

Tefal®

Graphic design and production:

JPM & Associés

Photo credits:

Marielys LORTHIOS

Groupe SEB

All rights reserved

9100026073-03

Tefal

SPHERICAL POT SERIES

Tefal®

RECIPE BOOK

SPHERICAL POT SERIES



Tefal[®]

SPHERICAL POT SERIES

www.tefal.com



EN

Chicken Mushroom Rice
Japanese Tuna Rice
Thai Peanut Chicken Stir Fry
Red Dates and Longan Congee
Cantonese Sampan Congee
Mixed Grain Porridge
Thai Tom Yum Soup
Korean Miso Soup
Taiwan Braised Beef Noodle Soup
Lamb Chops Stew with Turnip
Lotus Leaf Wrapped Sticky Rice
Thai Red Curry Chicken
Chawanmushi - Japanese Steamed Egg
Steamed Shrimp in Chinese Squash
Thai-Style Fried Pineapple Rice
Thai Style Mango Sticky Rice
Chinese Beef Patty Rice
Cantonese Steamed Pork Ribs
Thai Style Rice Porridge "Jok"
Malaysian Steamed Cake (Ma Lai Ko)
Apple Berry Oatmeal (Baby Meal)
Pumpkin and Chicken Mixed Grain Baby Porridge

MS

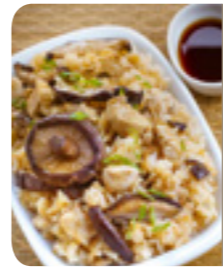
Nasi Cendawan Ayam
Beras Tuna Jepun
Ayam Kacang Thai Goreng
Bubur Congee Longan Dan Kurma Merah
Congee Sampan Kantonis
Campurkan Bubur Beras Perang
Sup Tom Yum Thai
Sup Miso Korea
Sup Mee Daging Goreng Taiwan
Stu Daging Kambing Dengan Labak Putih
Pulut Nasi Dibalut Dengan Daun Lotus
Kari Ayam Merah Thai
Chawanmushi - Telur Rebus Jepun
Udang Stim Dengan Labu China
Nasi Goreng Nenas Cara-Thai
Pulut Nasi Mangga Stail-Thai
Nasi Daging Patti China
Tulang Rusuk Khinzir Stim Kantonis
Bubur Nasi Stail Thai «Jok»
Kek Stim Malaysia (Ma Lai Ko)
Makanan Bayi Epal, Beri, Oatmeal
Bubur Bayi Campuran Bijirin Labu Dan Ayam

TH

ข้าวหน้าไก่ใส่เห็ดหอม
ข้าวหน้าปลาทูน่าแบบญี่ปุ่น
ผัดไก่ใส่ถั่วลิสงแบบไทย
โจ๊กอินทผลัมแดงและลำไย
โจ๊กสามบ้านแบบกวางตุ้ง
ข้าวต้มธัญพืชผสมข้าวกล้อง
ต้มยำแบบไทย
ซูบมิโซะแบบเกาหลี
ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋นแบบใต้หวัน
สตูว์เนื้อแกะใส่หัวผักกาด
ข้าวเหนียวห่อใบบัว
แกงเผ็ดไก่แบบไทย
ชาวันมูชิ - ไข่ตุ๋นแบบญี่ปุ่น
กุ้งนึ่งในกระเจี๊ยบเขียวจีน
ข้าวออลสัปรดแบบไทย
ข้าวเหนียวมะม่วงแบบไทย
ข้าวหน้าเนื้อวัวปั้นแบบจีน
ซี่โครงหมูตุ๋นกวางตุ้ง
ข้าวต้ม «โจ๊ก»
เค้กนึ่งแบบมาเลเซีย (มาลายโก)
แอปเปิ้ล เมอร์รี่ ข้าวโอ๊ตบดสำหรับเด็กอ่อน
โจ๊กธัญพืชผสม ใส่ผักทองและไก่สำหรับ
เด็กอ่อน

ZH

北菇滑雞飯 4/5
日式吞拿魚拌飯 6/7
泰式咖喱雞炒米 8/9
紅棗桂圓粥 10/11
艇仔粥 12/13
五穀粥糙米 14/15
冬蔭功 16/17
韓式大醬湯 18/19
台式紅燒牛肉麵 20/21
蘿蔔炆羊肉 22/23
荷葉糯米飯 24/25
泰式紅咖喱雞 26/27
日式茶碗蒸蛋 28/29
鮮蝦釀勝瓜 30/31
泰式菠蘿炒飯 32/33
泰式芒果糯米飯 34/35
中式肉餅飯 36/37
廣東蒸排骨 38/39
泰式滑雞丸水煮蛋粥 40/41
馬拉糕 42/43
蘋果藍莓燕麥糊 44/45
南瓜雞肉雜穀嬰兒粥 46/47





EN Chicken Mushroom Rice



X3

- 2 cups Jasmine rice, washed and drained
- 3 Chinese dried Shiitake mushrooms
- 150 g chicken cut into 1-inch pieces (thighs or drumstick)
- 1 tbsp. Chinese rice wine (or white wine)
- 1/2 tbsp. light soy sauce
- 1 pinch ground white pepper (optional)
- 1/2 tbsp. sesame oil (optional)
- 1/4 tbsp. dark soy sauce
- 1/2 onion, sliced
- 1 pinch salt
- 1/4 tbsp. cornstarch
- 1 tsp. vegetable oil
- Water

- 1 Soak the mushrooms in hot water for 20 minutes and slice.
- 2 Marinate the chicken and mushrooms with wine, salt, pepper, sesame oil, light soy sauce and dark soy sauce. Allow to marinate for 10-30 minutes. Then, mix in the cornstarch.
- 3 Turn the rice cooker on RICE COOKING mode. Heat the oil and add the onion. When the onion begins to soften, add the chicken and mushrooms and cook for 2 minutes on 1 side before stir frying for 1 more minute.
- 4 Remove and put on a plate. Push the Keep Warm/Cancel button on the rice cooker.
- 5 Pour the rinsed rice into the rice cooker. Place chicken, onion and mushrooms along with the cooking liquid on top of the rice. Add water until the 2-cup rice water line.
- 6 Close the lid and select RICE COOKING mode and start the program.
- 7 When it is done, stir well before serving.

MS Nasi Cendawan Ayam



X3

- 2 cawan beras Jasmine, dibasuh dan dikeringkan
- 3 cendawan China Shiitake kering
- 150g ayam dipotong sehingga 1-inci setiap keping (peha atau drumstick)
- 1 sudu besar Wain beras China (atau wain putih)
- 1/2 sudu besar kicap ringan
- 1 cubit lada putih (pilihan)
- 1/2 sudu besar, minyak bijan (pilihan)
- 1/4 sudu besar kicap hitam
- 1/2 bawang dihiris
- 1 cubit garam
- 1/4 sudu besar, kanji jagung
- 1 sudu besar, minyak sayur
- Air

- 1 Rendam cendawan dalam air panas selama 20 minit dan hiris.
- 2 Rendam ayam dan cendawan dengan wain, garam dan lada, kicap ringan dan hitam dan minyak bijan. Biarkan selama 10-30 minit. Kemudian gaulkan dengan kanji jagung.
- 3 Pasangkan pemasak nasi ke mod MASAK NASI. Panaskan minyak dan tambah bawang. Apabila bawang mula lembut, tambah ayam dan cendawan dan masak selama 2 minit dan letak 1 minit pada satu bahagian dan 1 minit pada bahagian yang satu lagi.
- 4 Keluarkan dan letak atas pinggan. Tekan butang Kekal Panas / Batal pada pemasak nasi.
- 5 Tuang dan keringkan beras ke dalam pemasak nasi. Letak ayam, bawang dan cendawan bersama air masakan atas nasi. Tambah air sehingga garisan 2-cawan air dicapai.
- 6 Tutup penutup dan pilih mod MASAK NASI dan mulakan program.
- 7 Apabila sudah masak, gaul sebelum dihidang.

TH ข้าวหน้าไก่ใส่เห็ดหอม



X3

- ข้าวหอมมะลิ 2 ถ้วยล้างจนสะอาดและสะเด็ดน้ำ
- เห็ดหอมจีนแห้ง 3 ดอก
- ไก่ 150 กรัม หั่นเป็นชิ้นขนาด 1 นิ้ว (สะโพกหรือน่อง)
- ไวน์ข้าวจีน (หรือไวน์ขาว) 1 ช้อนโต๊ะ
- ซีอิ๊วขาว 1/2 ช้อนโต๊ะ
- พริกไทยขาวป่น 1 หยิบมือ (ถ้ามี)
- น้ำมันงา 1/2 ช้อนโต๊ะ (ถ้ามี)
- ซีอิ๊วดำ 1/4 ช้อนโต๊ะ
- หมูหั่นใหญ่หั่นบาง 1/2 หัว
- เกลือ 1 หยิบมือ
- แป้งข้าวโพด 1/4 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันพืช 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำ

- 1 แช่เห็ดในน้ำร้อนเป็นเวลา 20 นาทีแล้วหั่นบาง ๆ
- 2 หมักไก่และเห็ดด้วยไวน์ เกลือ พริกไทย ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ และน้ำมันงา หมักไว้เป็นเวลา 10-30 นาที จากนั้นนำไปคลุกในแป้งข้าวโพด
- 3 เปิดหม้อหุงข้าวเป็นโหมด RICE COOKING (หุงข้าว) ตั้งน้ำมันให้ร้อนแล้วใส่หอมหัวใหญ่เมื่อหอมหัวใหญ่เริ่มนึ่ง ใส่ไก่และเห็ดแล้วอบ 1 ด้านเป็นเวลา 2 นาที ก่อนนำไปผัดอีก 1 นาที
- 4 เทออกใส่จานไว้ กดปุ่ม Keep Warm (อุ่นต่อเนื่อง)/Cancel (ยกเลิก) บนหม้อหุงข้าว
- 5 เทข้าวที่ซาวแล้วลงในหม้อหุงข้าว ใส่ไก่ หมูหั่นใหญ่ และเห็ดพร้อมกับน้ำปรุงรสอาหารลงบนหน้าข้าว เทน้ำให้ถึงขีดเติมน้ำ 2 ถ้วย
- 6 ปิดฝาและเลือกโหมด RICE COOKING (หุงข้าว) แล้วเริ่มโปรแกรม
- 7 เมื่อสุกแล้ว คนให้เข้ากันก่อนเสิร์ฟ

ZH 北菇滑雞飯



X3

- 2杯茉莉香米, 洗淨及隔水
- 3隻乾冬菇
- 150克雞肉, 切成大小約1寸的小塊 (雞上髀或雞翅)
- 1湯匙中式米酒 (或白酒)
- 1/2湯匙生抽
- 少許白胡椒粉 (按喜好)
- 1/2湯匙麻油 (按喜好)
- 1/4湯匙老抽
- 1/2個洋蔥, 切薄片
- 少許鹽
- 1/4湯匙鷹粟粉
- 1湯匙植物油
- 水

- 1 將冬菇放入熱水浸20分鐘, 然後切片。
- 2 以酒、鹽及胡椒粉、生抽、老抽及麻油, 將雞肉和冬菇醃10至30分鐘。然後混入鷹粟粉。
- 3 選擇「煮飯」模式。將油加熱, 然後放入洋蔥。洋蔥開始變軟時, 加入雞肉和冬菇, 單面烹煮2分鐘, 然後再炒1分鐘。
- 4 取出後放在碟上備用。按電飯煲上的「保溫 / 取消」鍵。
- 5 將洗淨的米放入內鍋。將雞肉、洋蔥和冬菇連同烹調汁液置於米上。加水加至2杯 (煮飯) 水位線。
- 6 關蓋及選擇「煮飯」模式, 並啟動程式。
- 7 煮熟後拌勻上碟。



EN Japanese Tuna Rice

- 2 cups Pearl or Calrose rice
- 1 can of tuna
- 100 g carrots, grated
- 1 tbsp. soy sauce
- 1 tbsp. sake or mirin (optional)
- Salt to taste
- Water

- 1 Rinse the rice and put in the rice cooker. Add soy sauce, sake or mirin and salt.
- 2 Add the tuna and carrots. Pour water in the inner pot up to the 2-cup (rice cooking) water line. Close the lid.
- 3 Select RICE COOKING mode and start the program.
- 4 Stir when it's done.



MS Beras Tuna Jepun

- 2 cawan beras Pearl atau Calrose
- 1 tin tuma
- 100 g lobak merask, diparut
- 1 sudu besar kicap
- 1 sudu besar sake atau mirin (pilihan)
- Garam secukup rasa
- Air

- 1 Basuh beras dan letak ke dalam pemasak nasi. Tambah kicap, sake atau mirin dan garam.
- 2 Tambah tuna dan lobak merah. Tambah air ke dalam periuk dalaman sehingga mencecah garisan air 2-cawan (masak nasi). Tutup dengan penutup.
- 3 Pilih mod MASAK NASI dan mulakan program.
- 4 Gaul apabila selesai.



TH ข้าวหน้าปลาทูน่าแบบญี่ปุ่น

- ข้าวไข่หมกหรือข้าวคาลโรส 2 ถ้วย
- ปลาทูน่า 1 กระป๋อง
- แครอทขูดฝอย 100 ก.
- ซอสถั่วเหลือง 1 ช้อนโต๊ะ
- เหล้าสาเกหรือเหล้ามิริน 1 ช้อนโต๊ะ (ถ้ามี)
- เกลือเพื่อเพิ่มรสชาติ
- น้ำ

- 1 ซาวข้าวและใส่ลงในหม้อหุงข้าว ใส่ซอสถั่วเหลือง เหล้าสาเกหรือเหล้ามิริน และเกลือ
- 2 ใส่ปลาทูน่าและแครอท เทน้ำลงในหม้อให้ถึงขีดเติมน้ำ 2 ถ้วย (หุงข้าว) ปิดฝาหม้อ
- 3 เลือกโหมด RICE COOKING (หุงข้าว) แล้วเริ่มโปรแกรม
- 4 คนให้เข้ากันเมื่อสุก



ZH 日式吞拿魚拌飯

- 2杯珍珠米或蓬萊米
- 1罐吞拿魚
- 100克甘筍，磨碎
- 1湯匙豉油
- 1湯匙清酒或味醂 (按喜好)
- 適量鹽
- 水

- 1 將米洗淨後放入內鍋。加入豉油、清酒（或味醂）和鹽。
- 2 放入吞拿魚和甘筍。往內鍋加水，加至2杯（煮飯）水位線。關蓋。
- 3 選擇「煮飯」模式並啟動程式。
- 4 煮熟後拌勻即可。





EN Thai Peanut Chicken Stir Fry



- 150 g chicken breasts, thickly sliced
- 200 g dried rice stick noodles
- 60 g baby spinach
- Bean sprouts (optional), to serve
- 1 carrot, sliced
- 3 tbsp. roasted peanuts, roughly chopped
- 1/2 lemon (1/4 juiced),
- 1/4 cut into wedges)
- 1/2 onion, thinly sliced
- 1 clove garlic, finely chopped
- 2 tbsp. vegetable oil
- 1/2 tsp. sugar
- 1 tbsp. Thai red curry paste
- 1/2 tsp. fish sauce

- 1 Combine chicken and red curry paste in a bowl.
- 2 Boil water in the rice cooker using the STEAM mode. Add noodles to cook for 20 minutes with open lid. Drain.
- 3 Keep the rice cooker on STEAM mode. Add half of the oil and the chicken. Stir-fry for 2 minutes then put aside.
- 4 Add the remaining oil, garlic and onion. Stir for 2 minutes. Add carrot, sugar, fish sauce and lemon juice and stir for 3 minutes.
- 5 Return all chicken to the rice cooker. Add noodles, spinach and peanuts. Combine.
- 6 Top with bean sprouts, and serve with lemon wedges.

MS Ayam Kacang Thai Goreng



- 150 g dada ayam, dihiris tebal
- 200 g mee batang beras kering
- 60 g bayam kecil
- Tauge (pilihan), untuk dihidang
- 1 lobak merah, dihiris
- 3 sudu besar, kacang garing, dipotong
- 1/2 lemon (1/4 dijus, 1/4 dipotong)
- menjadi wedges)
- 1/2 bawang putih, dihiris halus
- 1 ulas bawang putih, dihiris halus
- 2 sudu besar, minyak sayur
- 1/2 sudu besar, gula
- 1 sudu besar Pes kari merah Thai
- 1/2 sudu besar, sos ayam

- 1 Gabungkan ayam, dan pes kari merah ke dalam mangkuk.
- 2 Didihkan air dalam pemasak nasi dengan menggunakan mod STIM. Tambahkan mee untuk dimasak selama 20 minit dengan penutup terbuka. Keringkan.
- 3 Pasangkan pemasak nasi ke mod STIM. Tambahkan separuh minyak, ayam. Goreng selama 2 minit dan letakkan ke tepi.
- 4 Tambah baki minyak, bawang putih dan bawang. Goreng selama 2 minit. Tambah lobak merah, sos ikan dan jus lemon dan goreng selama 3 minit,
- 5 Masukkan semua ayam ke dalam pemasak nasi. Tambah mee, bayam dan kacang. Gabungkan.
- 6 Letak tauge di atas dan hidang dengan wedges lemon.

TH ผัดไก่ใส่ถั่วลิสงแบบไทย



- ออกไก่หั่นหนา 150 ก.
- เส้นหมี่แห้ง 200 ก.
- ผักโขมอ่อน 60 ก.
- ถั่วงอก (ถ้ามี) ตอนเสิร์ฟ
- แครอทหั่นบาง 1 หัว
- ถั่วลิสงคั่วแล้วสับหยาบ 3 ช้อนโต๊ะ
- มะนาว 1/2 ลูก (คั้นเฉพาะน้ำ 1/4 ลูก หั่นเป็นซีก 1/4 ลูก)
- หอมหัวใหญ่หั่นบาง 1/2 หัว
- กระเทียมสับละเอียด 1 กลีบ
- น้ำมันพืช 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาล 1/2 ช้อนโต๊ะ
- 1 ช้อนโต๊ะ พริกแกงเผ็ดแบบไทย
- น้ำปลา 1/2 ช้อนโต๊ะ

- 1 ผสมไก่และพริกแกงเผ็ดในถ้วย
- 2 ต้มน้ำในหม้อหุงข้าวโดยใช้โหมด STEAM (หนึ่ง) ใส่เส้นหมี่แล้วตั้งเป็นเวลา 20 นาทีโดยเปิดฝาไว้ เทน้ำออก
- 3 ตั้งหม้อหุงข้าวให้คงไว้ในโหมด STEAM (หนึ่ง) ใส่น้ำมันครึ่งหนึ่ง แล้วใส่ไก่ ผัดเป็นเวลา 2 นาทีแล้วพักไว้
- 4 ใส่น้ำมันที่เหลือ กระเทียม และหอมหัวใหญ่ ผัดเป็นเวลา 2 นาที เติมแครอท น้ำตาล น้ำปลา และน้ำมะนาว แล้วผัดเป็นเวลา 3 นาที
- 5 ใส่ไก่ทั้งหมดกลับลงไป ในหม้อหุงข้าว ใส่เส้นหมี่ ผักโขม และถั่วลิสง คนให้เข้ากัน
- 6 โรยหน้าด้วยถั่วงอกและเสิร์ฟพร้อมมะนาวผ่าซีก

ZH 泰式咖喱雞炒米



- 150克雞胸，切厚片
- 200克米粉
- 60克嫩菠菜
- 豆芽（按喜好），伴碟
- 1條甘筍，切片
- 3湯匙烘花生，切大粒
- 1/2個檸檬（1/4個）
- 榨汁，1/4個切片）
- 1/2個洋蔥，切薄片
- 1瓣蒜頭，切碎
- 2湯匙植物油
- 1/2湯匙糖
- 1湯匙泰式紅咖喱醬
- 1/2湯匙魚露

- 1 用碗將雞肉和紅咖喱醬混合。
- 2 使用「蒸煮」模式將水煲滾。水沸後加入米粉開蓋烹煮20分鐘。隔水撈起。
- 3 電飯煲保持在「蒸煮」模式。放入一半份量的食油和雞肉。炒2分鐘然後備用。
- 4 放入剩餘的食油、蒜頭和洋蔥。炒2分鐘。加入甘筍、糖、魚露和檸檬汁，炒3分鐘。
- 5 將所有雞肉放回內鍋。加入米粉、菠菜和花生。炒勻。
- 6 放上豆芽，並以檸檬片伴碟。



EN Red Dates and Longan Congee

- 1/2 cup rice
- 1/4 cup barley
- 1/4 cup green beans
- 10 g lotus seed
- 10 pieces red dates
- 10 g longan
- Sugar, to taste
- Water

- 1 Soak the ingredients in water for 1 hour (except the longan and red dates).
- 2 Put all the ingredients into the rice cooker. Add water up to 1-cup (porridge cooking) water line.
- 3 Turn on CONGEE mode for 60 minutes.
- 4 After 20 minutes, add the longan and red dates to the inner pot and continue cooking.
- 5 When it is done, add sugar to taste.



MS Bubur Congee Longan Dan Kurma Merah



- 1/2 cawan beras
- 1/4 cawan barli
- 1/4 cawan kacang hijau
- 10 g biji lotus
- 10 keping kurma merah
- 10 g longan
- Gula secukup rasa
- Air

- 1 Rendam semua bahan ke dalam air selama 1 jam (kecuali longan dan kurma merah).
- 2 Letak semua bahan ke dalam pemasak nasi. Tambah air sehingga garisan 1-cawan (memasak bubur) air dicapai.
- 3 Pasang mod CONGEE selama 60 minit.
- 4 Selepas 20 minit, tambah longan dan kurma merah ke dalam periuk dalam dan teruskan memasak.
- 5 Apabila selesai, tambah gula secukup rasa.

TH โจ๊กอินทผลัมแดงและลำไย



- ข้าว 1/2 ถ้วย
- ข้าวบาร์เลย์ 1/4 ถ้วย
- ถั่วเขียว 1/4 ถ้วย
- เม็ดบัว 10 ก.
- อินทผลัมแดง 10 ลูก
- ลำไย 10 ก.
- น้ำตาลเพื่อเพิ่มรสชาติ
- น้ำ

- 1 แช่ส่วนผสมในน้ำเป็นเวลา 1 ชั่วโมง (ยกเว้นลำไยและอินทผลัมแดง)
- 2 ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อหุงข้าว เติมน้ำให้ถึงขีดเติมน้ำ 1 ถ้วย (ทำข้าวต้ม)
- 3 เปิดโหมด CONGEE (โจ๊ก) เป็นเวลา 60 นาที
- 4 หลังจากผ่านไป 20 นาที ใส่ลำไยและอินทผลัมแดงลงในหม้อ แล้วต้มต่อไป
- 5 เมื่อสุกแล้ว เติมน้ำตาลเพื่อเพิ่มรสชาติ

ZH 紅棗桂圓粥



- 1/2杯米
- 1/4杯大麥
- 1/4杯綠豆
- 10克蓮子
- 10粒紅棗
- 10克桂圓
- 適量糖
- 水

- 1 將材料放入水中浸1小時（桂圓和紅棗除外）。
- 2 將所有材料放入內鍋。加水加至1杯（煮稀飯）水位線。
- 3 選擇「煲粥」模式烹煮60分鐘。
- 4 20分鐘後，加入桂圓和紅棗，然後繼續烹煮。
- 5 完成後加糖調味。



EN Cantonese Sampan Congee



X3

- 1/2 cup rice
 - 1 cm piece ginger, thinly sliced
 - 400 g haddock loin (or any white fish), cut into medium cubes
 - 6 shrimps, squid (or other seafood)
 - 1 Youtiao (Chinese fritters), cut into sections
 - Some fried peanuts, to garnish (optional)
 - Salt to taste
 - Water
- Marinade for fish:
- 1/2 tbsp. oysters sauce
 - 1/2 tbsp. soy sauce
 - 1/2 tbsp. sesame oil
 - 1 pinch white pepper
 - 1/2 tbsp. Chinese rice wine

- 1 Marinate the fish with the sauces.
- 2 Put the rinsed rice into the rice cooker. Add water up to ½ cup (porridge cooking) water line and turn on CONGEE mode for 60 minutes.
- 3 In the last 15 minutes of cooking, add the marinated fish and all the seafood, ginger and salt. Close the lid and allow to cook.
- 4 When serving, sprinkle some fried peanuts and Chinese fritters.

Tips: You can adjust the seasoning by adding soy sauce, if you wish. Drizzle some sesame oil and a dash of white pepper.

MS Congee Sampan Kantonis



X3

- 1/2 cawan beras
 - 1 sm halia, dihiris halus
 - 400 g ikan haddock (atau sebarang ikan putih), dipotong kiub sederhana
 - 6 udang, sotong (atau lain-lain makanan laut)
 - 1 Youtiao (gorengan China), dipotong bersegi
 - Kacang goreng, untuk hiasan (pilihan)
 - Garam secukup rasa
 - Air
- Rendaman untuk ikan:
- 1/2 sudu besar, sos tiram
 - 1/2 sudu besar, kicap
 - 1/2 sudu besar, minyak bijan
 - 1 cubit lada putih
 - 1/2 sudu besar Wain beras China

- 1 Rendam ikan dengan sos.
- 2 Letak beras yang dibasuh ke dalam pemasak nasi. Tambah 1/2 cawan air (masak bubur) sehingga mencapai garisan air dan pasang mod CONGEE selama 60 minit.
- 3 Dalam 15 minit terakhir masakan, tambah ikan yang direndam tadi dan semua makanan laut, halia dan garam. Tutup penutup dan biarkan ia masak.
- 4 Apabila menghidang, letak sedikit daun bawang, kacang goreng dan gorengan China.

Tip: Anda boleh menambah hiasan dengan kicap, jika anda mahu. Tambah sedikit minyak bijan dan lada putih.

TH โจ๊กสามปั่นแบบกว้างตุ้ง



X3

- ข้าว 1/2 ถ้วย
- ชিংชอยบาง ๆ ขนาด 1 ซม.
- เนื้อปลาสด 400 ก. (หรือปลาเนื้อขาวอื่น ๆ) หั่นเป็นชิ้นลูกเต๋าขนาดกลาง
- กุ้ง 6 ตัวและปลาหมึก (หรืออาหารทะเลอื่น ๆ)
- ปาท่องโก๋ 1 ตัว (ขูนมทอดแบบจีน) หั่นเป็นชิ้น ๆ
- ถั่วลิสงทอดเพื่อตกแต่ง (ถ้ามี)
- เกลือเพื่อเพิ่มรสชาติ
- น้ำ
- ซอสหมักสำหรับปลา
- ซอสหอยนางรม 1/2 ช้อนโต๊ะ
- ซอสถั่วเหลือง 1/2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันงา 1/2 ช้อนโต๊ะ
- พริกไทยขาว 1 หยิบมือ
- ไวน์ข้าวจีน 1/2 ช้อนโต๊ะ

- 1 หมักปลากับซอส
- 2 ใส่ข้าวที่ซาวน้ำแล้วลงในหม้อหุงข้าว เติมน้ำให้ถึงขีดเติมน้ำ ½ ถ้วย (ทำข้าวต้ม) และเปิดโหมด CONGEE (โจ๊ก) เป็นเวลา 60 นาที
- 3 ในช่วง 15 นาทีสุดท้าย ใส่ปลาที่หมักไว้และอาหารทะเลทั้งหมด รวมทั้งชিংและเกลือ ปิดฝาและรอให้สุก
- 4 โรยต้นหอม ถั่วลิสงทอด และปาท่องโก๋เมื่อเสิร์ฟ

เคล็ดลับ: คุณสามารถปรุงรสโดยการเติมซอสถั่วเหลืองได้ตามความชอบ หยอดน้ำมันงาและโรยพริกไทยขาว

ZH 艇仔粥



X3

- 1/2杯米
- 1厘米長的薑塊，切薄片
- 400克鯪魚肉 (或任何白魚)
- 切中粒
- 6隻蝦、魷魚 (或其他海鮮)
- 1條油條，切塊
- 少許炒花生，作裝飾配菜 (按喜好)
- 適量鹽
- 水
- 魚肉醃製材料:
- 1/2湯匙蠔油
- 1/2湯匙豉油
- 1/2湯匙麻油
- 少許白胡椒粉
- 1/2湯匙中式米酒

- 1 以所列調味醬汁醃製魚肉。
- 2 將洗淨的米放入內鍋。加水加至½杯 (煮稀飯) 水位線，然後選擇「煲粥」模式烹煮60分鐘。
- 3 烹煮至最後15分鐘時，加入已醃製的魚肉及所有海鮮、薑和鹽。關蓋繼續烹煮。
- 4 上碟，灑上蔥粒、炒花生和油條。

提示: 另可按喜好加豉油調味。稍添麻油和白胡椒粉味道更佳。



EN Mixed Grain Porridge

- 1/4 cup brown rice, rinsed
- 1/4 cup whole rolled oats
- 1/4 cup barley, rinsed
- 1/4 cup black beans, rinsed
- 10 g walnuts
- 10 g cashew nuts
- 10 g wolfberry
- 5 g almonds
- 5 g raisins (optional)
- Water

- 1 Put the rinsed mixed grains into the rice cooker and add water up to 1-cup (porridge cooking) water line.
- 2 Turn on PORRIDGE mode for 60 minutes.
- 3 In the last 15 minutes, add the raisins, almonds, cashew nuts, walnuts and wolfberry and continue to cook until the porridge reaches a fairly thick consistency.

Tips: If you like your porridge to be sweet, add a tbsp. of sugar.



X4

MS Bubur Campuran

- 1/4 cawan beras perang, dikering
- 1/4 oat penuh
- 1/4 cawan barli
- 1/4 cawan kacang hitam, dikering
- 10 g kacang walnut
- 10 g kacang gajus
- 10 g beri wolf
- 10 g kacang badam
- 10 g kismis (pilihan)
- Air

- 1 Letakkan campuran yang dikering ke dalam pemasak nasi dan tambah air sehingga 1-cawan (masak bubur) garisan air dicapai.
- 2 Pasang mod BUBUR selama 60 minit.
- 3 Dalam masa 15 minit terakhir, tambah kismis, kacang badam, kacang gajus, kacang walnut dan beri wolf dan terus memasak sehingga bubur pekat.

Tip: Jika anda ingin bubur anda manis, tambah satu sudu besar gula.



X4

TH ข้าวต้มธัญพืชผสม

- ข้าวกล้องที่ซาวแล้ว 1/4 ถ้วย
- ข้าวโอ๊ตบด 1/4 ถ้วย
- ข้าวบาร์เลย์ที่ซาวแล้ว 1/4 ถ้วย
- ถั่วดำที่ล้างแล้ว 1/4 ถ้วย
- วอลนัท 10 ก.
- เม็ดมะม่วงหิมพานต์ 10 ก.
- เก๋ากี้ 10 ก.
- อัลมอนต์ 5 ก.
- ลูกเกด 5 ก. (ถ้ามี)
- น้ำ

- 1 ใส่ธัญพืชผสมที่ซาวน้ำแล้วลงไปหม้อหุงข้าว แล้วเติมน้ำให้ถึงขีดเติมน้ำ 1 ถ้วย (ทำข้าวต้ม)
- 2 เปิดโหมด PORRIDGE (ข้าวต้ม) เป็นเวลา 60 นาที
- 3 เติมลูกเกด อัลมอนต์ เม็ดมะม่วงหิมพานต์ วอลนัท และเก๋ากี้ แล้วต้มต่อไปอีก 15 นาทีจนกว่าจะได้ข้าวต้มเนื้อหนาทัว ๆ กัน

เคล็ดลับ: ถ้าคุณชอบทานข้าวต้มรสชาติหวาน เติมน้ำตาล 1 ช้อนโต๊ะ



X4

ZH 五穀粥

- 1/4杯糙米，洗淨
- 1/4杯原片大燕麥
- 1/4杯大麥，洗淨
- 1/4杯黑豆，洗淨
- 10克核桃
- 10克腰果
- 10克杞子
- 5克杏仁
- 5克葡萄乾（按喜好）
- 水

- 1 將洗淨的五穀放入內鍋，然後加水加至1杯（煮稀飯）水位線。
- 2 選擇「稀飯」模式烹煮60分鐘。
- 3 烹煮至最後15分鐘時，加入葡萄乾、杏仁、腰果、核桃和杞子，然後繼續烹煮至稠身。

提示：喜歡甜粥則可加入1湯匙糖。



X4



EN Thai Tom Yum Soup



X 3

- 200 g shrimp, deveined
- 50 g clams
- 400 ml chicken or vegetable broth
- 10 ml fresh lime juice
- 2 tbsp. fish sauce
- 1 tbsp. sugar
- 2 stalks of lemongrass
- 1 piece galangal, 1 cm thick

- 2 pieces kaffir lime leaves
- 2 tbsp. chili paste
- 5 fresh mushrooms, drained
- 1/2 small onion, thinly sliced
- 2 small tomatoes, diced
- Chopped fresh coriander (optional)

- 1 Put the broth, lime juice, fish sauce, sugar, lemongrass, galangal and kaffir lime leaves in the rice cooker and bring them to a boil on SOUP mode. After 10 minutes, remove galangal, lemongrass and kaffir lime leaves.
- 2 Stir in chili paste until well mixed. Add the shrimps, clams, mushrooms, onion and chilies; until end of cooking. Stir in tomato.
- 3 Ladle into soup bowls. Garnish with coriander.

MS Sup Tom Yum Thai



X 3

- 200 udang, dibersih
- 50 g kerang
- 400 ml intipasti ayam atau sayur
- 10 ml jus limau nipis segar
- 2 sudu besar, sos ikan
- 1 sudu besar, gula
- 2 batang serai
- 1 keping lengkuas, 1sm tebal

- 2 keping daun limau purut
- sudu besar, pes cili
- 5 cendawan segar, dikering
- 1/2 bawang kecil, dihiris halus
- 2 tomato kecil, dipotong dadu
- Ketumbar segar dipotong (pilihan)

- 1 Letak intipati, jus limau nipis, sos ikan, gula, serai, lengkuas dan daun limau purut ke dalam pemasak nasi dan biar sehingga mendidih pada mod SUP. Selepas 10 minit, keluarkan lengkuas, serai dan daun limau purut.
- 2 Gaulkan pes cili sehingga rata. Tambahkan udang kerang, cendawan, bawang dan cili; biar sehingga masa memasak tamat. Masukkan tomato.
- 3 Masukkan ke dalam mangkuk sup. Hias dengan daun ketumbar

TH ต้มยำแบบไทย



X 3

- กุ้งที่ล้างใส่ออกแล้ว 200 ก.
- หอยลาย 50 ก.
- น้ำซุปลูกไก่หรือน้ำซุปลูกผัก 400 มล.
- น้ำมะนาวคั้นสด 10 มล.
- น้ำปลา 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาล 1 ช้อนโต๊ะ
- ตะไคร้ 2 หัว
- ข่าหนา 1 ซม. 1 แฉ่ง

- ใบมะกรูด 2 ใบ
- พริกแกง 2 ช้อนโต๊ะ
- เติตสดล้างน้ำแล้ว 5 ดอก
- หอมหัวใหญ่ขนาดเล็ก ผ่านบาง 1/2 หัว
- มะเขือเทศลูกเล็กหั่นเป็นชิ้นลูกเต๋า 2 ลูก
- ผักชีสดซอย (ถ้ามี)

- 1 ใส่น้ำซุปลูกไก่หรือน้ำซุปลูกผัก น้ำมะนาว น้ำปลา น้ำตาล ตะไคร้ ข่า และใบมะกรูดลงในหม้อหุงข้าว แล้วนำไปต้มในโหมด SOUP (ซุปล) หลังจากผ่านไป 10 นาที ตักข่า ตะไคร้ และใบมะกรูดออก
- 2 ใส่มะเขือเทศและหอมหัวใหญ่ให้เข้ากันพอดี ใส่กุ้ง หอยลาย เติตสด หอมหัวใหญ่ และพริก แล้วรอจนสุก ใส่มะเขือเทศ
- 3 ตักใส่ถ้วยซุปลูกผัก ตกแต่งด้วยผักชี

ZH 冬蔭功



X 3

- 200克蝦，清腸
- 50克蜆
- 400毫升雞湯或菜湯
- 10毫升青檸汁
- 2湯匙魚露
- 1湯匙糖
- 2根香茅
- 1塊南薑，厚約1厘米

- 2片檸檬葉
- 2湯匙辣椒醬
- 5隻鮮蘑菇，出水
- 1/2個細洋蔥，切薄片
- 2個細蕃茄，切粒
- 新鮮芫茜碎（按喜好）

- 1 將雞湯或菜湯、青檸汁、魚露、糖、香茅、南薑和檸檬葉放入內鍋，以「煲湯」模式烹煮至沸騰。烹煮10分鐘。撈起南薑、香茅和檸檬葉。
- 2 拌入辣椒醬並攪勻。加入蝦、蜆、蘑菇、洋蔥和辣椒，直到烹煮完成。拌入蕃茄。
- 3 舀入湯碗。以芫茜裝飾即可上菜。



EN Korean Miso Soup

- 300 g beef (boiled with pepper for 1 hour)
- 100 g soft tofu, sliced
- 20 g fresh mushrooms
- 1/2 zucchini, cubed
- 1 potato, peeled and cubed
- 1/2 onion, chopped
- 1 tbsp. denjang (Korean bean curd paste)
- 1/2 tbsp. garlic paste
- 1/2 tbsp. dashi granules
- 1/2 tbsp. gochujang (Korean hot pepper paste)
- 400ml water

- 1 Combine all the sauces with water in the rice cooker.
- 2 Bring to a boil on SOUP mode.
- 3 Stir in beef, zucchini, potato, mushrooms, onion, and water. Boil for 40 minutes.
- 4 When it is done, stir in tofu and cook for 10 minutes (until tofu has expanded and vegetables are tender).



X3

MS Sup Miso Korea

- 300 g daging (dimasak dengan lada putih selama 1 jam)
- 100 g tahu lembut, dihiris
- 20 g cendawan segar
- 1/2 zucchini, dipotong dadu
- 1 biji kentang, dibersihkan dan dipotong dadu
- 1/2 bawang, dihiris
- sudu besar denjang (pes tofu Korea)
- 1/2 sudu besar, pes bawang putih
- 1/2 sudu besar, bijian dashi
- 1/2 sudu besar gochujang (pes cili Korea)
- 400 ml air

- 1 Gabungkan semua sos dengan air dalam pemask nasi.
- 2 Biar sampai mendidih pada mod SUP.
- 3 Goreng daging, zucchini, kentang, cendawan, bawang dan air. Biar mendidih selama 40 minit.
- 4 Apabila sudah masak, masukkan tauhu dan masak selama 10 minit (sehingga tauhu telah berkembang dan sayur lembut).



X3

TH ซุปมิโซะแบบเกาหลี

- เนื้อวัว 300 ก. (ต้มกับพริกไทยเป็นเวลา 1 ชั่วโมง)
- เต้าหู้อ่อนหั่นบาง 100 ก.
- เห็ดสด 20 ก.
- บวบหั่นเป็นชิ้นลูกเต๋า 1/2 ลูก
- มันฝรั่งปอกเปลือกและหั่นเป็นชิ้นลูกเต๋า 1 ลูก
- หอมหัวใหญ่สับ 1/2 หัว
- พวอนจ็อง (ถั่วหมักแบบเกาหลี) 1 ช้อนโต๊ะ
- กระเทียมบด 1/2 ช้อนโต๊ะ
- ดาชิแบบผง 1/2 ช้อนโต๊ะ
- โคชูจัง (พริกแกงแบบเกาหลี) 1/2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำ 400 มล.

- 1 ผสมซอสทั้งหมดกับน้ำในหม้อหุงข้าว
- 2 นำไปต้มในโหมด SOUP (ซูป)
- 3 คลุกเคล้าเนื้อวัว บวบ มันฝรั่ง เห็ด หอมหัวใหญ่ และน้ำให้เข้ากัน ต้มเป็นเวลา 40 นาที
- 4 เมื่อสุกแล้ว ใส่เต้าหู้และคนให้เข้ากัน แล้วปล่อยให้สุกเป็นเวลา 10 นาที (จนกว่าเต้าหู้จะขยายตัวและผักต่าง ๆ จะนิ่มลง)



X3

ZH 韓式大醬湯

- 300克牛肉（以胡椒烹煮1小時）
- 100克軟豆腐，切片
- 20克鮮蘑菇
- 1/2個小胡瓜，切粒
- 1個薯仔，去皮切粒
- 1/2個洋蔥，切碎
- 1湯匙大醬（韓式豆腐醬）
- 1/2湯匙蒜蓉
- 1/2湯匙魚湯粒
- 1/2湯匙苦椒醬（韓式辣椒醬）
- 400毫升水

- 1 於內鍋將所有調味醬汁與水混合。
- 2 選擇「煲湯」模式烹煮至沸騰。
- 3 拌入牛肉、小胡瓜、薯仔、蘑菇、洋蔥和水。烹煮40分鐘。
- 4 然後拌入豆腐，再烹煮10分鐘（至豆腐發大，蔬菜變軟為止）。



X3



EN Taiwan Braised Beef Noodle Soup



X 4

- 500 g beef shank, cut into 3/4" pieces
- 450 g chinese noodles
- 1 tomato, skinned and roughly chopped
- 2 scallions, chopped
- 4 cloves of garlic, chopped

- 1 tsp. fresh ginger, minced
- 1 whole star anise
- 2 tbsp. oil
- 2 tbsp. rice wine
- 2 tbsp. soy sauce
- 3 tbsp. rock sugar or brown sugar
- 2l water

- 1 Add scallions, garlic, ginger, star anise in the rice cooker and stir in oil on SOUP mode for 2 minutes. Add the beef and cook until just browned.
- 2 Add the wine, soy sauce, water, sugar, and tomato. Heat to boiling and cook with the lid on for 90 minutes. Then remove the star anise.
- 3 About 10 minutes before the beef is done, bring a large pot of water to the boil. Add the noodles and cook while stirring occasionally for 3 minutes. Drain off most of the water.
- 4 Put the noodles in a bowl. Add the beef on top and ladle in some sauce.

MS Sup Mee Daging Goreng Taiwan



X 4

- 500 g batang daging, ptng sehingga kepingan 3/4"
- 450 g mee China
- 1 biji tomato, dibuang kulit dan dipotong
- 2 daun bawang, dipotong
- 4 ulas bawang putih, dipotong

- 1 sudu kecil halia segar, dikisar
- 1 biji bunga lawang
- 2 sudu besar, minyak
- 2 sudu besar, wain beras
- 2 sudu besar kicap
- 3 sudu besar, gula batu atau gula perang
- 2l air

- 1 Tambah daun bawang, bawang putih, bunga lawang ke dalam pemasak nasi dan masak dalam minyak pada mod SUP selama 2 minit. Tambah daging dan masak sehingga perang.
- 2 Tambah wain, kicap, air, gula dan tomato. Panas sehingga mendidih dan masak dengan penutup sehingga 90 minit. Kemudian keluarkan bunga lawang.
- 3 Sehingga 10 minit sebelum daging masak, masukkan satu pot air sehingga mendidih. Tambah mee dan masak sambil menggaul selama 3 minit. Keringkan air.
- 4 Letakkan mee ke dalam mangkuk. Tambah daging di atas dan letak sedikit sup.

TH ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋นแบบใต้หวัน



X 4

- เนื้อวัวส่วนต้นขา 500 ก. หั่นเป็นชิ้นขนาด 3/4 นิ้ว
- เส้นก๋วยเตี๋ยวจีน 450 ก.
- มะเขือเทศเปลือกปอกเปลือก และหั่นหยาบ 1 ลูก
- ต้นหอมสับ 2 ต้น
- กระเทียมสับ 4 กลีบ
- ขิงสไลด์ละเอียด 1 ช้อนชา
- โป๊ยกั๊ก 1 ดอก
- น้ำมัน 2 ช้อนโต๊ะ
- ไวน์ข้าว 2 ช้อนโต๊ะ
- ซอสถั่วเหลือง 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลกรวดหรือน้ำตาลทรายแดง 3 ช้อนโต๊ะ
- น้ำ 2 ล.

- 1 ใส่ต้นหอม กระเทียม ขิง และโป๊ยกั๊กในหม้อหุงข้าว และใส่น้ำมันแล้วคนให้เข้ากัน โนโหมด SOUP (ซูป) เป็นเวลา 2 นาที ใส่เนื้อวัวและรอจนเป็นสีน้ำตาล
- 2 ใส่ไวน์ ซอสถั่วเหลือง น้ำ น้ำตาล และมะเขือเทศ ทำให้เดือดและปิดฝา แล้วรอจนสุกเป็นเวลา 90 นาที จากนั้นตักโป๊ยกั๊กออก
- 3 ประมาณ 10 นาทีก่อนที่จะสุก ตั้งน้ำหม้อใหญ่ให้เดือด ใส่เส้นก๋วยเตี๋ยวและต้มให้สุกโดยคนเป็นครั้งคราวเป็นเวลา 3 นาที เทน้ำออกจนเกือบหมด
- 4 ตักเส้นก๋วยเตี๋ยวใส่ถ้วย วางเนื้อลงบนหน้าก๋วยเตี๋ยวและตักน้ำซอสเสิร์ฟ

ZH 台式紅燒牛肉麵



X 4

- 500克牛腱，切塊，大小約為3/4寸。
- 450克中式麵條
- 1個蕃茄，去皮並切成大塊
- 2棵蔥，切碎
- 4瓣蒜頭，切碎
- 1茶匙鮮薑蓉
- 1塊完整八角
- 2湯匙油
- 2湯匙米酒
- 2湯匙豉油
- 3湯匙冰糖或紅糖
- 2公升水

- 1 將蔥、蒜、薑和八角加入內鍋，然後選擇「煲湯」模式烹煮2分鐘。放入牛肉，並烹煮至變成褐色。
- 2 加入酒、豉油、水、糖和蕃茄。加熱至沸騰，並關蓋烹煮90分鐘。然後撈起八角。
- 3 牛肉熟透前約10分鐘，另將一大鍋水煮至沸騰。加入麵條烹煮3分鐘並間中加以攪拌。隔去大部份水。
- 4 將麵條置於碗內。放上牛肉並灑上調味醬汁。



EN Lamb Chops Stew with Turnip

- 400 g boneless lamb, cut into 1-inch cubes
- 2 medium onions, chopped
- 100g turnips, peeled and chopped
- 100g carrots, peeled and chopped
- 1 tbsp vegetable oil
- 1 tbsp fresh parsley, chopped
- Salt and pepper, to taste
- 500ml water

- 1 Heat the oil in the rice cooker on SOUP mode and brown the meat.
- 2 Put in all the vegetables and the browned meat chunks. Add water and cook for 90 minutes.
- 3 When it is done, add salt and pepper. Sprinkle with parsley.



x2

MS Stu Daging Kambing Dengan Lobak Putih

- 400 g daging tanpa tulang, dipotong dadu 1-inci
- 2 biji bawang, dihiris
- 100 g lobak putih, dibuang kulit dan dipotong
- 100 g lobak merah, dibuang kulit dan dipotong
- 1 sudu besar, minyak sayur
- 1 sudu besar, parsley segar, dipotong
- Garam dan lada secukup rasa
- 500ml air

- 1 Panaskan minyak dalam pemasak nasi dan pasangkan mod SUP sehingga daging berwarna perang.
- 2 Masukkan semua sayur dan kepingan daging perang. Tambah air dan masak sehingga 90 minit.
- 3 Apabila selesai, tambah garam dan lada secukup rasa. Letakkan sedikit parsley.



x2

TH สตูว์เนื้อแกะใส่หัวผักกาด

- เนื้อแกะไม่มีกระดูก 400 ก. หั่นเป็นชิ้นลูกเต๋า ขนาด 1 นิ้ว
- หอมหัวใหญ่ขนาดกลาง สับ 2 หัว
- หัวผักกาดปอกเปลือก และสับ 100 ก.
- แครอทปอกเปลือกและ สับ 100 ก.
- น้ำมันพืช 1 ช้อนโต๊ะ
- ผักชีฝรั่งสไลด์ 1 ช้อนโต๊ะ
- เกลือและพริกไทยตามชอบ
- น้ำ 500 มล.

- 1 ตั้งน้ำมันให้ร้อนในหม้อหุงข้าวหอม SOUP (ซูป) และผัดเนื้อให้มีสีน้ำตาล
- 2 ใส่ผักทั้งหมดและชิ้นเนื้อที่เป็นสีน้ำตาลแล้ว เติมน้ำแล้วทำให้สุกเป็นเวลา 90 นาที
- 3 เมื่อสุกแล้ว เติมเกลือและพริกไทย โรยหน้าด้วยผักชีฝรั่ง



x2

ZH 蘿蔔炆羊肉

- 400克去骨羊肉，切成大小約1寸的肉粒
- 2個中等大小的洋葱，切碎
- 100g蘿蔔，去皮並切碎
- 100g甘筍，去皮並切碎
- 1湯匙植物油
- 1湯匙新鮮香芹，切碎
- 適量鹽和胡椒粉
- 500毫升水

- 1 選擇「煲湯」模式將油加熱，然後將羊肉煎香至褐色。
- 2 加入所有蔬菜和肉塊。加水烹煮90分鐘。
- 3 煮熟後以鹽和胡椒粉調味。再灑上香芹。



x2



EN Lotus Leaf Wrapped Sticky Rice



- 100g glutinous rice, soaked for 1 hour
- 2 lotus leaves, soaked in hot water for 20 minutes, then cut in half
- 3 Chinese dried Shiitake mushrooms, soaked in hot water for 20 minutes, then finely chopped
- 100 g boneless, skinless chicken breast, cubed

- 1 clove garlic, peeled and chopped
- 1 tbsp. vegetable oil
- 1/4 tsp. sesame oil
- 1 tsp. Chinese or Japanese rice wine
- 1 tbsp. light soy sauce
- 1/2 tbsp. dark soy sauce
- 1/4 tsp. cornstarch
- Salt and pepper, to taste
- Water

- 1 Combine the rice wine, light soy sauce and dark soy sauce. Marinate the chicken with salt, half of the mixed sauce and the cornstarch for 20 minutes.
- 2 Turn the rice cooker on STEAM mode. Heat the oil and add the garlic. Stir-fry until aromatic.
- 3 Add the chicken cubes. Stir-fry until they turn white. Add all the remaining ingredients and the sauce mixture. Season with salt and pepper, to taste. Remove them from the rice cooker. Stir in the sesame oil. Allow to cool.
- 4 Lay out a lotus leaf. Place a portion of the rice mixture into the center of a lotus leaf. Add the meat and vegetable mixture over top. Then add more rice to cover. Place in the rice cooker's steamer basket.
- 5 Pour water in the inner pot up to the 2-cup line. Put the basket in the rice cooker. Turn on STEAM mode for 50 minutes.

MS Pulut Nasi Dibalut Dengan Daun Lotus



- 100 g pulut nasi, direndam selama 1 jam
- 2 helai daun lotus, direndam dalam air panas selama 20 minit, kemudin dihiris halus
- 3 biji cendawan Shiitake China kering, direndam dalam air panas selama 20 minit, kemudin potong halus
- 100 g dada ayam, tanpa tulang, dipotong dadu
- 1 ulas bawang putih, dibersihkan dan dipotong

- 1 sudu besar, minyak sayur
- 1/4 sudu besar, minyak bijan
- 1 sudu besar Wain beras China atau Jepun
- 1 sudu besar kicap ringan
- 1/2 sudu besar kicap hitam
- 1/4 sudu besar, kanji jagung
- Garam dan lada secukup rasa
- Air

- 1 Gabungkan wain beras, kicap ringan dan kicap hitam. Rendam ayam dengan garam, separuh sos campuran dan kanji jagung dan biarkan sehingga 20 minit.
- 2 Pasangkan pemasak nasi ke mod STIM. Panaskan minyak dan tambah bawang putih. Goreng sehingga berbau.
- 3 Tambah kiub ayam. Goreng sehingga berwarna putih. Tambah baki bahan ke dalam campuran sos. Tambah garam dan lada secukup rasa. Keluarkan daripada pemasak nasi. Goreng dalam minyak bijan. Biarkan sejuk.
- 4 Letak di atas daun lotus. Letak sebahagian nasi campuran ke bahagian tengah daun lotus. Tambah campuran daging dan sayur di atas. Kemudian tambah nasi untuk menutupinya. Letak ke dalam bakul stim pemasak nasi.
- 5 Tambah air ke dalam periuk dalaman sehingga mencecah garisan air 2-cawan. Letak bakul ke dalam pemasak nasi. Pasang mod STIM selama 50 minit.

TH ข้าวเหนียวห่อใบบัว



- ข้าวเหนียว 100 ก. แช่น้ำไว้เป็นเวลา 1 ชั่วโมง
- ใบบัว 2 ใบ แช่น้ำร้อนเป็นเวลา 20 นาที แล้วตัดครึ่ง
- เห็ดหอมจีนแห้ง 3 ดอก แช่น้ำร้อนเป็นเวลา 20 นาทีแล้วล้างให้ละเอียด
- เนื้ออกไก่ไม่มีกระดูก ไม่ติดหนัง หั่นเป็นชิ้นลูกเต๋า 100 ก.
- กระเทียมปอกเปลือก

- แล้วยล้าง 1 กลีบ
- น้ำมันพืช 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันงา 1/4 ช้อนชา
- ไวน์ข้าวจีนหรือญี่ปุ่น 1 ช้อนโต๊ะ
- ซีอิ๊วขาว 1 ช้อนโต๊ะ
- ซีอิ๊วดำ 1/2 ช้อนโต๊ะ
- แป้งข้าวโพด 1/4 ช้อนโต๊ะ
- เกลือและพริกไทยตามชอบ
- น้ำ

- 1 ผสมไวน์ข้าว ซีอิ๊วขาว และซีอิ๊วดำ หมักไก่ด้วยเกลือ ครึ่งหนึ่งของซอสที่ผสมไว้ และแป้งข้าวโพดเป็นเวลา 20 นาที
- 2 เปิดหม้อหุงข้าวเป็นโหมด STEAM (นิ่ง) ตั้งน้ำมันให้ร้อนแล้วใส่กระเทียมลงไป ผัดจนส่งกลิ่นหอม
- 3 เดิมไก่ที่หั่นเป็นชิ้นลูกเต๋า ผัดจนกว่าเนื้อไก่จะเปลี่ยนเป็นสีขาว เดิมส่วนผสมที่เหลือทั้งหมดและซอสที่ผสมไว้ ปรงรสด้วยเกลือและพริกไทยตามชอบ เทออกจากหม้อหุงข้าว ผัดในน้ำมันงา ปล่อยให้เย็น
- 4 วางใบบัวแผ่ไว้ ใส่ข้าวผสมส่วนหนึ่งตรงกลางใบบัว เดิมเนื้อและผักที่ผัดไว้บนหน้าข้าว แล้วเติมข้าวเพิ่มให้เต็ม วางลงในตะกร้าหนึ่งของหม้อหุงข้าว
- 5 เทน้ำลงในหม้อให้ถึงขีดเต็มหน้า 2 ถ้วย วางตะกร้าลงในหม้อหุงข้าว เปิดโหมด STEAM (นิ่ง) เป็นเวลา 50 นาที

ZH 荷葉糯米飯



- 100克糯米，浸水1小時
- 2片荷葉，放入熱水浸20分鐘，然後切半
- 3隻乾冬菇，放入熱水浸20分鐘，然後切碎
- 100克去骨去皮雞胸，切粒
- 1瓣蒜頭，去皮並切碎

- 1湯匙植物油
- 1/4茶匙麻油
- 1湯匙中式或日式米酒
- 1湯匙生抽
- 1/2湯匙老抽
- 1/4湯匙鷹粟粉
- 適量鹽和胡椒粉
- 水

- 1 混合米酒、生抽和老抽。以鹽、一半份量的混合調味醬汁及鷹粟粉將雞肉醃20分鐘。
- 2 選擇「蒸煮」模式。將油加熱，然後放入蒜頭，炒香。
- 3 放入雞粒。炒至雞粒變白。加入剩餘的材料和混合調味醬汁。以鹽和胡椒粉調味。從內鍋撈起食材。拌入麻油。放涼備用。
- 4 攤開荷葉。將適量米飯放於荷葉中央。在米飯上加添肉粒和蔬菜。再加上米飯覆蓋。然後放入蒸盤內。
- 5 往內鍋加水，加至2杯水水位線即可。將蒸盤放入電飯煲。選擇「蒸煮」模式烹煮50分鐘。



EN Thai Red Curry Chicken



x 2

- 300 g skinless, boneless chicken breasts, cut into pieces
- 200 g light coconut milk
- 1/2 zucchini, sliced
- 1/2 red bell pepper, seeded and sliced into strips
- 1/2 carrot, sliced

- 1/2 onion, quartered then halved
- 1/2 tbsp. Thai red curry paste
- 1/2 tbsp. cornstarch
- 1 tbsp. chopped fresh coriander
- 1 tbsp. olive oil
- Salt to taste

- 1 Turn the rice cooker on STEAM mode. Heat the oil and add the chicken pieces. Stir for about 1 minute. Mix in the red curry paste, zucchini, bell pepper, carrot, onion and salt. Stir for another 3 minutes.
- 2 Dissolve the cornstarch in the coconut milk, then pour into the rice cooker.
- 3 Right before serving, add coriander.

MS Kari Ayam Merah Thai



x 2

- 300 g dada ayam, tidak bertulang, dipotong
- 200 g santan kelapa
- 1/2 zucchini, dihiris
- 1/2 lada merah, dibuang biji dan dihiris
- 1/2 lobak merah dihiris
- 1/2 bawang, dipotong empat dan dipotong dua
- 1/2 sudu besar Pes kari merah Thai

- 1/2 sudu besar, kanji jagung
- 1 sudu besar ketumbar dipotong halus
- 1 sudu besar, minyak zaitun
- Garam secukup rasa

- 1 Pasangkan pemasak nasi ke mod STIM. Panaskan minyak dan tambah kepingan ayam. Gaul selama 1 minit. Campurkan pes kari merah, zukini, lada merah, lobak merah, bawang dan garam. Gaul selama 3 minit.
- 2 Larutkan kanji jagung ke dalam santan kelapa, dan tuang ke dalam pemasak nasi.
- 3 Sebelum menghidang, tambah ketumbar.

TH แกงเผ็ดไก่แบบไทย



x 2

- เนื้ออกไก่ไม่ติดหนัง ไม่มีกระดูก หั่นเป็นชิ้น ๆ 300 ก.
- หางกะทิ 200 ก.
- บวบหั่นบาง 1/2 ลูก
- พริกหยวกสีแดง แคะเมล็ดออกและหั่นเป็นเส้น 1/2 ลูก
- แครอทหั่นบาง 1/2 หัว

- หอมหัวใหญ่ผ่าแฉด 1/2 หัว
- พริกแกงเผ็ดแบบไทย 1/2 ช้อนโต๊ะ
- แป้งข้าวโพด 1/2 ช้อนโต๊ะ
- ผักชีสดสับ 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันมะกอก 1 ช้อนโต๊ะ
- เกลือเพื่อเพิ่มรสชาติ

- 1 เปิดหม้อหุงข้าวเป็นโหมด STEAM (นิ่ง) ตั้งน้ำมันให้ร้อนแล้วใส่ไก่ที่หั่นไว้เป็นชิ้น ผัดประมาณ 1 นาที ผสมพริกแกงเผ็ด บวบ พริกหยวก แครอท หอมหัวใหญ่ และเกลือ ผัดอีกประมาณ 3 นาที
- 2 ละลายแป้งข้าวโพดในน้ำกะทิ แล้วเทลงในหม้อหุงข้าว
- 3 โรยด้วยผักชีก่อนเสิร์ฟทันที

ZH 泰式紅咖哩雞



x 2

- 300克去皮去骨雞胸，切塊
- 200克淡椰漿
- 1/2個小胡瓜，切薄片
- 1/2個紅燈籠椒，去籽並切條
- 1/2條甘筍，切片
- 1/2個洋蔥，切成四

- 份一後再切半
- 1/2湯匙泰式紅咖哩醬
- 1/2湯匙鷹粟粉
- 1湯匙新鮮芫茜碎
- 1湯匙橄欖油
- 適量鹽

- 1 選擇「蒸煮」模式。將油加熱，然後放入雞塊。炒約1分鐘。混入紅咖哩醬、小胡瓜、燈籠椒、甘筍、洋蔥和鹽。再炒3分鐘。
- 2 把鷹粟粉加進椰漿拌勻，然後倒入內鍋。
- 3 上菜前灑上芫茜。



EN Chawanmushi - Japanese Steamed Egg

- 6 eggs
- 4 shrimps, peeled and deveined
- 50 g chicken breast meat, chopped
- 1 shiitake mushroom, sliced into strips
- 100ml hot chicken or fish stock (dashi)
- 1/2 tbsp. sake
- 1/4 tbsp. soy sauce
- 2 tbsp fresh parsley, Chopped

- 1 In a medium bowl, whisk eggs gently while slowly pouring in the chicken stock, sake, and soy sauce.
- 2 Divide the mushroom, shrimps and chicken evenly between four small teacups. Pour the egg mixture into each cup. Place in the rice cooker's steam basket.
- 3 Pour water in the inner pot. Put in the basket.
- 4 Turn on STEAM mode for 15 minutes.
- 5 Garnish each cup with a sprig of parsley, and serve.



X4

MS Chawanmushi - Telur Rebus Jepun

- 6 biji telur
- 4 udang, dibersihkan dan dibauang kulit
- 50 g daging dada ayam, dipotong
- cendawan shiitake, dihiris
- 100ml stok ayam atau ikan (dashi)
- 1/2 sudu besar, sake
- 1/4 sudu besar, kicap
- 2 sudu besar, parsley segar, dipotong

- 1 Dalam mangkuk sederhana, pukul telur dan masukkan ke dalam stok ayam, sake, dan kicap secara perlahan.
- 2 Bahagikan cendawan, udang dan ayam dengan rata di antara dua cawan teh. Masukkan campuran telur dalam setiap cawan. Letak ke dalam bakul stim pemasak nasi.
- 3 Tuang air ke dalam periuk dalaman. Letak dalam bakul.
- 4 Pasang mod STIM selama 15 minit.
- 5 Hias setiap cawan dengan parsley, dan hidang.



X4

TH ชาวันมุชิ - ไข่ตุ๋นแบบญี่ปุ่น

- ไข่ 6 ฟอง
- กุ้ง 4 ตัว ปอกเปลือกและดึงไส้ออก
- เนื้ออกไก่สับ 50 ก.
- เห็ดหอมชิ้นบาง ๆ เป็นเส้น 1 ดอก
- น้ำซุปรี่หรือน้ำซุปลปลา (ดาชิ) ร้อน ๆ 100 มล.
- สาเก 1/2 ช้อนโต๊ะ
- ซอสถั่วเหลือง 1/4 ช้อนโต๊ะ
- ผักชีฝรั่งสดสับ 2 ช้อนโต๊ะ

- 1 ในถ้วยขนาดกลาง ตีไข่เบา ๆ พร้อมกับค่อย ๆ เทน้ำซุปรี่ไก่ สาเก และซอสถั่วเหลืองลงไป
- 2 กระจายเห็ดหอม กุ้ง และไก่อย่างสม่ำเสมอในถ้วยชาเล็ก ๆ สี่ใบ เทไข่ที่ผสมแล้วลงในถ้วยแต่ละใบ วางลงในตะกร้าหนึ่งของหม้อหุงข้าว
- 3 เทน้ำลงในหม้อชั้นใน วางตะกร้าลงไป
- 4 เปิดโหมด STEAM (หนึ่ง) เป็นเวลา 15 นาที
- 5 ตกแต่งหน้าแต่ละถ้วยด้วยผักชีฝรั่งแล้วเสิร์ฟ



X4

ZH 日式茶碗蒸蛋

- 6隻蛋
- 4隻蝦，去殼清腸
- 50克雞胸肉，切碎
- 1隻香菇，切絲
- 100毫升熱雞湯或魚湯（日式高湯）
- 1/2湯匙清酒
- 1/4湯匙豉油
- 2湯匙新鮮香芹，切碎

- 1 用中碗打蛋，輕輕攪拌並慢慢倒入雞湯、清酒和豉油。
- 2 將香菇、蝦和雞肉平均放入4個小茶杯內。將蛋漿倒進各茶杯內。然後放入蒸盤內。
- 3 往內鍋加水。將蒸盤放入電飯煲。
- 4 選擇「蒸煮」模式烹煮15分鐘。
- 5 在每杯蒸蛋上灑上香芹即可。



X4



EN Steamed Shrimp in Chinese Squash

- 4 Chinese Squash, peel, cut into 1.5 inch thickness and scoop out 1/2 of the insides
- 12 shrimps, peeled and deveined
- 1 dried scallops, rehydrated in water, keep the scallop water
- 3 cloves of garlic, finely chopped
- 2 tbsp. light soy sauce
- A drop of sesame oil
- 1/4 tbsp. cornstarch
- Salt and white pepper, to taste

- 1 Roughly chop the scallops and shrimps, add the scallop water, soy sauce and chopped garlic to the mix. Finally mix in the cornstarch.
- 2 Stuff the Chinese squash with the shrimp mixture and place them in the rice cooker's steam basket. Pour water in the inner pot. Put the basket in the rice cooker.
- 3 Turn on STEAM mode for 10 minutes or till Chinese squash is cooked (when it turns jade-green and is tender).
- 4 Add salt and pepper to taste, sesame oil for aroma.



X 4

MS Udang Stim Dengan Labu China

- 4 biji labu China, dibuang kulit, potong 1.5 tebal dan keluarkan 1/2 isi
- 12 udang, dibersihkan dan dibuang kulit
- Kekapis kering, direndam dalam air, biarkan dalam air
- 3 ulas bawang putih, dipotong halus
- 2 sudu besar kicap ringan
- Setitis minyak bijan
- 1/4 sudu besar, kanji jagung
- Garam dan lada secukup rasa

- 1 Potong kekapis dan udang, tambah kekapis dalam air, kicap dan potong bawang putih dan masukkan dalam campuran. Kemudian gaulkan dengan kanji jagung.
- 2 Masukkan labu China dengan campuran udang dan letak dalam bakul stim pemasak nasi. Tuang air ke dalam periuk dalaman. Letak bakul ke dalam pemasak nasi.
- 3 Pasangkan mod STIM selama 10 minit atau sehingga labu China masak (apabila ia bertukar warna jed hijau dan lembut).
- 4 Tambah garam dan lada secukup rasa, minyak bijan untuk bau.



X 4

TH กุ้งนึ่งในกระเจี๊ยบเขียวจีน

- กระเจี๊ยบเขียวจีนปอกเปลือก 4 ผล ตัดให้ได้ความหนา 1.5 นิ้ว และคว้านไส้ในออกครึ่งหนึ่ง
- กุ้ง 12 ตัว ปอกเปลือกและดึงไส้ออก
- หอยเชลล์แห้ง 1 ตัว นำไปแช่น้ำแล้วเก็บน้ำแช่หอยเชลล์ไว้
- กระเทียมสับละเอียด 3 กลีบ
- ซีอิ้วขาว 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันงาหนึ่งหยด
- แป้งข้าวโพด 1/4 ช้อนโต๊ะ
- เกลือและพริกไทยขาวตามชอบ

- 1 หั่นหอยเชลล์และกุ้งเป็นชิ้นเล็ก ๆ เติมน้ำแช่หอยเชลล์ ซอสถั่วเหลือง และกระเทียมสับละเอียดลงในส่วนผสม ผสมแป้งข้าวโพดลงไปเป็นลำดับสุดท้าย
- 2 ยัดไส้กระเจี๊ยบเขียวจีนด้วยกุ้งที่ผสมไว้และวางลงในตะกร้าหนึ่งของหม้อหุงข้าว นาลงในหม้อชั้นใน วางตะกร้าลงในหม้อหุงข้าว
- 3 เปิดโหมด STEAM (นึ่ง) เป็นเวลา 10 นาที หรือจนกว่ากระเจี๊ยบเขียวจีนจะสุก (เมื่อเปลี่ยนเป็นสีเขียวใสและเนื้อนิ่มขึ้น)
- 4 เติมเกลือและพริกไทยตามชอบ และเติมน้ำมันงาให้มีกลิ่นหอม



X 4

ZH 鮮蝦釀勝瓜

- 4個勝瓜，去皮切段，寬約1.5寸，掏空瓜瓤
- 12隻蝦，去殼清腸
- 1粒瑤柱乾，浸水，保留瑤柱水
- 3瓣蒜頭，切碎
- 2湯匙生抽
- 少許麻油
- 1/4湯匙鷹粟粉
- 適量鹽和白胡椒粉

- 1 將瑤柱和蝦切大粒，加入瑤柱水、生抽和蒜粒拌勻。最後混入鷹粟粉。
- 2 將蝦肉釀料釀進勝瓜裡，然後將釀好的勝瓜放入蒸盤內。往內鍋加水。將蒸盤放入電飯煲。
- 3 選擇「蒸煮」模式烹煮10分鐘，或煮至勝瓜熟透（變成翠綠色及變軟）為止。
- 4 以鹽和胡椒粉調味，加添麻油味道更芳香。



X 4



EN Thai-Style Fried Pineapple Rice



x 2

- 1.5 cup rice
- 150 g extra-large shrimps, peeled, deveined and cubed
- 100 g pineapple flesh, cubed
- 20 g butter
- 1/2 medium onion, thinly sliced
- 1 clove of garlic, diced
- 1 small green chilli
- 1/2 red bell pepper
- 10 g cashew nuts, toasted
- 10 g coconut cream
- 1/2 tbsp. curry paste
- 10 g coconut cream
- 1/2 tbsp. soy sauce
- 1 tbsp. fish sauce
- 1 tbsp. soy sauce
- 1 tbsp fresh coriander, chopped; more for garnish
- Sugar and salt to taste

- 1 Use RICE COOKING mode to cook the rice then set aside.
- 2 Heat the butter in the rice cooker on STEAM mode. Add the garlic, onion and chili and fry until soft. Add the curry paste and fry for 1 more minute.
- 3 Add the shrimp, pineapple, red bell pepper, cashew nuts and cooked rice. Stir fry for about 5 minutes.
- 4 Then add the coconut cream, and other sauces. Stir until all the coconut cream has been absorbed.
- 5 Add the sugar and salt. Serve hot, garnished with coriander.

MS Nasi Goreng Nenas Cara-Thai



x 2

- 1,5 cawan beras
- 150 g udang besar, dibuang kulit, dibersihkan dan dipotong dadu
- 100 g isi nenas, dipotong dadu
- 20 g mentega
- 1/2 bawang sederhana, dihiris halus
- 1 ulas bawang putih, dipotong
- 1 biji cili hijau kecil
- 1/2 cili merah loceng
- 10 g kacang gajus, di bakar
- 10 g santan kelapa
- 1/2 sudu besar, pes kari
- 1 sudu besar, sos ikan dadu
- 1 sudu besar kicap
- 1 susu besar, ketumbar segar, dipotong; lebih untuk hiasan
- Garam dan lada secukup rasa

- 1 Gunakan mod MASAK NASI untuk memasak nasi dan letak ke tepi.
- 2 Panaskan mentega dalam pemasak nasi pada mod STIM. Tambah bawang putih, bawang dan cili dan goreng sehingga lembut. Tambah pes kari dan goreng selama 1 minit.
- 3 Tambah udang, nenas, cili merah loceng dan nasi yang dimasak, kacang cashew dan goreng selama 5 minit.
- 4 Kemudian tambah santan kelapa, dan lain-lain sos. Gaul sehingga semua santan telah diserap.
- 5 Tambah gula dan garam. Hidang panas, dihias dengan ketumbar.

TH ข้าวอบสับปรดแบบไทย



x 2

- ข้าว 1.5 ถ้วย
- กุ้งขนาดใหญ่พิเศษ 150 ก. แกะเปลือก เอาไส้ออก และหั่นเป็นชิ้นลูกเต๋า
- เนื้อสับปรดหั่นเป็นชิ้นลูกเต๋า 100 ก.
- เนย 20 ก.
- หอมหัวใหญ่ขนาดกลาง หั่นบาง 1/2 หัว
- กระเทียมกลีบใหญ่หั่นเป็นชิ้นลูกเต๋า 1 กลีบ
- พริกเขียวเม็ดเล็ก 1 เม็ด
- พริกหยวกสีแดง 1/2 ลูก
- เม็ดมะม่วงหิมพานต์คั่ว 10 ก.
- กะทิ 10 ก.
- พริกแกง 1/2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมัน 1 ช้อนโต๊ะ
- ซอสถั่วเหลือง 1 ช้อนโต๊ะ
- ผักชีสดสับ 1 ช้อนโต๊ะ หรือมากกว่าหากต้องการใช้ตกแต่ง
- น้ำตาลและเกลือตามชอบ

- 1 ใช้โหมด RICE COOKING (หุงข้าว) เพื่อหุงข้าวแล้ววางพักไว้
- 2 นำเนยไปตั้งไฟให้ร้อนในหม้อหุงข้าวโหมด STEAM (นิ่ง) ใส่กระเทียม หอมหัวใหญ่ และพริก แล้วผัดจนนุ่ม เติมพริกแกงแล้วผัดต่ออีก 1 นาที
- 3 เติมกุ้ง สับปรด พริกหยวกสีแดง และข้าวสุก ตามด้วยเม็ดมะม่วงหิมพานต์และผัดประมาณ 5 นาที
- 4 จากนั้นเติมหอมหัวใหญ่และซอสอื่น ๆ ผัดจนกว่าข้าวจะดูดซึมน้ำกะทิจนหมด
- 5 เติมน้ำตาลและเกลือ เสิร์ฟร้อน ๆ พร้อมโรยหน้าด้วยผักชี

ZH 泰式菠蘿炒飯



x 2

- 1.5 杯米
- 150 克特大蝦，去殼清腸並切粒
- 100 克菠蘿肉，切粒
- 20 克牛油
- 1/2 個中等大小的洋蔥，切薄片
- 1 瓣蒜頭，切碎
- 1 個細青椒
- 10 克烘腰果
- 10 克椰漿
- 1/2 湯匙咖哩醬
- 1 湯匙魚露
- 1 湯匙豉油
- 1 湯匙新鮮芫茜碎；另可預備更多作裝飾
- 適量糖和鹽

- 1 使用「煮飯」模式將飯煮好備用。
- 2 選擇「蒸煮」模式於內鍋加熱牛油。放入蒜頭、洋蔥和青椒，然後炒至軟熟。加入咖哩醬，再炒 1 分鐘。
- 3 加入蝦、菠蘿、紅燈籠椒、熟飯、腰果，炒約 5 分鐘。
- 4 然後加入椰漿和其他調味醬汁。炒至所有椰漿被吸收。
- 5 添加糖和鹽。趁熱上菜，灑上芫茜作裝飾。



EN Thai Style Mango Sticky Rice

- 1 cup glutinous rice
- 1 large Asian mango, sliced
- 60ml coconut milk
- 1 pinch salt
- 1/2 tbsp. sugar
- Water

- 1 Wash the rice twice, then soak in water for 40 minutes.
- 2 Drain the rice and place in the rice cooker's inner pot.
- 3 Fill the water until the 1 cup normal rice water line.
- 4 Select RICE COOKING mode and press start.
- 5 Mix the coconut milk with the salt and sugar.
- 6 When program stops and the glutinous rice is cooked, open the lid of the rice cooker and pour the coconut milk into the bowl and gently mix it into the glutinous rice.
- 7 Slowly, the rice will absorb all the coconut milk.
- 8 Transfer to a plate and leave it to cool a little before putting the mango on top.



X 2-4

MS Pulut Nasi Mangga Stail-Thai

- 1 cawan beras pulut
- 1 biji mangga Asia, dipotong
- 60 ml santan kelapa
- 1 cubit garam
- 1/2 sudu besar, gula
- Air

- 1 Basuh beras dua kali, kemudian rendam dalam air selama 40 minit.
- 2 Keringkan beras dan letak dalam periuk dalaman pemasak nasi.
- 3 Tambah air sehingga garisan 1-cawan air dicapai.
- 4 Pilih mod MASAK NASI dan mulakan program.
- 5 Campurkan santan kelapa dengan garam dan gula.
- 6 Apabila program berhenti dan beras pulut masak, buka penutup pemasak nasi dan tuang santan kelapa ke dalam mangkuk dan gaul dengan pulut nasi.
- 7 Perlahan-lahan, nasi tersebut akan menyerap santan kelapa.
- 8 Pindah ke atas pinggan dan biar sejuk sebelum meletak mangga di atasnya.



X 2-4

TH ข้าวเหนียวมะม่วงแบบไทย

- ข้าวเหนียว 1 ถ้วย
- มะม่วงพันธุ์เอเชียขนาด ใหญ่ 1 ลูก ฝานเป็นชิ้น ๆ
- กะทิ 60 มล.
- เกลือ 1 หยิบมือ
- น้ำตาล 1/2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำ

- 1 ล้างข้าวสองครั้ง แล้วแช่น้ำไว้เป็นเวลา 40 นาที
- 2 เทน้ำออกและใส่ข้าวลงในหม้อชั้นในของหม้อหุงข้าว
- 3 เติมน้ำจนถึงเส้นระดับน้ำปกติสำหรับข้าว 1 ถ้วย
- 4 เลือกโหมด RICE COOKING (หุงข้าว) แล้วกดเริ่ม
- 5 ผสมกะทิกับเกลือและน้ำตาล
- 6 เมื่อโปรแกรมหยุดทำงานและข้าวเหนียวสุก เปิดฝาหม้อหุงข้าวแล้วเทกะทิลงในหม้อ พร้อมค่อย ๆ ผสมกะทิเข้ากับข้าวเหนียว
- 7 ข้าวจะดูดซึมน้ำกะทิทั้งหมดอย่างช้า ๆ
- 8 นำข้าวออกใส่จาน และปล่อยให้เย็นลงเล็กน้อยก่อนวางมะม่วงไว้ด้านบน



X 2-4

ZH 泰式芒果糯米飯

- 1杯糯米
- 1個大芒果，切片
- 60毫升椰漿
- 少許鹽
- 1/2湯匙糖
- 水

- 1 將糯米洗兩次後，放入水中浸40分鐘。
- 2 將糯米隔水，放入內鍋。
- 3 加水加至1杯普通煮飯水位線。
- 4 選擇「煮飯」模式，按「開始」鍵。
- 5 拌勻椰漿、鹽和糖。
- 6 當程式結束及糯米煮熟後，開蓋，將椰漿倒入碗中，輕輕將椰漿與糯米拌勻。
- 7 糯米會慢慢吸收所有椰漿。
- 8 糯米上碟，稍為放涼，最後放上芒果。



X 2-4



EN Chinese Beef Patty Rice

- 150g ground beef
- 1 pinch baking soda
- 1/2 tsp. cornstarch
- 3 tsp. cold water
- 1/4 tsp. vegetable oil
- 1 pinch white pepper
- 1 pinch salt
- 1/2 egg
- 1 pinch sugar
- 1/4 tsp. sesame oil
- 3 tsp. fresh coriander
- 1 salted egg yolk (optional)
- Garnish:**
- 1 tsp. fresh coriander
- Spring onions
- Fresh chilli slices
- 1.5 cup rice
- water

- 1 Marinate beef in soy sauce, baking soda, white pepper, sesame oil for 30 minutes in the fridge. You can marinate overnight for best results.
- 2 Wash rice until the water runs clear.
- 3 Finely chop the beef, add coriander, egg and a little water as you chop. Chop for at least 8 minutes. This will create elasticity in the beef. Form a thick patty that will fit into the rice cooker's steam basket. Make an indentation in the center with your fingers and place the salted egg yolk inside.
- 4 Place rice in the innerpot and fill the pot with water to between the 1 and 2-cup mark.
- 5 Line the steam basket with aluminum foil and place the beef on top.
- 6 Close the lid and select RICE COOKING mode, then start the program.
- 7 When cooked, transfer onto a plate and garnish with fresh coriander, sliced chilies and spring onions.



X2

MS Nasi Daging Patti China

- 150 gdaging kisar
- 1 cubitserbuk penaik
- 1/2 sudu besar kanji jagung
- 3 sudu besar air sejuk
- 1/4 sudu besar, minyak sayur
- 1 cubitlada putih
- 1 cubitgaram
- 1/2 bijitelur
- 1 cubitgula
- 1/4 sudu besar, minyak
- bijan*
- 3 sudu besar ketumbar dipotong halus
- 1 telur kuning bergaram (pilihan)
- hiasan:*
- 1 sudu besar ketumbar dipotong halus
- Daun bawang
- Hirisan cili segar
- 1.5 cawan beras
- Air

- 1 Rendam daging dalam kicap, serbuk penaik, lada putih, minyak bijan selama 30 minit dalam peti ais. Anda boleh rendam semalaman untuk hasil terbaik.
- 2 Basuh beras sehingga air jernih.
- 3 Potong daging dengan halus, tambah ketumbar, telur dan sedikit air ketika dipotong. Potong sehingga 8 minit. Ini akan menghasilkan kekenyalan daging. Bentukkan patti daging yang boleh muat bakul stim pemasak nasi. Buat lekuk pada bahagian tengah dengan jari anda dan letak telur kuning bergaram di dalamnya.
- 4 Letak beras dalam periuk dalaman dan isi periuk dengan air sehingga mencapai penanda 1 dan 1-cawan.
- 5 Tutup bakul stim dengan kertas aluminium dan letak daging di atas.
- 6 Tutup penutup dan pilih mod MASAK NASI dan mulakan program.
- 7 Apabila dimasak, pindah ke atas pinggan dan hias dengan ketumbar segar, hirisan cili dan daun bawang.



X2

TH ข้าวหน้าเนื้อวุ้นปั้นแบบจีน

- เนื้อวัวบด 150 ก.
- เบกกิ้งโซดา 1 หยิบมือ
- แป้งข้าวโพด 1/2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำเย็น 3 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันพืช 1/4 ช้อนโต๊ะ
- พริกไทยขาว 1 หยิบมือ
- เกลือ 1 หยิบมือ
- ไข่ 1/2 ฟอง
- น้ำตาล 1 หยิบมือ
- น้ำมันงา 1/4 ช้อนโต๊ะ
- ผักชีสด 3 ช้อนโต๊ะ
- ไข่แดงเค็ม 1 ลูก (ถ้ามี)
- ดกแต่ง:*
- ผักชีสด 1 ช้อนโต๊ะ
- ต้นหอม
- พริกสดหั่นบาง
- ข้าว 1.5 ถ้วย

- 1 หมักเนื้อเข้ากับซอสถั่วเหลือง เบกกิ้งโซดา พริกไทยขาว น้ำมันงา แล้วแช่เย็นเป็นเวลา 30 นาที คุณสามารถหมักค้างคืนไว้เพื่อให้ได้รสชาติที่กลมกล่อม
- 2 ล้างข้าวจนกว่าน้ำจะใส
- 3 สับเนื้อวัวให้ละเอียด เติมใส่ผักชี ไข่ น้ำเล็กน้อยขณะสับ สับให้เข้ากันอย่างน้อย 8 นาที ซึ่งจะทำให้เนื้อวัวเหนียวแน่น ปั้นเนื้อวัวเป็นแผ่นหนาเพื่อใส่ลงในตะกร้านึ่งของหม้อหุงข้าวอย่างพอดี ใช้นิ้วมือกดลงตรงกลางเพื่อให้เกิดรอยบุ๋ม แล้วใส่ไข่แดงเค็มไว้ด้านใน
- 4 ใส่ข้าวลงในหม้อชั้นใน แล้วเติมน้ำใส่หม้อให้อยู่ระหว่างเครื่องหมาย 1 และ 2 ถ้วย
- 5 ใช้กระดาษฟอยล์รองพื้นตะกร้านึ่งและวางเนื้อวัวไว้ด้านใน
- 6 ปิดฝาและเลือกโหมด RICE COOKING (หุงข้าว) แล้วเริ่มโปรแกรม
- 7 เมื่อสุกแล้ว นำออกใส่จานและตกแต่งด้วยผักชีสด พริกหั่นบาง และต้นหอม



X2

ZH 中式肉餅飯

- 150克免治牛肉
- 少許梳打粉
- 1/2湯匙鷹粟粉
- 3湯匙冷水
- 1/4湯匙植物油
- 少許白胡椒粉
- 少許鹽
- 1/2隻蛋
- 少許糖
- 1/4湯匙麻油
- 3湯匙新鮮芫茜
- 1隻鹹蛋黃 (按喜好)
- 伴碟:
- 1湯匙新鮮芫茜
- 蔥
- 新鮮辣椒, 切片
- 1.5杯米
- 水

- 1 以豉油、梳打粉、白胡椒粉、麻油醃製牛肉，放入雪櫃醃30分鐘，如醃過夜效果更佳。
- 2 洗米，直至隔出的水變清。
- 3 將牛肉剁爛，期間逐一放入芫茜、蛋及少量水一起剁爛，最少剁8分鐘，令牛肉更有彈性。將已剁爛的牛肉鋪成一塊大小可容於蒸盤的厚肉餅。用手指在中心部分壓一個凹位，放上鹹蛋黃。
- 4 將米放進內鍋，加水加至1杯與2杯的兩條水位線中間。
- 5 在蒸盤鋪上錫紙，將肉餅放入蒸盤。
- 6 關蓋及選擇「煮飯」模式，並啟動程式。
- 7 煮熟後，將肉餅上碟，以新鮮芫茜、辣椒片和蔥伴碟。



X2



EN Cantonese Steamed Pork Ribs



X 3-4

- 300g pork spareribs, cut into 1-inch cubes
- 1/4 tsp. sugar
- 1 pinch salt
- 1 tbsp. Shaoxing wine
- 1/2 tsp. Sesame oil
- 1 pinch of fresh ground white pepper
- 2 tbsp. cornstarch
- 1 tsp. water
- 1/2 tsp. roughly chopped, de-seeded long hot green peppers
- 1/2 tsp. roughly chopped, de-seeded long hot red peppers
- 1/2 tsp. Chinese fermented black beans, rinsed thoroughly
- Spring onions and fresh chillies for garnish
- 2 cups Rice
- Water

- 1 Place the rib pieces, sugar, salt, wine, sesame oil and white pepper into a bowl and mix until the ribs are coated.
- 2 Cover and let them marinate for 30 minutes in the fridge. You can marinate overnight for best results.
- 3 Before cooking, add cornstarch and water to the marinated ribs and mix well.
- 4 Wash the rice until the water runs clear, drain and place into the inner pot. Add the water until the 2-cup water line.
- 5 Line the rice cooker's steam basket with an aluminium foil and place the ribs on top, then sprinkle the peppers and the fermented black beans over the top.
- 6 Close the lid and select RICE COOKING mode and start the program.
- 7 When cooked, transfer the ribs onto a plate and serve with fresh spring onions and sliced chillies if you like.

MS Tulang Rusuk Khinzir Stim Kantonis



X 3-4

- 300g tulang rusuk khinzir, dipotong dadu 1-inci
- 1/4 sudu besar, gula
- 1 cubit garam
- 1 sudu besar Wain Shaoxing
- 1/2 sudu besar Minyak bijan
- 1 cubitlada putihdikisar.
- 2 sudu besar kanji jagung
- 1 sudu besar, air
- 1/2 sudu besar cili hijau panjang pedasdibuang biji dan dipotong.
- 1/2 sudu besar cili merah panjang pedasdibuang biji dan dipotong.
- 1/2 sudu besar Kacang hitam jeruk China,dibasuh bersih
- Daun bawang dan cili segar untuk hiasan
- 2 cawan beras
- Air

- 1 Letakkan tulang rusuk, gula, garam, wain, minyak bijan dan lada putih ke dalam mangkuk dan gaul sehingga tulang rusuk diselaputi.
- 2 Tutup dan biarkan selama 30 minit dalam peti ais. Anda boleh rendam semalaman untuk hasil terbaik.
- 3 Sebelum memasak, tambah kanji jagung dan air kepada tulang rusuk yang direndam dan gaul rata.
- 4 Basuh besar sehingga air jernih, kering dan letak dalam periuk dalaman. Tambah air sehingga garisan 2-cawan air dicapai.
- 5 Alas bakul stim pemasak nasi dengan kertas aluminium dan letak tulang rusuk di atas, dan letak lada dan kacang hitam jeruk di atas.
- 6 Tutup penutup dan pilih mod MASAK NASI dan mulakan program.
- 7 Apabila dimasak, pindahkan tulang rusuk ke atas pinggan dan hidang dengan daun bawang dan hirisan cili jika anda mahu.

TH ซีโครงหมูตุ๋นกวางตุ้ง



X 3-4

- ซีโครงหมู 300 ก. ทุ้มเป็นชิ้นลูกเต๋ายาวขนาด 1 นิ้ว
- น้ำตาล 1/4 ช้อนโต๊ะ
- เกลือ 1 หยิบมือ
- เหล้าจีน 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันงา 1/2 ช้อนโต๊ะ
- พริกไทยขาวบดสด 1 หยิบมือ
- แป้งข้าวโพด 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำ 1 ช้อนโต๊ะ
- พริกชี้ฟ้าเขียวที่นำเมล็ดออกแล้วซอยละเอียด 1/2 ช้อนโต๊ะ
- พริกชี้ฟ้าแดงที่นำเมล็ดออกแล้วซอยละเอียด 1/2 ช้อนโต๊ะ
- 1/2 ช้อนโต๊ะ ถั่วดำหมักสูตรจีน ล้างให้สะอาด
- ต้นหอมและพริกขี้หนูสดสำหรับตกแต่ง
- ข้าว 2 ถ้วย
- น้ำ

- 1 ใส่ซีโครง น้ำตาล เกลือ เหล้าจีน น้ำมันงา และพริกไทยขาวลงในชาม แล้วผสมจนทั่วซีโครง
- 2 ห่อซาม และหมักไว้เป็นเวลา 30 นาทีในตู้เย็น คุณสามารถหมักค้างคืนไว้เพื่อให้ได้รสชาติที่กลมกล่อม
- 3 ก่อนปรุงอาหาร ใส่แป้งข้าวโพดและน้ำลงในซีโครงหมัก แล้วผสมให้เข้ากัน
- 4 ล้างข้าวจนกว่าน้ำจะใส เทน้ำออก แล้วใส่ลงในหม้อชั้นใน เติมน้ำจนกว่าจะถึงเส้นระดับน้ำ 2 ถ้วย
- 5 ใช้กระดาษฟอยล์รองพื้นตะแกรงที่หนึ่งของหม้อหุงข้าวและวางซีโครงไว้ด้านบน จากนั้นโรยพริกและถั่วดำหมักไว้บนซีโครง
- 6 ปิดฝาแล้วเลือกโหมด RICE COOKING (หุงข้าว) และเริ่มโปรแกรม
- 7 เมื่อสุกแล้ว นำซีโครงวางบนจาน แล้วเสิร์ฟพร้อมกับต้นหอมสดและพริกขี้หนูซอยตามใจชอบ

ZH 廣東蒸排骨



X 3-4

- 300克排骨，切成約1寸大小
- 1/4湯匙糖
- 少許鹽
- 1湯匙紹興酒
- 1/2湯匙麻油
- 少許白胡椒粉
- 2湯匙鷹粟粉
- 1湯匙水
- 1/2湯匙已切片及去籽的長青椒
- 1/2湯匙已切片及去籽的長紅椒
- 1/2湯匙豆豉，徹底洗淨
- 蔥和新鮮辣椒（拌碟用）
- 2杯米
- 水

- 1 將已切塊的排骨、糖、鹽、酒、麻油和白胡椒粉放入碗中拌勻，直至醃料鋪滿排骨表面。
- 2 蓋著碗面，放入雪櫃醃30分鐘。如醃過夜效果更佳。
- 3 開始烹煮前，將鷹粟粉放入醃好的排骨，拌勻。
- 4 洗米，直至隔出的水變清。隔水後，將米放入內鍋。加水加至2杯水水位線。
- 5 在蒸盤鋪上錫紙，將排骨放入蒸盤，灑上胡椒粉和放上豆豉。
- 6 關蓋及選擇「煮飯」模式，並啟動程式。
- 7 煮熟後，將排骨上碟；可按個人喜好以新鮮的蔥和辣椒片伴碟。



EN Thai Style Rice Porridge “Jok”

With Chicken Meatballs And Poached Eggs



X 3-4

- 1/2 cup rice
- water
- 100g minced chicken
- 2 fresh eggs
- 1 pinch salt mixed with 5 tbsp. water
- 1/4 tbsp. light soy sauce

- 1/4 tbsp. fish sauce
- 1 pinch sugar
- 1 pinch ground white pepper (optional)

Garnish:
• Spring onions

- 1 Wash the rice twice and add to the inner pot.
- 2 Fill the water until the 1/2 cup porridge/congee water line
- 3 Close the lid, select PORRIDGE mode.
- 4 Place the minced chicken in a large bowl and season with soy sauce, fish sauce, sugar and white pepper. Knead with your hands and add 1/2 tbsp. of water. Then transfer to a chopping board and start mincing it finely, chopping for about 5-6 minutes, folding and turning the meat onto itself before chopping again. This creates stickiness.
- 5 With damp hands, form 6-8 small meatballs and set aside.
- 6 After 45 minutes of cooking, the porridge will have taken form. Drop the meatballs into the porridge and stir gently to submerge the meatballs so they can cook evenly. Close the lid and allow the cooking program to continue automatically.
- 7 In the last 8 minutes of cooking, crack 2 fresh eggs into the porridge and close the lid to allow the eggs to poach.
- 8 Serve immediately with some fresh spring onions.

MS Bubur Nasi Stail Thai «Jok»

Dengan Bebola Ayam Dan Telur Rebus



X 3-4

- 1/2 cawan beras
- Air
- 100 g daging ayam kisar
- 2 biji telur segar
- 1 cubit garam dicampur dengan 5 sudu besar air
- 1/4 sudu besar kicap

- ringan
- 1/4 sudu besar, sos ikan
- 1 cubit garam
- 1 cubit lada putih (pilihan)
- hiasan:
• Daun bawang

- 1 Basuh beras dua kali dan masuk ke dalam periuk dalam.
- 2 Tambah air sehingga garisan 1/2-cawan bubur/congee dicapai.
- 3 Tutup penutup, dan pilih mod BUBUR.
- 4 Letakkan ayam kisar ke dalam mangkuk besar dan campur dengan kicap, sos ikan, gula dan lada putih. Gaul dengan tangan dan tambah 1/2 sudu besar air. Kemudian pindah ke tempat pemetong dan mula cincang dengan halus, cincang sehingga 5-6 minit, lipat dan pusing daging sebelum dicincang sekali lagi. Ini menjadikan ia melekit.
- 5 Dengan tangan yang lembap, buat 6-8 biji bebola dan letak ke tepi.
- 6 Selepas 45 minit memasak, bubur akan mula terbentuk. Masukkan bebola daging ke dalam bubur dan kacau sehingga bebola timbul agar ia masak dengan rata. Tutup penutup dan biar program memasak terus secara automatik.
- 7 Dalam masa 8 minit terakhir, pecahkan 2 biji telur segar ke dalam bubur dan tutup penutup dan biarkan telur rebus.
- 8 Hidang dengan segera beserta daun bawang segar.

TH ข้าวต้ม «โจ๊ก» แบบไทย ใส่ลูกชิ้นไก่และไข่ลวก



X 3-4

- ข้าว 1/2 ถ้วย
- น้ำ
- ไข่สับ 100 ก.
- โชรสต 2 ฟอง
- เกลือ 1 หยิบมือ ผสมกับ น้ำ 5 ช้อนโต๊ะ
- ซีอิ้วขาว 1/4 ช้อนโต๊ะ

- น้ำปลา 1/4 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาล 1 หยิบมือ
- พริกไทยขาวป่น 1 หยิบมือ (ถ้ามี)
- ดกแต่ง:
• ต้นหอม
- ขึ้นตอนการทำ

- 1 ล้างข้าวสองครั้งแล้วใส่ลงในหม้อชั้นใน
- 2 เติมน้ำจนกว่าจะถึงเส้นระดับน้ำสำหรับข้าวต้ม/โจ๊ก 1/2 ถ้วย
- 3 ปิดฝา แล้วเลือกโหมด PORRIDGE (ข้าวต้ม)
- 4 ใส่ไข่สับลงในชามขนาดใหญ่ และปรุงรสด้วยซอสถั่วเหลือง น้ำปลา น้ำตาล และพริกไทยขาว ใช้มือนวดและเพิ่มน้ำ 1/2 ช้อนโต๊ะ จากนั้นนำไปวางบนเขียงและเริ่มสับละเอียด สับประมาณ 5-6 นาทีจึงพับและพลิกด้านเนื้อก่อนสับต่อ ซึ่งจะทำให้เกิดความเหนียว
- 5 ใช้มือจุ่มน้ำหมาด ๆ ปั้นลูกชิ้นขนาดเล็ก 6-8 ลูกแล้วพักไว้
- 6 หลังจากปรุงอาหาร 45 นาที โจ๊กจะได้ที่พอดี ใส่ลูกชิ้นลงในโจ๊กและคนเบา ๆ เพื่อให้ลูกชิ้นจมนุ่มสุกอย่างทั่วถึง ปิดฝาและปล่อยให้โปรแกรมทำอาหารทำงานต่อไปโดยอัตโนมัติ
- 7 ในช่วง 8 นาทีสุดท้ายของการปรุงอาหาร เทโชรสต 2 ฟองลงในโจ๊กและปิดฝาเพื่อต้มไข่
- 8 เสริฟทันทีพร้อมโรยต้นหอมสดเล็กน้อย

ZH 泰式滑雞丸水煮蛋粥



X 3-4

- 1/2杯米
- 水
- 100克免治雞肉
- 2個雞蛋
- 少許鹽，混入5湯匙水
- 1/4湯匙生抽

- 1/4湯匙魚露
- 少許糖
- 少許白胡椒粉 (按喜好)
- 伴碟:
• 蔥

- 1 將米洗兩次，然後放進內鍋。
- 2 加水加至1/2杯稀飯水位線
- 3 關蓋，選擇「稀飯」模式
- 4 將免治雞肉放進一個大碗中，以生抽、魚露、糖和白胡椒粉調味。用雙手搓均雞肉，加入1/2湯匙水。將雞肉放在砧板上，將雞肉剁爛，期間重複將雞肉折疊，繼續剁爛，剁約5至6分鐘，這會令雞肉產生黏性。
- 5 雙手沾水，捏成6-8個小肉丸備用。
- 6 烹煮45分鐘後，粥已成形。將肉丸放入粥，輕輕攪拌，使肉丸淹沒，均勻受熱。關蓋，讓烹煮程式繼續自動運行。
- 7 煮至最後8分鐘時，打入2個新鮮雞蛋，關蓋待雞蛋煮熟。
- 8 立即舀入碗中，放上蔥花。



EN Malaysian Steamed Cake (Ma Lai Ko)

- 30g self-raising flour
- 1 large egg
- 50g brown sugar
- 2 tbsp. coconut milk
- 20g butter, melted
- 1/4 tsp. vanilla extract

- 1 Add 400ml water to the inner pot, select STEAM mode and start the program.
- 2 Line the rice cooker's steamer with baking paper and set aside.
- 3 Mix together self-raising flour, baking soda, and baking powder. Set aside.
- 4 In a separate bowl, beat eggs and brown sugar together for 2-4 minutes. Add coconut milk, melted butter, and vanilla extract. Mix for another 1 minute.
- 5 Add the dry ingredients to the wet, parts at a time. Mix on low until batter is well-combined, about 1-2 minutes.
- 6 Pour the batter into the lined steamer.
- 7 Make sure the water is boiling, then carefully place the steamer into the inner pot.
- 8 Close the lid and steam for 15-20 minutes.
- 9 You can check if the cake is cooked by poking the center with a knife to see if the center is wet or dry. If the knife comes out dry, it is cooked.
- 10 When cooked, remove from steamer and let it cool for at least 5 minutes before slicing.
- 11 Serve warm.



X 3-4

MS Stim: Kek Stim Malaysia (Ma Lai Ko)

- 30 g serbuk penaik
- 1 biji telur besar
- 50 g gula perang
- 2 sudu besar santan
- kelapa
- 20 g mentega, dicair
- 1/2 sudu besar, ekstrak vanilla

- 1 Tambah 400ml air ke dalam periuk dalaman dan pilih mod STIM dan mulakan program.
- 2 Alas stim pemasak nasi dengan kertas bakar dan letak ke tepi.
- 3 Gaulkan tepung penaik, serbuk penaik dan serbuk membakar. Letak ke tepi.
- 4 Dalam mangkuk berasingan, pukul telur dan gula perang selama 2-4 minit. Tambah santan kelapa, mentega cair dan ekstrak vanilla. Gaul selama 1 minit.
- 5 Tambah bahan kering kepada bahagian basah, pada satu-satu masa. Campur sehingga adunan rata, dalam masa 1-2 minit.
- 6 Tuang adunan ke dalam bekas stim.
- 7 Pastikan air mendidih, kemudian letak bakul stim ke dalam periuk dalaman.
- 8 Tutup penutup dan stim selama 15-20 minit.
- 9 Anda boleh periksa jika kek telah masak dengan mencucuk bahagian tengah dengan pisau untuk melihat samada ia kering atau lembap. Jika pisau kelihatan kering bila ditarik, ia sudah masak.
- 10 Apabila telah masak, keluarkan bekas stim dan biar ia sejuk selama 5 minit sebelum dipotong.
- 11 Hidang semasa panas.



X 3-4

TH หนึ่ง: เค้กหนึ่งแบบมาเลเซีย (มาลายโก)

- แป้งเอนกประสงค์ 30 ก.
- ไข่เบอร์ใหญ่ 1 ฟอง
- น้ำตาลทรายแดง 50 ก.
- กะทิ 2 ช้อนโต๊ะ
- เนยละลาย 20 กรัม
- วานิลลาสกัด 1/4 ช้อนโต๊ะ

- 1 เติมน้ำ 400 มล. ลงในหม้อชั้นใน เลือโหมด STEAM (หนึ่ง) แล้วเริ่มโปรแกรม
- 2 ใช้กระดาษอบอาหารรองพื้นหม้อหนึ่งของหม้อหุงข้าว แล้ววางพักไว้
- 3 ผสมแป้งเอนกประสงค์ เบกกิ้งโซดา และผงฟูเข้าด้วยกัน วางพักไว้
- 4 ใช้ชามที่แยกต่างหาก ตีไข่และน้ำตาลทรายแดงเข้าด้วยกันเป็นเวลา 2-4 นาที เติมน้ำมัน เนยละลาย และวานิลลาสกัด ผสมเข้ากันอีก 1 นาที
- 5 ใส่ส่วนผสมแห้งและส่วนผสมเปียกสลับกันไปเรื่อย ๆ ผสมในระดับต่ำจนแป้งเข้ากันดี ประมาณ 1-2 นาที
- 6 เทแป้งลงในหม้อหนึ่งที่รองพื้นไว้แล้ว
- 7 ตรวจสอบไทม์แมจิกว่าน้ำเดือด แล้วค่อย ๆ วางหม้อหนึ่งลงในหม้อชั้นใน
- 8 ปิดฝาแล้วหนึ่งประมาณ 15-20 นาที
- 9 คุณสามารถตรวจสอบได้ว่าเค้กสุกแล้ว โดยใช้มีดเจาะบริเวณกึ่งกลางเพื่อดูว่าตรงกลางเปียกหรือแห้ง หากตั้งขึ้นมาแล้วมีดแห้ง นั่นคือเค้กสุกแล้ว
- 10 เมื่อหนึ่งเสร็จแล้ว นำออกจากหม้อหนึ่งและปล่อยให้เย็นอย่างน้อย 5 นาทีก่อนหั่นชิ้นบาง
- 11 เสริฟขณะยังอุ่น



X 3-4

ZH 蒸煮: 馬拉糕

- 30克自發粉
- 1個大雞蛋
- 50克紅糖
- 2湯匙椰漿
- 20克融化的牛油
- 1/4湯匙雲呢拿香油

- 1 在內鍋加入400毫升水，選擇「蒸煮」模式並啟動程式。
- 2 在蒸盤鋪上烘培紙備用。
- 3 混合自發粉、梳打粉和發粉備用。
- 4 用另一個碗打蛋並加紅糖攪拌2至4分鐘。加入椰漿、已融化的牛油和雲呢拿香油，再攪拌1分鐘。
- 5 逐少地將乾材料加入濕材料。以低轉速攪拌麵糊約1至2分鐘，直至所有材料完全混和。
- 6 將麵糊倒入已鋪上烘培紙的蒸盤中。
- 7 確保水已煮至沸騰，然後小心地將蒸盤放入內鍋。
- 8 關蓋烹煮15至20分鐘。
- 9 可用刀子插入馬拉糕中央部分，查看拔出的刀子是乾是濕，以確定馬拉糕是否已蒸熟。如果拔出的刀子是乾的，表示馬拉糕已經熟透。
- 10 蒸熟後，將馬拉糕從蒸盤取出，放涼最少5分鐘，然後切片。
- 11 趁熱享用。



X 3-4



EN Apple Berry Oatmeal (Baby Meal)

- 1 cup whole rolled oats
- 1/2 cup blueberries
- 1 apple, cut into very small cubes
- 3 cups water

- 1 Place all the ingredients into the inner pot
- 2 Select BABY FOOD mode and start the program.
- 3 Make sure the porridge has cooled down before serving.

Tips: The excess porridge can be frozen and reheated when needed. It is easy to add any baby formula to this recipe as it is very adaptable



X 4

MS Makanan Bayi Epal, Beri, Oatmeal

- 1 cawan oat penuh
- 1 biji epal, dipotong dadu kecil
- 1/2 cawan beri biru
- 3 cawan air

- 1 Letak semua bahan ke dalam periuk dalaman.
- 2 Pilih mod MAKANAN BAYI dan mulakan program.
- 3 Pastikan bubur telah sejuk sebelum dihidang.

Tip: Bubur berlebihan boleh dibeku dan dipanas semula jika perlu. Adalah mudah untuk menambah sebarang formula bayi kerana resipi ini boleh diubah suai.



X 4

TH แอปเปิ้ล เบอร์รี่ ข้าวโอ๊ตบดสำหรับเด็กอ่อน

- ข้าวโอ๊ตรีดแผ่น 1 ถ้วย
- แอปเปิ้ล 1 ผล หั่นเป็นชิ้นลูกเต๋ารูปร่างเล็กจิ๋ว
- บลูเบอร์รี่ 1/2 ถ้วย
- น้ำ 3 ถ้วย

- 1 ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อชั้นใน
- 2 เลือกโหมด BABY FOOD (อาหารสำหรับเด็กอ่อน) และเริ่มโปรแกรม
- 3 ตรวจสอบให้แน่ใจว่าโจ๊กเย็นลงแล้วก่อนเสิร์ฟ

เคล็ดลับ: โจ๊กที่เหลือสามารถนำไปแช่แข็ง และอุ่นใหม่ได้เมื่อต้องการ คุณอาจเพิ่มนมผงสำหรับเด็กอ่อนในสูตรอาหารนี้เพราะสามารถปรับเข้ากันได้ง่าย



X 4

ZH 蘋果藍莓燕麥糊

- 1杯原片大燕麥
- 1個蘋果，切成小粒
- 1/2杯藍莓
- 3杯水

- 1 將所有材料放入內鍋。
- 2 選擇「嬰兒食品」模式並啟動程式。
- 3 必須放涼才可食用。

提示: 可將剩餘的粥糊冷藏，食用前加熱。這個食譜靈活性高，可以隨意配搭其他嬰兒食材。



X 4



EN Pumpkin and Chicken Mixed Grain Baby Porridge



- 1/2 cup mixed grains (for example: millet, jasmine rice, wild rice, red rice, oat groats, red job's tears, buckwheat groats, black rice, oatmeal)
- 2 cups water
- 1 cup pumpkin (or butternut squash) cut into very small cubes
- 1/2-piece chicken thigh
- 1 pinch salt

- 1 Marinate the chicken with a little salt and set aside for 5 minutes.
- 2 Place all the ingredients into the inner pot
- 3 Select BABY FOOD mode and start the program.
- 4 Line the rice cooker's steam basket with an aluminum foil and place the chicken inside. When the rice cooker has 30 minutes cooking time left, carefully place the steam basket into the inner pot to cook the chicken.
- 5 When the program stops, take the chicken out and shred it, or cut into small pieces.
- 6 Make sure the porridge has cooled down before serving.

Tips: The excess porridge can be frozen and reheated when needed.

MS Bubur Bayi Campuran Bijirin Labu Dan Ayam



- 1/2 cawan campuran bijirin (contoh: millet, beras jasmine, beras liar, beras perang, oat, gandum kuda, beras hitam, oatmeal)
- 2 cawan air
- 1 cawan labu (atau labu kecil) dipotong dadu kecil
- 1/2 peha ayam
- 1 cubit garam

- 1 Rendam ayam dengan sedikit garam dan letak tepi selama 5 minit.
 - 2 Letak semua bahan ke dalam periuk dalaman.
 - 3 Pilih mod MAKANAN BAYI dan mulakan program.
 - 4 Alas bakul stim pemasak nasi dengan kertas aluminium dan letakkan ayam di dalam. Apabila pemasak nasi tinggal 30 minit untuk habis memasak, letakkan bakul stim secara berhati-hati ke dalam periuk dalaman untuk memasak ayam.
 - 5 Apabila program berhenti, keluarkan ayam dan racik, atau potong kecil.
 - 6 Pastikan bubur telah sejuk sebelum dihidang
- Tip: Bubur berlebihan boleh dibeku dan dipanaskan semula jika perlu.

TH โจ๊กธัญพืชผสม ใส่ผักทองและไก่สำหรับเด็กอ่อน



- ธัญพืชผสม 1/2 ถ้วย (เช่น ข้าวฟ่าง ข้าวหอมมะลิ ข้าวป่า ข้าวแดง ข้าวโอ๊ตเต็มเมล็ด ลูกเดือยแดง ข้าวบั๊กวีต ข้าวสาลีชนิด ข้าวโอ๊ตบด)
- น้ำ 2 ถ้วย
- ผักทอง 1 ถ้วย (หรือ ชู้กบัตเตอร์นัท) ตันเป็นชิ้นลูกเต๋ายขนาดจิ๋ว
- น่องไก่ 1/2 ชิ้น
- เกล็ด 1 หยิบมือ

- 1 หมักไก่ด้วยเกลือเล็กน้อย และพักไว้ประมาณ 5 นาที
 - 2 ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อชั้นใน
 - 3 เลือกโหมด BABY FOOD (อาหารสำหรับเด็กอ่อน) และเริ่มโปรแกรม
 - 4 ใช้กระดาษพอยลิ่งรองพื้นตะแกรงนี้ของหม้อหุงข้าว แล้ววางไก่ไว้ด้านบน เมื่อหม้อหุงข้าวเหลือระยะเวลาหุงต้มอีก 30 นาที ค่อย ๆ วางตะแกรงนี้ลงที่หม้อชั้นในเพื่อไม่ให้ไก่ให้สุก
 - 5 เมื่อโปรแกรมหยุดทำงาน นำไก่ออกแล้วฉีกหรือหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ
 - 6 ตรวจสอบให้แน่ใจว่าโจ๊กเย็นลงแล้วก่อนเสิร์ฟ
- เคล็ดลับ: โจ๊กที่เหลือสามารถนำไปแช่แข็ง และอุ่นใหม่ได้เมื่อต้องการ

ZH 南瓜雞肉雜穀嬰兒粥



- 1/2杯雜穀 (如: 小米、茉莉香米、野米、紅米、燕麥、黑米、燕麥)
- 2杯水
- 1杯南瓜 (或葫蘆瓜), 切成小粒
- 1/2片雞脾肉
- 少許鹽

- 1 用少許鹽將雞肉醃5分鐘備用。
- 2 將所有其他材料放入內鍋。
- 3 選擇「嬰兒食品」模式並啟動程式。
- 4 在蒸盤鋪上錫紙, 放入雞肉。烹煮至最後30分鐘時, 小心將蒸盤放入內鍋, 煮熟雞肉。
- 5 程式結束後, 取出雞肉, 先切條, 再切成小塊。
- 6 必須放涼才可食用。

提示: 可將剩餘的粥糊冷藏, 食用前加熱。

