

+ YURi
COOKiNG
RECIPE



MEX şu YURi101SC

YURI

Great taste in everyday cooking.

MEX

Steam Toaster Oven
Ŗu YURI101SC



CONTENT

สารบัญ

• สตรอว์เบอร์รีโยเกิร์ตโทสต์	05
• บาร์ขนมปังปังกระเทียมฝรั่งเศส	06
• ขนมปังปังชีสกรอบ	07
• ขนมปังอบไข่ชีส	08
• ครั้วของสตรอว์เบอร์รีแซนวิช	09
• ครั้วของแซนวิชเบคอนและไข่	10
• พืชชำชำลามี	11
• คูกี้แครนเบอร์รี	12
• คูกี้เนยมะพร้าว	13
• ปีกไก่ย่างสไตล์ญี่ปุ่น	14
• ปีกไก่ย่างนิวยอร์กสันสี	15
• มันทรงหวานอบกับครีมชีส	16
• ทาร์ตไข่โปรตุเกส	17
• ชีฟพ่อนเค้กชั้นเล็ก	18



โฮมด Toast (ขนมปังปิ้ง)

2-3 นาที / เติมน้ำ 5cc

สตอว์เบอร์รี โยเกิร์ตโทสต์



ส่วนผสม:



ขนมปัง 1 แผ่น



สตอว์เบอร์รี 4 ลูก



โยเกิร์ต 2 ช้อนโต๊ะ

ขั้นตอน:

- ล้างสตอว์เบอร์รี เอาก้านออกแล้วหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ
- เติมน้ำ 5cc ลงในเตาอบ
- นำขนมปังวางบนตะแกรงเลือกโฮมด “Toast” แล้วอบประมาณ 2-3 นาที
- ราดโยเกิร์ตบนขนมปังปิ้งก่อน แล้ววางสตอว์เบอร์รีลงไปเป็นท็อปปิ้ง



โทสต์ Toast (ขนมปังปิ้ง)

2-3 นาที / เติมน้ำ 5cc

ขนมปังปิ้ง,
กระเทียมฝรั่งสด



ส่วนผสม:



ขนมปัง 1 แผ่น



เนย 1g.



กระเทียมสับ 10g.



ออริกาโน่ 8g.



เกลือ 1g.

ขั้นตอน:

- นำขนมปังมาหั่นเป็นแนวยาว 4 ชิ้น
- ละลายเนย ใส่กระเทียมสับ, ออริกาโน่ และเกลือ ที่เตรียมไว้ จากนั้นคนให้เข้ากัน
- ใช้ไม้พายทาเนยกระเทียมสับที่ผสมไว้ ลงบนแท่งขนมปัง
- เติมน้ำ 5cc ลงในเตาอบ แล้วใส่ขนมปังในเตาอบ
- เลือกโหมด “Toast” อบประมาณ 2-3 นาที



โหมด Cheese Toast (ขนมปังปิ้งชีส)

3-5 นาที / เติมน้ำ 5cc

ขนมปังปิ้งชีสกรอบ



ส่วนผสม:



ขนมปัง 2 แผ่น



ชีส 2 แผ่น



น้ำสลัดตามชอบ



นมข้นตามชอบ



อัลมอนด์สไลด์

ขั้นตอน:

- ผสมน้ำสลัดกับนมข้นให้เข้ากันแล้วทาบนขนมปัง จากนั้นใส่ชีสที่หั่นเป็นชิ้นๆ
- เติมน้ำ 5cc ลงในเตาอบ
- ใส่ขนมปังแผ่นลงในเตาอบ เลือกโหมด “Cheese Toast” อบประมาณ 3-5 นาที
- โรยอัลมอนด์สไลด์บนขนมปังปิ้ง



โทสต์ Cheese Toast (ขนมปังปิ้งชีส)

3-5 นาที / เติมน้ำ 5cc

ขนมปังไข่อบชีส



ส่วนผสม:



ขนมปัง 1 แผ่น



ไข่ 1 ฟอง



มอสซาเรลล่าชีส 2 แผ่น

ขั้นตอน:

- ใช้มีดทำร่องสี่เหลี่ยมตรงกลางชิ้นขนมปัง (ไม่ตัดจนขาด)
- จากนั้นใช้ช้อนกดให้เป็นร่อง
- ตอกไข่ลงในร่องแล้วโรยมอสซาเรลล่าชีสเป็นวงรอบๆ ไข่
- เติมน้ำ 5cc ลงในเตาอบ ใส่ขนมปัง แล้วเลือกโหมด "Cheese Toast"
- นำเข้าอบ 3-5 นาที



โหมต Croissant (ครัวซอง)

2.5-3.5 นาที/เติมน้ำ 5cc

ครัวซอง
สุดอร่อยแบบรีไซเคิล



ส่วนผสม:



ครัวซอง 1 ชิ้น



สตอร์วเบอร์รี่ 3 ลูก



กล้วยครึ่งลูก



ซอสช็อคโกแลต
ปริมาณตามชอบ

ขั้นตอน:

- หั่นสตอร์วเบอร์รี่และกล้วย เป็นชิ้นเล็ก
- เติมน้ำ 5cc ลงในเตาอบ จากนั้นใส่ครัวซอง เลือกโหมต “Croissant” อบ 2 นาทีครึ่ง
- ตัดตรงกลางของครัวซองที่อบไว้ (ไม่ตัดจนขาด) วางกล้วยลงไปตามด้วยสตอร์วเบอร์รี่
- สุดท้ายราดซอสช็อคโกแลตที่ด้านบนของครัวซอง



โฮมด Croissant (ครัวซอง)

2.5-3.5 นาที/เติมน้ำ 5cc

ครัวซองแซนด์วิช
เบคอนและไข่



ส่วนผสม:



ครัวซอง 1 ชิ้น



ไข่ 1 ฟอง



เบคอน 2 ชิ้น



ผักสลัด



น้ำสลัดตามใจชอบ

ขั้นตอน:

- นำเบคอนไปทอดจนสุก แล้วผ่าไข่เป็นชิ้นๆ
- เติมน้ำ 5cc ลงในเตาอบ
- จากนั้นใส่ครัวซอง เลือกโฮมด “Croissant” อบ 2 นาทีครึ่ง
- ตัดครัวซองอบตรงกลาง (ไม่ตัดจนขาด)
- ใส่ผักกาดและเบคอนลงก่อน จากนั้นวางไข่ และราดน้ำสลัด



โหมด Pizza (พิซซ่า)

10-13 นาที / ไม่เติมน้ำ

พิซซ่าชาลามี



ส่วนผสม:



แป้งพิซซ่า
ขนาด 6 นิ้ว



ไส้กรอกชาลามี
1 ชิ้น



หน่อไม้ฝรั่ง



ซอสพิซซ่า



มอสซาเรลล่าชีส

ขั้นตอน:

- หั่นชาลามี และหน่อไม้ฝรั่งเป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า
- ทาซอสพิซซ่า ลงบนแป้งพิซซ่า ตามด้วยมอสซาเรลล่าชีส และสุดท้ายวางชั้นไส้กรอกและหน่อไม้ฝรั่งหั่นเตรียมไว้
- ใส่พิซซ่าในเตาอบเลือกโหมด “Pizza” อบประมาณ 10-13 นาที
- ตัดพิซซ่าออกเป็นชิ้นเสิร์ฟ



โหมด Cookie (คุกกี้)

15~20 นาที / ไม่เติมน้ำ

คุกกี้แครนเบอร์รี่



ส่วนผสม:



แครนเบอร์รี่
100g



แป้ง 300g



ไข่ 1 ฟอง



น้ำตาลทราย
125g.



เนย 210g



แวนิล 20g

ขั้นตอน:

- ละลายเนยให้เหนียวแล้วเทน้ำตาลทรายลงไป ผสมให้เข้ากัน
- ตอกไข่ใส่โถตี แล้วใส่เนยที่ผสมน้ำตาลลงไป ผสมให้เข้ากันด้วยเครื่องผสม
- เทแป้ง แวนิล และแครนเบอร์รี่แห้งลงในโถผสม แล้วคนให้เข้ากันด้วยไม้พาย
- เลือกแม่พิมพ์สี่เหลี่ยมรองด้วยกระดาษไขรองอบ เทแป้งคุกกี้วางกดให้แน่น แล้วแช่แข็งในตู้เย็นเป็นเวลา 2 ชั่วโมง
- เมื่อครบ 2 ชั่วโมง นำแป้งคุกกี้ออกมาแล้วหั่นเป็นชิ้นหนา 0.5 ซม.
- ใส่คุกกี้ลงในถาดอบ
- เลือกโหมด “Cookie” เอาเข้าเตาอบและอบประมาณ 15-20 นาที
- รอให้คุกกี้เย็นตัวลงแล้วรับประทาน



โหมด Cookie (คุกกี้)

15~20 นาที / ไม่เติมน้ำ

คุกกี้แช่ฟรีว



ส่วนผสม:



มะพร้าวขูด
45g.



เนย 150g.



น้ำตาลทราย 70g



แป้ง 175g.



เกลือ 1g.



นม 37g.

ขั้นตอน:

- ละลายน้ำตาลและเกลือในนม
- นำเนยที่เริ่มนิ่ม มาตีด้วยเครื่องผสมเป็นเวลา 2 นาทีจนสีเริ่มอ่อน
- เทนมลงไปผสมในเนย แล้วผสมให้เข้ากัน
- จากนั้นใส่แป้งที่ร่อนแล้ว ลงไปในส่วนผสมของเหลว ผสมให้เข้ากัน
- เทแป้งคุกกี้ลงในถุงบีบแล้วบีบคุกกี้ลงบนถาดเตาอบ
- ใส่ถาดอบลงในเตาอบ เลือกโหมด “Cookie” อบประมาณ 15-20 นาที



โหมด Chicken wing (ปีกไก่)

15-18 นาที / เติมน้ำ 10cc



ปีกไก่ย่างสไตล์ญี่ปุ่น



ส่วนผสม:



ปีกไก่ 8 ชิ้น



กระเทียม 3 กลีบ



ขิง



ซีอิ๊วขาว 1 ชต.



น้ำมันงา 1 ชต.



เหล้ามิริน 1 ชต.



ไข่ 1 ฟอง



ผงยี่หระ



เกลือเล็กน้อย



เกล็ดขมปังเล็กน้อย

ขั้นตอน:

- หั่นขิงและกระเทียมเป็นปีกไก่สับ ล้างและหั่นด้วยมีด
- ใส่ปีกไก่ลงในส่วนผสมของขิงและกระเทียม ซีอิ๊ว เหล้ามิรินสำหรับทำอาหาร น้ำมัน ผงยี่หระ และไข่เหลว
- คลุมด้วยพลาสติกแรปแล้วแช่ตู้เย็นหมักไว้อย่างน้อย 1 ชั่วโมง
- ปีกไก่หมักซุบเกล็ดขมปัง นำเข้าเตาอบ เลือกโหมด “Chicken wing” อบ 18 นาที



โหมด Chicken wing (ปีกไก่)

15-18 นาที / เติมน้ำ 10cc

ปีกไก่ย่างนึ่งออริจินัล



ส่วนผสม:



ปีกไก่ 1 คู่



ซอสไก่ย่างนึ่งออริจินัล

ขั้นตอน:

- ล้างปีกไก่ให้สะอาดแล้วแล่บางๆบนหนัง
- จากนั้นหมักด้วยซอสไก่ย่างนึ่งออริจินัล จากนั้นนำไปแช่เย็น (อย่างน้อย 1 ชั่วโมง)
- ใส่ปีกไก่ในเตาอบ เลือกโหมด “Chicken wing” แล้วอบเป็นเวลา 18 นาที
- เวลาทานบีบเลม่อนผสมเล็กน้อยเพื่อเพิ่มรสชาติ

โหมดกำหนดเอง

พิซซ่าหน้าแฮม กับดาร์ฟลิง



ส่วนผสม:



มันเทศ 1 หัว



มอสซาเรลล่าชีส



เนย 20g



น้ำตาลทราย
20g.



นม 30g.



ไข่แดง 1 ฟอง

ขั้นตอน:

- ล้างและตัดผิวมันเทศให้สะอาด
- อบที่ 230 ° เป็นเวลา 25 ~ 30 นาที
- นำออกมาผ่าครึ่ง ตักเนื้อมันเทศใส่ลงในชาม
- บดมันเทศด้วยช้อนขณะที่ยังร้อนอยู่ ใส่ น้ำตาล เนย ชีส เคนม คนให้เข้ากัน
- ใส่เนื้อมันเทศ กลับเข้าไปในมันเทศ โรยชีสขูดบนพื้นผิวแล้วทาด้วยไข่แดง
- ใส่มันเทศในเตาอบ อบที่ 180°C ประมาณ 15-18 นาที



โหมดกำหนดเอง

15-18 นาที / ไม่เติมน้ำ

การตไข่โปรตุเกส



ส่วนผสม:



การ์ตไข่
สำเร็จรูป 10 ชิ้น



ไข่แดง
2 ฟอง



วิปครีม 70g.



นม 50g.



นมช้น 5g.



น้ำตาลทราย
25g



แป้ง 5g.

ขั้นตอน:

- ใส่วิปครีม นม และนมช้นจัดลงในหม้อขนาดเล็กจากนั้นใส่น้ำตาลและผสมให้เข้ากัน ตั้งไฟอ่อนจนน้ำตาลละลาย
- หลังจากส่วนผสมเริ่มเย็นลงแล้ว ให้เทไข่แดงลงไป คนให้เข้ากัน ใส่แป้งลงไป แล้วคนให้เข้ากัน
- เทส่วนผสมกรองผ่านตะแกรง และตักลงในการ์ตไข่แล้วใส่ลงในเตาอบ
- ตั้งอบประมาณ 15-18 นาที อุณหภูมิ 230 องศา

โหมดกำหนดเอง

รูฟโฟเซเด็กซ์เล็ก



ส่วนผสม:



ไข่ 3 ฟอง



แป้งกลู 50g.



น้ำตาลทราย 40g.



นม 30มล.



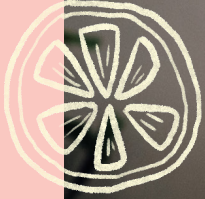
น้ำมันสลัด 20มล.



น้ำมะนาว 5มล.

ขั้นตอน:

- ร่อนแป้ง
- แยกไข่แดงกับไข่ขาวออก แบ่งน้ำตาลเป็นสองส่วน
- ผสมน้ำตาลส่วนแรกเข้ากับไข่แดง ตีด้วยตะกร้อมือจนน้ำตาลละลาย
- ผสมน้ำมันสลัดลงในนมคนจนเข้ากัน แล้วเทผสมลงในส่วนผสมไข่แดง
- เทแป้งที่ร่อนไว้แล้วลงผสมในส่วนแดง
- เทไข่ขาว น้ำตาลส่วนที่สอง และน้ำมะนาวลงในโถผสม ตีส่วนผสมให้เข้ากัน จนตั้งยอดอ่อน (ไม่ให้แข็งเกินไป) เทส่วนผสมทั้งสองส่วนรวมกันแล้วคนจนเนื้อเข้ากัน
- เทเนื้อเค้กลงในถาดใส่แป้งลงในพิมพ์เค้กที่รองด้วยกระดาษไข รองอบเคาะเบาๆ 2-3 ครั้ง เพื่อไล่อากาศ
- นำเค้กเข้าเตาอบ อบที่ 145 องศา 20*25 นาที พักให้เย็น แล้วรับประทานได้เลย



MEX

1.8L

ON/OFF START/STOP



ผู้จัดจำหน่าย: บริษัท เฟ้น เค อินเตอร์เทรดดิ้ง จำกัด
ที่อยู่: สำนักงานใหญ่ 1000/63-64 อาคารพีบีทาวเวอร์ ชั้นที่ 16
ถนนสุขุมวิท 71 แขวงพระโขนง เขตคลองเตย กรุงเทพมหานคร 10110