



## SAUTÉ

EN

Prawn stir fry  
Crispy tofu with peanut sauce

MS

Udang goreng  
Tauhu rangup dengan sos kacang tanah

TH

กุ้งทอด  
เต้าหู้ทอดกับซอสถั่วลิสง

ZH

爆炒蝦  
花生醬脆豆腐

PAGES

20 / 21

22 / 23



## FRY

EN

Schnitzel  
Fried potatoes with herbs  
Fried noodles with tofu -  
Mee Goreng

MS

Schnitzel  
Ubi kentang goreng dengan  
herba  
Mi Goreng dengan tauhu

TH

เนื้อลูกวัวชุบเกล็ดขนมปังทอด  
มันฝรั่งทอดใส่สมุนไพร  
ก๋วยเตี๋ยวผัดเต้าหู้ - หมี่โกเร็ง

ZH

酥炸小肉排  
香草薯仔  
豆腐炒麵 - Mee Goreng

24 / 25

26 / 27

28 / 29



## DEEP FRY

EN

French fries  
Potato samosas  
Deep fried provenance chicken  
Sweet & sour chicken

MS

Kentang goreng  
Kentang samosas  
Ayam goreng provenans  
Ayam masam manis

TH

มันฝรั่งทอด  
ซาโมซามันฝรั่ง  
ไก่ทอด Provenance สูตรต้นตำรับ  
ไก่เปรี้ยวหวาน

ZH

炸薯條  
薯仔咖哩角  
鹽酥雞  
甜酸咕嚕雞

30 / 31

32 / 33

34 / 35

36 / 37



## EN Versalio: to fry, sauté, simmer and much more!

Versalio is a multi-functional appliance that allows you to cook a variety of delicious dishes everyday for the whole family. Versalio combines the performance and gustatory pleasure of an electric deep-fryer and the convenience and ease of cleaning of a pan.

Its original shape makes it easy to use and allows you to choose the correct amount of oil you want for your preparation: just a tablespoonful for sautéing onions to 2 litres of oil if you want to make chips or falafels.

Using Versalio is simple and spontaneous. Versalio is everyday cooking with complete control over the results. Thanks to its perfect temperature control, chips are crispy and sautéed dishes do not burn! Once the cooking is done, you can use the Keep warm mode. And there are no worries when it comes to cleaning: the removable non-stick bowl and the lid are both dishwasher-safe.

With its 7 cooking modes, Versalio allows you to cook a wide variety of dishes. You can select the right temperature if you know exactly how to cook your dish or more conveniently, simply follow the cooking mode pictogram. This recipe book will help you discover these different cooking modes through delicious, easy-to-make recipes.

Happy cooking, and bon appetit!



Keep warm  
80°C



Braise  
100°C



Simmer  
100°C



Boil/Pasta  
100°C



Sauté  
130°C



Fry  
160°C



Deep fry  
180°C

tsp : teaspoon

tbsp : tablespoon

sb : sudu teh

sb : sudu

ชช. : ช้อนชา

ชต. : ช้อนโต๊ะ

茶匙

湯匙

## MS Versalio: untuk menggoreng, menumis, mereneh, dan banyak lagi!

Versalio merupakan perkakas beraneka fungsi yang membolehkan anda menyediakan pelbagai hidangan yang lazat setiap hari untuk keluarga anda. Perkakas Versalio menggabungkan prestasi dan keseronokan merasai hidangan yang dihasilkan dengan alat penggoreng elektrik dengan kemudahan dan kesenangan pencucian sama seperti mencuci periuk.

Rekabentuk asal perkakas ini membolehkan penggunaan secara mudah dan membenarkan anda memilih kuantiti minyak yang diinginkan untuk memasak hidangan anda: hanya secamca untuk tumis bawang merah sehingga 2 liter untuk menggoreng ubi kentang atau falafel.

Menggunakan Versalio adalah sentiasa mudah dan spontan. Versalio membenarkan anda memasak masakan harian dengan kawalan sepenuhnya. Oleh kerana kawalan suhu yang sempurna, ubi kentang sentiasa rapuh dan makanan yang ditumis tidak hangus! Setelah selesai memasak, anda boleh menggunakan mod Simpan Panas. Selain itu, anda tidak perlu risau semasa membersihkan perkakas: mangkuk boleh tanggal yang tidak lekat dan penutup boleh dicuci dengan mesin pencuci pinggan.

Dengan adanya 7 mod memasak, Versalio membolehkan anda memasak berbagai-bagai jenis hidangan. Anda boleh memilih suhu betul yang anda ingini untuk memasak hidangan anda atau anda boleh mengikuti pictogram mod memasak. Buku resipi ini akan membantu anda mencuba mod memasak yang berlainan ini melalui resipi-resipi yang enak dan mudah disediakan.

Selamat memasak dan selamat menjamu selera!

## TH Versalio: สำหรับทอด, ซอเต๋ (Sauté), ตุ่น และอื่น ๆ อีกมาก!

Versalio เป็นเครื่องใช้ไฟฟ้าที่ทำหน้าที่ได้หลากหลาย ซึ่งช่วยให้คุณปรุงอาหารอร่อยได้อย่างหลากหลายสำหรับทุกคนในครอบครัวได้ทุกวัน Versalio ผสมผสานไปด้วยประสิทธิภาพในการทำงานและความเพลิดเพลินในรสชาติของกระทอดด้วยไฟฟ้า รวมถึงความสะดวกสบาย และทำความสะอาดกระทะได้อย่างง่ายดาย ด้วยรูปร่างดั้งเดิม ทำให้ใช้งานได้ง่าย และช่วยให้คุณเลือกปริมาณน้ำมันที่คุณต้องการสำหรับการเตรียมอาหารได้อย่างถูกต้อง: จะเป็นแค่หนึ่งช้อนสำหรับทอดแบบซอเต (Sauté) เพียงหนึ่งช้อนโต๊ะ ไปจนถึงหม้อ 2 ลิตร หากต้องการทำมันฝรั่งทอดหรือฟาเลเฟล (Falafel)

ใช้ Versalio ได้อย่างง่ายดายและเป็นไปตามธรรมชาติ Versalio สามารถปรุงอาหารได้ทุกวันนี้ พร้อมการควบคุมผลลัพธ์ที่สมบูรณ์แบบ ด้วยการควบคุมอุณหภูมิที่ละเอียดแม่นยำทั้งทอดก็กรอบและซอเต (Sauté) ก็ไม่ไหม้ และเมื่ออาหารปรุงสุกแล้ว คุณสามารถใช้โหมดรักษาอาหารให้อุ่น อีกทั้งไม่ต้องกังวลไปเมื่อถึงเวลาทำความสะอาด: กระทะผิวเคลือบกันติด ซึ่งสามารถถอดออกได้ และฝาปิด ต่างก็สามารถล้างในเครื่องล้างจานได้อย่างปลอดภัย

ด้วยโหมดปรุงอาหารทั้ง 7 โหมด ทำให้ Versalio ช่วยคุณปรุงอาหารได้อย่างหลากหลาย คุณสามารถเลือกอุณหภูมิที่ต้องการได้ หากคุณรู้วิธีปรุงอาหารของคุณอย่างแม่นยำ หรือทำได้อย่างสะดวกสบายมากขึ้น เพียงแค่คุณปรุงอาหารตามโหมดสัญลักษณ์ภาพ (Pictogram) หนังสือตำรับอาหารเล่มนี้ จะช่วยให้คุณพบโหมดการปรุงอาหารที่แตกต่างกัน ผานตำรับอาหารที่ทำได้อย่างง่ายดายและอร่อยยิ่งขึ้น

## ZH Versalio: 不只是炸、炒、燉!

Versalio 是一款多功能廚具，讓您能夠每天為全家人烹製各式美味菜肴。Versalio 結合電炸鍋的性能與烹製的好味道，以及平底鍋的使用便捷性與易清洗。

獨特的初始形狀可讓您在準備工作中輕鬆選擇合適的油量：不管是燉洋蔥需要的一湯勺油，還是炸薯條或炸豆丸需要的兩公升油。

使用 Versalio 是您簡簡單單、自然而然的選擇。Versalio 讓您在日常烹飪中一切盡在掌控。溫度控制無比出色，炸薯條、製作各種炸貨和炒菜，完全不必擔心會燒焦。完成烹飪後，可切換至保溫模式。清洗無需憂心：分離式不粘鍋和鍋蓋均可用洗碗機安全清洗。

7 種烹飪模式，可讓您烹飪各式菜肴。如果確切知道如何烹飪菜肴，可直接選擇正確溫度，或採取更方便的方式，只需根據烹飪模式圖示操作即可。這本菜譜中美味易行的食譜方法可幫您探索各式各樣的烹飪模式。

快樂烹飪，胃口好！





## EN Tomato and lime braised fish

- 4 sea breams scaled, gutted and halved
- 6 fresh tomatoes crushed
- 2 onions finely chopped
- 2 tbsp baharat spice mix\*
- 3 garlic cloves chopped
- 2 tbsp chopped coriander
- 3 tbsp olive oil
- 2 limes
- 500 ml water

Pour the olive oil into the bowl. Set the thermostat to 160°C in Fry mode. Sauté the fish, brown on both sides and set aside. Sauté the onions with the remaining oil for 5 minutes. Add the garlic, crushed tomatoes, spices and coriander. Set the thermostat to 100°C in Braise mode. Add the water. Add the fish. Cook with the lid closed for 20 minutes. At the end of the cooking, add the lime. Serve hot.

\* A substitute for baharat spice mix is equal parts paprika, cumin & cinnamon or ground cumin



Braise  
20 min



X 4



10 min

## MS Ikan rebus tomato dan limau

- 4 ekor ikan kerisi yang dibersihkan dan belah dua
- 6 biji tomato dipotong kasar
- 2 biji bawang yang dicincang
- 2 sb campuran rempah baharat
- 3 ulas bawang putih yang dicincang
- 2 st daun ketumbar yang dicincang
- 3 sb minyak zaitun
- 2 biji limau
- 1/2 L air

Tuangkan minyak zaitun ke dalam mangkuk. Setkan termostat ke 160°C dalam mod Goreng. Goreng ikan sehingga kedua-dua belah menjadi separuh masak. Tumiskan bawang dengan minyak yang berlebihan selama 5 minit. Tambahkan bawang putih, tomato dipotong secara kasar, rempah dan daun ketumbar. Setkan termostat ke 100°C dalam mod Rebus. Tambah air and masukkan ikan. Masak dengan penutup selama 20 minit. Selepas siap masak, tambahkan jus limau. Hidangkan sementara panas.



Braise  
20 min



X 4



10 min

## TH ปลาต้มมะนาวและมะเขือเทศ

- เนื้อปลากระพงแดงแล้ 4 ชิ้น
- มะเขือเทศสดบด 6 ลูก
- หอมใหญ่ซอยบาง 2 ลูก
- เครื่องเทศอินเดียผสม 2 ซอนโต๊ะ
- กระเทียมสับ 3 กลีบ
- ผักชีสับ 2 ซอนโต๊ะ
- น้ำมันมะกอก 3 ซอนโต๊ะ
- มะนาวหั่นแฉลบ 2 ลูก
- น้ำปลา 500 มิลลิลิตร

ใส่ น้ำมันมะกอกลงในกระทะ ปรับอุณหภูมิ 160 องศาเซลเซียส รอให้น้ำมันร้อน ทอดปลาให้สุกเหลืองทั้งสองด้าน ตักขึ้นพักไว้ ทอดหัวหอมด้วยน้ำมันที่เหลือเป็นเวลา 5 นาที เติมกระเทียม มะเขือเทศบด เครื่องเทศ และผักชี ผัดพอกระจายทั่ว ปรับอุณหภูมิลดลงที่ 100 องศาเซลเซียส เติมน้ำปลา ใส่เนื้อปลา ปิดฝา เคี่ยวต่ออีก 20 นาที เมื่อปรุงอาหารเสร็จแล้ว ให้เติมน้ำมันมะนาว เสิร์ฟในขณะที่อาหารยังร้อน



Braise  
20 นาที



X 4



10 นาที

## ZH 蕃茄青檸燒魚

- 4 條海鯧去鱗、去內臟，中間切開
- 6 個新鮮蕃茄，搗爛
- 2 個洋蔥，切幼粒
- 2 湯匙土耳其混合香料
- 3 瓣蒜頭切碎
- 2 湯匙碎芫荽
- 3 湯匙橄欖油
- 2 個青檸
- 1/2 公升水

將橄欖油倒入鍋內。將恆溫器調至160°C煎的模式。煎魚至兩面金黃，然後放在一旁。用剩餘的油炒洋蔥5分鐘。加入蒜頭，壓爛的蕃茄、香料及芫荽。將恆溫器調至100°C的燜燻模式。加水。加入魚。蓋上鍋蓋煮20分鐘。煮好後加青檸。趁熱享用。



Braise  
20 分鐘



X 4



10 分鐘



## EN Stewed beef with potatoes

- 1.5 kg beef cubes
- 1 L beef stock
- 100 g tomato concentrate
- 5 yellow onions cut into big cubes
- 2 garlic cloves crushed
- 2 big potatoes peeled and cut into halves
- 2 tbsp vegetable oil
- 1 tsp ground marjoram
- 3 tbsp powdered paprika
- 60 g flour
- Salt and pepper

Season the meat with the salt, pepper and paprika. Set the thermostat to 130°C in Sauté mode and sauté the meat and onions in the oil. When golden brown, add the garlic cloves, tomato concentrate and flour. Sauté for 2 to 3 minutes. Set the thermostat to 100°C in Braise mode. Add the beef stock and marjoram. Cook covered for one and a quarter hours. Add water during the cooking if necessary. When the meat is almost cooked, add the potatoes. Serve hot with sour cream.



Braise  
1 h 15



x 6



20 min

## MS Gulash

- 1.5 kg daging lembu dipotong kiub
- 1 L stok daging lembu
- 100 g pes tomato pekat
- 5 bawang merah kuning dipotong kiub besar
- 2 ulas bawang putih yang ditumbuk
- 2 ubi kentang besar yang dibuang kulit dan dibelah dua
- 2 sb minyak sayuran
- 1 sudu marjoram kisar
- 3 sb serbuk paprika
- 60 g tepung
- Garam dan lada putih

Gaulkan daging dengan garam, lada dan paprika. Setkan thermostat ke 130°C dalam mod Tumis dan kemudian tumiskan daging dengan bawang merah bersama minyak. Apabila daging menjadi perang keemasan, tambahkan bawang putih, pes tomato pekat dan tepung. Tumis selama 2 hingga 3 minit. Setkan thermostat ke 100°C dalam mod Rebus. Tambahkan stok daging lembu dan marjoram. Tutup dan masak selama satu jam dan lima belas minit. Tambahkan air semasa pemasakan jika perlu. Apabila daging hampir siap masak, tambahkan ubi kentang. Hidangkan dengan krim masam (sour cream).



Braise  
1 j 15



x 6



20 min

## TH กูลาช (Goulash)

- เนื้อวัวหั่นเป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า 1.5 กิโลกรัม
- น้ำมันพืช 2 ช้อนโต๊ะ
- มะเขือเทศเข้มข้น 100 กรัม
- หัวหอมใหญ่หั่นเป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า 5 หัว
- กระเทียมสับ 2 กลีบ
- มันฝรั่งปอกเปลือก 2 หัวใหญ่ และหั่นออกเป็นครึ่งลูก
- น้ำมันพืช 2 ช้อนโต๊ะ
- มาเจอแรมป่น 1 ช้อนชา
- ผงพริกปาปริก้า 3 ช้อนโต๊ะ
- แป้งสาลี 60 กรัม
- เกลือและพริกไทย

เคล้าเนื้อวัวกับเกลือ พริกไทย และปาปริก้า พักไว้ ปรับอุณหภูมิ 130 องศาเซลเซียส ใส่ น้ำมันพืชลงในกระทะ รอให้น้ำมันร้อน ทอดเนื้อวัวและหอมใหญ่ เมื่อสุกเป็นสีน้ำตาล ใส่ กระเทียม มะเขือเทศเข้มข้น และแป้งสาลี ผัดให้เข้ากัน 2-3 นาที ปรับอุณหภูมิลดลงที่ 100 องศาเซลเซียส เติมน้ำสต็อกเนื้อและมาเจอแรม ปิ้งต่ออีก 1.15 ชม. เติมน้ำเปล่าในระหว่างการปรุงหากจำเป็น เติมน้ำมันฝรั่งในระหว่างเคี่ยว เสริฟพร้อมๆ พร้อมครีมเปรี้ยว



Braise  
1 ชั่วโมง 15 นาที



x 6



20 นาที

## ZH 匈牙利燉牛肉

- 1.5 公斤牛肉丁
- 1 公升牛肉高湯
- 100 克茄膏
- 5 個黃色洋蔥，切大粒
- 2 瓣蒜頭，切碎
- 2 個大型薯仔，並切成兩半
- 2 湯匙菜油
- 1 匙羹磨碎馬郁蘭
- 3 湯匙辣椒粉
- 60 克麵粉
- 鹽及胡椒

牛肉以鹽、胡椒及辣椒調味。將恆溫器調至130°C小炒模式，並用油炒牛肉及洋蔥。當轉金黃色，加入蒜頭、茄膏及麵粉。炒2至3分鐘。將恆溫器調至100°C的燜燉模式。加入牛肉高湯及馬郁蘭。加蓋煮1小時十五分鐘。若有需要，可於中途加水。當肉將近煮好時，加入薯仔。伴以酸忌廉，趁熱享用。



Braise  
1 小時 15 分



x 6



20 分鐘





## MS Kari ikan bawang putih

- 800 g kepingan daging ikan monkfish
- 6 buah tomato
- 2 ulas bawang putih
- 1 sb serbuk kari
- 3 sb krim
- 1 sb daun ketumbar
- 10 cl air
- Garam dan lada putih

Potong ikan monkfish menjadi kiub besar. Buang kulit dan biji benih dan kemudian potong tomato menjadi kiub. Tumbuk bawang putih. Setkan termostat ke 100°C dalam mod Reneh. Letakkan tomato, bawang putih, serbuk kari dan air ke dalam mangkuk. Tambahkan rempah-rempah. Letakkan penutup perkakas dan biar mereneh selama 10 minit. Tambahkan daging ikan monkfish dan masak selama 15 minit. Tambahkan krim dan daun ketumbar. Gaulkan dan hidang.



Simmer  
25 min



X 4



15 min

## TH แกงปลาใส่กระเทียม

- เนื้อปลามังคุดซี (Monkfish) หั่นเต๋าใหญ่ 800 กรัม
- มะเขือเทศหั่นเต๋า 6 ลูก
- กระเทียมสับ 2 กุหลาบ
- พริกแกงเผ็ด 1 ช้อนโต๊ะ
- วิปครีมทำอาหาร 3 ช้อนโต๊ะ
- ผักชี 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำปลา 100 มิลลิลิตร
- เกลือและพริกไทย (สำหรับปรุงรส)

ปรับอุณหภูมิเครื่องที่ 100 องศาเซลเซียส ใส่มะเขือเทศ กระเทียม พริกแกง และน้ำ ลงในกระทะ ผัดพอทั่ว ปิดฝาและเคี่ยว 10 นาที ใส่เนื้อปลาเคี่ยวต่อ 15 นาที ใส่วิปครีมและผักชี คนพอทั่ว ตักเสิร์ฟ



Simmer  
25 นาที



X 4



15 นาที

## EN Garlic curry fish

- 800 g diced monkfish
- 6 tomatoes deseeded and cubed
- 2 garlic cloves crushed
- 1 tbsp curry
- 3 tbsp cream
- 1 tbsp coriander
- 100 ml water
- Salt and pepper

Set the thermostat to 100°C in Simmer mode. Put the tomato, garlic, curry and water in the bowl. Season. Place the lid on the appliance and leave to simmer for 10 minutes. Add the monkfish and continue to cook for 15 minutes. Add the cream and the coriander. Mix and serve.



Simmer  
25 min



X 4



15 min

## ZH 蒜香咖哩魚

- 800 克鮫鱈魚柳
- 6 個蕃茄
- 2 瓣蒜頭
- 1 湯匙咖哩粉
- 3 湯匙奶油
- 1 湯匙芫荽
- 100 毫升水
- 鹽及胡椒

將鮫鱈魚切大丁。蕃茄剝皮去籽切粒。蒜頭切碎。將恆溫器調至 100°C 的慢煮模式。將蕃茄，蒜頭，咖哩粉及水放入鍋中。調味。加蓋慢火煮 10 分鐘。加入鮫鱈魚再煮 15 分鐘。加入忌廉及芫荽。混和後可享用。



Simmer  
25 分鐘



X 4



15 分鐘





## MS Chili con carne

- 800 g daging lembu
- 250 g kacang merah masak
- 3 buah tomato
- 3 biji bawang merah
- 2 ulas bawang putih
- 2 biji lada hijau
- 1 cilli
- 5 sb minyak zaitun
- 1 L stok daging lembu
- Daun ketumbar
- Jintan putih
- Garam

Potong daging menjadi bentuk kiub. Cincang bawang merah dan bawang putih. Buang kulit dan biji benih dan kemudian potong tomato menjadi kiub. Hiriskan lada hijau dan cili. Setkan termostat ke 100°C dalam mod Reneh. Tuangkan minyak ke dalam mangkuk. Masak daging sehingga separuh masak, tambahkan bawang merah, bawang putih, lada hijau, cili, tomato dan rempah-rempah. Masukkan stok. Kacau dengan baik. Setelah mula mendidih, setkan termostat ke 80°C dalam mod Simpan Panas. Tutup dan masak selama satu jam. Tambahkan kacang merah 10 minit sebelum siap memasak. Hidangkan.



Simmer/  
Keep Warm  
-1 j 10



X 4



30 min

## TH สตูเนื้อแบบเผ็ดสไตล์สเปน

- เนื้อวัวหั่นเต๋า 800 กรัม
- ถั่วแดงหลวงต้มสุก 250 กรัม
- มะเขือเทศหั่นเต๋า 3 ลูก
- หอมใหญ่สับ 3 หัว
- กระเทียมสับ 2 กลีบ
- พริกหวานสีแดงหั่นชิ้นตามยาว 2 ผล
- พริกขี้หนูสดซอย 1 เม็ด
- น้ำมันมะกอก 5 ชอนโต๊ะ
- น้ำมันสต็อกเนื้อ 1 ลิตร
- ผักชี
- ขมิ้นผง
- เกลือป่น

ปรับอุณหภูมิเครื่องที่ 100 องศาเซลเซียส ใส่ถั่วมันและเนื้อวัวลงในกระทะ ผัดไฟให้สูงเป็นสีน้ำตาล ใส่หอมใหญ่ กระเทียม พริกขี้หนู และขมิ้นผง เติมน้ำมันสต็อก คนให้ทั่ว เมื่ออาหารเริ่มเดือด ลดอุณหภูมิเหลือ 80 องศาเซลเซียส ปรงรสด้วยเกลือ และพริกไทย ปิดฝาและเคี่ยว 1 ชั่วโมง ใส่ถั่วแดงช่วง 10 นาทีสุดท้ายก่อนปรงเสร็จ ตักเสิร์ฟ



Simmer/ Keep  
Warm  
-1 ชั่วโมง 10 นาที



X 4



30 นาที

## EN Stir-fried beef with capsicum

- 800 g beef cubed
- 250 g cooked red kidney beans
- 3 tomatoes seeded and cubed
- 3 onions chopped
- 2 garlic cloves crushed
- 2 red capsicums sliced
- 1 chilli
- 5 tbsp olive oil
- 1 L beef stock
- Coriander
- Cumin, to taste
- Salt, to taste

Set the thermostat to 100°C in Simmer mode. Pour the oil into the bowl. Brown the meat, add the onions, garlic, capsicums, chilli, tomatoes and the spices. Add the stock. Stir thoroughly. Once it begins to boil, set the thermostat to 80°C in Keep Warm mode. Cook with the lid closed for one hour. Add the red kidney beans 10 minutes before the end of cooking. Serve.



Simmer/  
Keep Warm  
-1h10



X 4



30 min

## ZH 燉辣肉醬

- 800 克牛肉
- 250 克熟紅腰豆
- 3 個蕃茄
- 3 個洋蔥
- 2 瓣蒜頭
- 2 隻燈籠椒
- 1 辣椒
- 5 湯匙橄欖油
- 1 公升牛肉高湯
- 芫荽
- 小茴香
- 鹽

將肉切丁。切碎洋蔥及蒜頭。蕃茄剝皮去籽切粒。燈籠椒與辣椒切片。將恆溫器調至100°C的慢煮模式。倒油入鍋肉炒至轉色，加入洋蔥、蒜頭、燈籠椒、辣椒、蕃茄及香料。倒入高湯。充份攪拌。開始沸騰時，將恆溫器調至80°C的保溫模式。加蓋再煮一小時。完成前10分鐘加入紅腰豆。完成，可供享用。



Simmer/  
Keep Warm  
-1 小時 10 分



X 4



30 分鐘





## EN Chicken paprika

- 1.2 kg chicken sliced
- 2 yellow onions sliced
- 3 garlic cloves peeled and crushed
- 500 ml veal stock
- 250 ml single cream
- 2 tbsp vegetable oil
- 2 tbsp powdered paprika
- 2 tbsp chopped parsley
- 1 tbsp Dijon mustard
- Salt and pepper

Set the thermostat to 130°C in Sauté mode. Heat the oil and sauté the onions without browning. Add the chicken seasoned with salt and pepper, garlic cloves and paprika. Sauté for 2 to 3 minutes. Set the thermostat to 100°C in Simmer mode. Add the veal stock and liquid cream and leave to simmer for 20 minutes. At the end of the cooking, add the chopped parsley and mustard. Serve hot.



Simmer  
20 min



X 4



10 min

## MS Ayam paprika

- 1.2 kg daging ayam yang dihiris
- 2 bawang merah kuning yang dihiris
- 3 ulas bawang putih yang dibuang kulit dan ditumbuk
- 1/2 L stok daging anak lembu
- 250 ml krim cair
- 2 sb minyak sayuran
- 2 sb serbuk paprika
- 2 tbsp daun pasli cincang
- Mustard Dijon
- Garam dan lada putih

Setkan termostat ke 130°C dalam mod Tumis. Panaskan minyak dan tumiskan bawang merah tetapi bukan sehingga terlalu masak. Masukkan ayam dan garam, lada putih, bawang putih dan paprika. Tumis selama 2 hingga 3 minit. Setkan termostat ke 100°C dalam mod Reneh. Tambahkan stok daging anak lembu dan krim cair dan biarkan mereneh selama 20 minit. Setelah siap masak, masukkan daun pasli cincang dan mustard. Hidangkan panas-panas.



Simmer  
20 min



X 4



10 min

## TH ไก่ผัดพริกปาปริก้า

- ไก่ทั้งชิ้น 1.2 กิโลกรัม
- หอมใหญ่หั่นบาง 2 หัว
- กระเทียมมลับ 3 กลีบ
- น้ำมันพืช 2 ช้อนโต๊ะ
- พริกปาปริก้าป่น 2 ช้อนโต๊ะ
- ผักชีฝรั่งสับ 2 ช้อนโต๊ะ
- ดิจองมัสตาร์ด 1 ช้อนโต๊ะ
- เกลือและพริกไทย
- น้ำมันพืช 2 ช้อนโต๊ะ
- พริกปาปริก้าป่น 2 ช้อนโต๊ะ
- ผักชีฝรั่งสับ 2 ช้อนโต๊ะ
- ดิจองมัสตาร์ด 1 ช้อนโต๊ะ
- เกลือและพริกไทย

ปรับอุณหภูมิเครื่องที่ 130 องศาเซลเซียส ใส่ไก่หมักและหอมใหญ่ลงในกระทะ ผัดให้พอสุก ใส่ไก่ปรุงรสด้วยเกลือและพริกไทย เติมกระเทียมและพริกปาปริก้า ผัดให้ทั่ว 2-3 นาที ลดอุณหภูมิเหลือ 100 องศาเซลเซียส เติมน้ำมันดีดและวิปครีม เคี่ยว 20 นาที ก่อนตักเสิร์ฟ ใส่ผักชีฝรั่งและดิจองมัสตาร์ด



Simmer  
20 นาที



X 4



10 นาที

## ZH 紅椒雞

- 1.2 公斤雞片
- 2 個黃洋蔥 切片
- 3 瓣蒜頭去皮切碎
- 1/2 公升小牛骨高湯
- 250 毫升液體忌廉
- 2 湯匙菜油
- 2 湯匙西班牙紅椒粉
- 2 湯匙切碎香菜
- 法式第戎芥辣
- 鹽及胡椒

將恆溫器調至130°C小炒模式。油加熱炒洋蔥，但不要炒黃。加入已用鹽和胡椒調味的雞、蒜頭及西班牙紅椒粉。炒2至3分鐘。將恆溫器調至100°C的慢煮模式。加入小牛骨高湯及液體忌廉，慢煮20分鐘。完成時，加上切碎的香菜和芥辣。趁熱享用。



Simmer  
20 分鐘



X 4



10 分鐘





## MS Stew ayam dan sayur-sayuran

- 1 ekor ayam
- 3 buah tomato
- 500 g ubi kentang
- 2 biji bawang merah
- 4 ulas bawang putih
- 1 limau lemon
- 3 sb minyak masak
- 2 st daun ketumbar yang dicincang
- 1 sb serbuk paprika
- 1 sb serbuk kunyit
- 5 g halia
- 0.5 L air
- Garam dan lada putih

Bersihkan sayur-sayuran dan ayam. Potong ayam. Kupas bawang putih dan bawang merah. Kupas dan hiriskan halia. Setkan termostat ke 160°C dalam mod Goreng. Goreng daging ayam selama 7 minit dengan bawang merah, bawang putih, minyak, halia, garam dan lada putih sehingga separuh masak. Masukkan paprika, kunyit, tomato dan air. Setkan termostat ke 100°C dalam mod Reneh. Tutupkan dan masak selama 10 minit. Tambahkan ubi kentang yang telah dikupas. Tutupkan dan masak selama 12 minit. Tambahkan jus limau lemon dan daun ketumbar. Hidangkan sementara panas.



Simmer  
22 min



X 4



20 min

## TH สตูว์ผักใส่ไก่

- เนื้อไก่ทั้งชิ้น 1 ตัว
- มะเขือเทศแบ่งสี่ 3 ลูก
- มันฝรั่งปอกเปลือก 500 กรัม
- หอมใหญ่ทั้งชิ้น 2 หัว
- กระเทียมสับ 4 กลีบ
- น้ำมันงา 1 ลูก
- น้ำมัน 3 ช้อนโต๊ะ
- ผักชีสับ 2 ช้อนโต๊ะ
- พริกปาปริก้าป่น 1 ช้อนโต๊ะ
- ขมิ้นชันสับคบค 1 ช้อนชา
- ขิงสับขุย 5 กรัม
- น้ำเปล่า 500 มิลลิลิตร
- เกลือและพริกไทย

ใส่ไก่ลงในกระทะ ปรับอุณหภูมิเครื่องที่ 160 องศาเซลเซียส รอน้ำมันร้อน ทอดไก่ หอมใหญ่ กระเทียม ขิง พร้อมกับใส่สุกทั่ว 7 นาที ปรับรสด้วยเกลือ และพริกไทย ใส่พริกปาปริก้า ขมิ้นชัน มะเขือเทศ และน้ำเปล่า ปิดฝาแล้วลดอุณหภูมิเหลือ 100 องศาเซลเซียส ปรับเป็นเวลา 10 นาที เติมน้ำมันงา ปิดฝาปรุงเป็นเวลา 12 นาที ก่อนตักเสิร์ฟใส่น้ำมันงาและผักชีเสิร์ฟขณะร้อน



Simmer  
22 นาที



X 4



20 นาที

## EN Vegetables and chicken stew

- 1 chicken (~1 kg) cut into pieces
- 3 tomatoes quartered
- 500 g peeled potatoes
- 2 onions sliced
- 4 garlic cloves, peeled and crushed
- 1 lemon juiced
- 3 tbsp oil
- 2 tbsp chopped coriander
- 1 tbsp paprika
- 1 tsp turmeric
- 5 g ginger chopped
- 500 ml water
- Salt and pepper

Wash the vegetables and the chicken. Set the thermostat to 160°C in Fry mode. Fry the chicken for 7 minutes with the onions, garlic, oil, ginger, salt and pepper until it browns. Add the paprika, turmeric, tomatoes and then the water. Set the thermostat to 100°C in Simmer mode. Cook for about 10 minutes with the lid closed. Add the potatoes. Cook for about 12 minutes with the lid still closed. Add the lemon juice and coriander. Serve hot.



Simmer  
22 min



X 4



20 min

## ZH 雜菜燜雞煲

- 1 隻雞
- 3 個蕃茄
- 500 克薯仔
- 2 個洋蔥
- 4 瓣蒜頭
- 1 個檸檬
- 3 湯匙油
- 2 湯匙碎芫荽
- 1 湯匙西班牙紅椒粉
- 1 茶匙薑黃
- 5 g 姜
- 0.5 公升水
- 鹽及胡椒

洗淨蔬菜及雞。雞切件。蒜頭及洋蔥去皮。薑去皮切片。將恆溫器調至160°C煎炒模式。雞與洋蔥、蒜頭、油、薑、鹽及胡椒同炒7分鐘，直至轉成微黃。加入西班牙紅椒、薑黃、切成四份的蕃茄，然後加水。將恆溫器調至100°C的慢煮模式。加蓋煮10分鐘。加入已削皮的整個薯仔。加蓋再煮12分鐘。加上檸檬汁及芫荽。趁熱享用。



Simmer  
22 分鐘



X 4



20 分鐘





## EN Pasta Versalio

- 600 g penne pasta
- 2 L water
- Sauce of your choice
- Salt

Set the thermostat to 100°C in Boil/Pasta mode. Pour 2 litres of water into the bowl and bring to a boil with the basket and the lid closed. Remove the lid and add the pasta into the basket but do not put the lid back on. Cook for 8 minutes. Drain the pasta using the basket. Empty the water from the bowl. Set the thermostat to 80°C in Keep Warm mode. Pour the pasta into the bowl. Add the sauce and mix well. Serve hot.



Boil/Pasta  
~15 min



X 4



15 min

## MS Pasta Versalio

- 600 g pasta penne
- 2 L air
- Sos pilihan anda
- Garam

Setkan termostat ke 100°C dalam mod Didih/Pasta. Tuangkan 2 liter air ke dalam mangkuk dan didihkan dengan bakul dan penutup. Buka dan tanggalkan penutup dan tambahkan pasta ke dalam bakul. Jangan letakkan penutup semula. Masak selama 8 minit. Keluarkan pasta daripada air dengan menggunakan bakul. Tuangkan air daripada mangkuk. Setkan termostat ke 80°C dalam mod Simpan Panas. Letakkan pasta ke dalam mangkuk. Tambahkan sos dan kacau. Hidangkan panas-panas.



Boil/Pasta  
~15 min



X 4



15 min

## TH พาสต้า Versalio

- พาสต้าเพนเน (Penne) 600 กรัม
- น้ำเปล่า 2 ลิตร
- ซอสที่คุณชอบ
- เกลือ

ปรับอุณหภูมิเครื่องที่ 100 องศาเซลเซียส ใส่ผักปล่องในกระทะ ปิดฝารอเดือด เติมน้ำมันเล็กน้อย นำเส้นพาสต้าใส่ลงในตะกร้า นำลงต้มในน้ำ 8 นาที หรือสุกตามต้องการ ตักเส้นพาสต้าขึ้นพักไว้ เทน้ำในกระทะทิ้ง ปรับอุณหภูมิเครื่องที่ 80 องศาเซลเซียส ใส่ซอสพาสต้าตามชอบลงในกระทะ พอร้อนเติมน้ำมันพาสต้า คนพอทั่ว เสิร์ฟในขณะร้อน



Boil/Pasta  
~15 นาที



X 4



15 นาที

## ZH Versalio 意粉

- 600 克長通粉
- 2 公升水
- 自選醬汁
- 鹽

將恆溫器調至100°C焗/意粉模式。倒2公升水入鍋，放入鋼籃並加上蓋，煮沸。揭蓋，將意粉加入籃，毋須再加蓋。煮8分鐘。用籃取出意粉。倒出鍋中全部的水。將恆溫器調至80°C的保溫模式。將意粉倒回鍋中。加上醬汁，攪拌均勻。趁熱享用。



Boil/Pasta  
~15 分鐘



X 4



15 分鐘





## MS Stimbot sayuran dan cendawan

- 100 g cendawan jerami segar
- 100 g cendawan button segar
- 100 g cendawan shiitake
- 100 g cendawan emas
- 100 g daging ham sayuran
- 2 buah jagung, dipotong sehingga menjadi potongan 3 cm
- 20 wantan sayuran
- 200 g labu air, dipotong kiub
- 50 g fungi hitam, dicuci dan diredam air sehingga lembut
- 200 g kobis Tianjin cabbage, dipotong kecil
- 200 g sayur 'tong-oh'
- 200 g 'seow-pai-chai'
- 150 g tahu putih, dipotong kiub

Sup sayur-sayuran:  
• 2 L air  
• 4 kiub pati sayuran

Setkan termostat ke 100°C dalam mod Didih/Pasta. Tambahkan 2 liter air ke dalam mangkuk dengan kiub pati sayuran, tutup dan didihkan. Tambahkan labu air dan terus memasak. Masukkan semua bahan yang lain dan didih sehingga masak. Hidangkan sementara panas.



Boil/Pasta  
30 min



X 4



15 min

## TH หม้อไฟเห็ด มังสวิรัต

- เห็ดฟางสด 100 กรัม
- เห็ดกระดุมสด 100 กรัม
- เห็ดหอม 100 กรัม
- เห็ดเข็มทอง 100 กรัม
- แอมมั่งสวิรัต 100 กรัม
- ข้าวโพดหวานสด 2 ผัก ตัดให้เป็นท่อนยาว 3 เซนติเมตร
- เกี้ยวผัก 20 ตัว
- พริกเขียว 200 กรัม ทั้งหมดสีเขียว
- เห็ดหูหนูดำแห้ง 50 กรัม ล้างให้สะอาดแล้วแช่ไว้ในน้ำจนนุ่ม
- กระหล่ำปลี 200 กรัม ทั้งหมดเป็นชิ้นเล็ก ๆ
- ผัก 'ซังโอ' 200 กรัม
- กวางตุ้งไต้หวัน 200 กรัม
- เต้าหู้ขาว 150 กรัม ทั้งหมดสีเขียว

ซุ้ผัก :  
• น้ำเปล่า 2 ลิตร  
• ซุ้ผักก่อน 4 ก้อน

ปรับอุณหภูมิเครื่องที่ 100 องศาเซลเซียส ใส่หม้อเปล่าพร้อมซุ้ผักก่อนลงในกระทะ ปิดฝา รอเดือด เดิมพักเขียว รอเดือดอีกครั้ง เดิมส่วนผสมที่เหลือทั้งหมด ต้มต่อจนกระทั่งสุก ตักเสิร์ฟในขณะร้อน



Boil/Pasta  
30 นาที



X 4



15 นาที

## EN Vegetarian mushroom steam boat

- 100 g fresh straw mushrooms
- 100 g fresh button mushrooms
- 100 g shikate mushrooms
- 100 g enoki mushrooms
- 100 g Vegetarian sausages
- 2 fresh sweet corn, cut into 3 cm length
- 20 vegetarian dumplings
- 200 g winter-melon, cut into cubes
- 50 g black fungus mushrooms, clean and soak in water until softened
- 200 g cabbage, cut into pieces
- 200 g 'tong-oh' vegetables
- 200 g 'Baby Bok Choy'
- 150 g white tofu, cut into cubes

Vegetable soup:  
• 2 L of water  
• 4 vegetable stock cubes

Set the thermostat to 100°C in Boil/Pasta mode. Add 2 litres of water into the bowl with the vegetable cubes and bring to boil with the lid closed. Add winter-melon and bring to boil. Add remaining ingredients and continue boiling until cooked (roughly 30 minutes). Serve hot.



Boil/Pasta  
30 min



X 4



15 min

## ZH 蒸素菰船

- 100 克鮮草菇
- 100 克鮮白菌
- 100 克鮮香菇
- 100 克鮮金菇
- 100 克素火腿
- 2 條新鮮粟米, 切成 3 厘米段
- 20 隻素餃
- 200 克冬瓜, 切粒
- 50 克黑木耳, 洗淨
- 浸軟
- 200 克天津白菜, 切塊
- 200 克唐萵菜
- 200 克小白菜
- 150 克豆腐切塊
- 素菜湯:  
• 2 公升水  
• 4 菜湯粒

將恆溫器調節至100°C焗/意粉模式。將2公升水及菜湯粒加入碗中, 加蓋煮沸。加入冬瓜再煮沸。加入其餘材料, 並繼續煮至全熟。趁熱享用。



Boil/Pasta  
30 分鐘



X 4



15 分鐘





## EN Prawn stir fry

- 32 prawns
- 3 garlic cloves chopped
- 1 tbsp chopped parsley
- 1 tbsp coriander
- 2 lemons
- 100 ml olive oil
- Salt and pepper

Set the thermostat to 130°C in Sauté mode. Heat the oil until the right temperature. Sauté the prawns with the garlic, parsley, coriander, salt and pepper (roughly 10 minutes). Serve the warm prawns drizzled with lemon juice.



Sauté  
10 min



X 4



5 min

## MS Udang goreng

- 32 ekor udang
- 3 ulas bawang putih yang dicincang
- 1 tbsp daun pasli cincang
- 1 sb daun ketumbar
- 2 biji limau lemon
- 10 cl minyak zaitun
- Garam dan lada putih

Setkan termostat ke 130°C dalam mod Tumis. Panaskan minyak sehingga suhu sesuai. Tumis udang dengan bawang putih, pasli, daun ketumbar, garam dan lada putih. Titiskan sedikit jus limau pada udang dan kemudian hidangkan.



Sauté  
10 min



X 4



5 min

## TH กุ้งผัด

- กุ้ง 32 ตัว
- กระเทียมสับ 3 กุหลาบ
- ผักชีฝรั่งซอย 1 ช้อนโต๊ะ
- ผักชี 1 ช้อนโต๊ะ
- เลมอนหั่นชิ้น 2 ลูก
- น้ำมันมะกอก 100 มิลลิลิตร
- เกลือและพริกไทย

ปรับอุณหภูมิเครื่องที่ 130 องศาเซลเซียส ใส่น้ำมันลงในกระทะ รอให้น้ำมันร้อน ใส่กุ้ง กระเทียม ผักชีฝรั่ง ผักชี ปูรุกรสด้วยเกลือและพริกไทย ผัดให้พอสุก ตักเสิร์ฟพร้อมเลมอนหั่นชิ้น



Sauté  
10 นาที



X 4



5 นาที

## ZH 爆炒蝦

- 32 隻蝦
- 3 瓣切碎的蒜頭
- 1 湯匙切碎香菜
- 1 湯匙芫荽
- 2 個檸檬
- 100 毫升橄欖油
- 鹽及胡椒

將恆溫器調至130°C小炒模式。將油加熱至合適溫度。將蝦與蒜頭、香菜、芫荽、鹽及胡椒同炒。蝦灑上檸檬汁，趁熱享用。



Sauté  
10 分鐘



X 4



5 分鐘





## MS Tauhu rangup dengan sos kacang tanah

- 2 kg tauhu
- 1 biji bawang merah dihiris
- 1 lada merah dihiris
- 3 genggam kacang hijau, dipotong
- 1/4 cawan mentega kacang halus
- 2 sb sos makanan laut
- 2 sb sos cili bawang putih pedas
- 1 biji bawang hijau
- 1 sb minyak masak
- 1/8 st garam

Keringkan tauhu. Potong menjadi 4 keping kecil. Setkan termostat ke 140°C dalam mod Tumis. Tambahkan minyak dan masak tauhu selama 4 minit pada setiap belah. Tambahkan bawang dan masak selama 1 minit. Tambahkan lada dan kacang hijau, kemudian masak selama 5 - 8 minit sehingga lembut. Tambahkan garam dan serbuk lada putih. Campurkan mentega kacang dan 1/3 cawan air panas, tambahkan sos makanan laut dan sos bawang putih. Hidangkan tauhu dengan sayur-sayuran dan sos. Hiaskan dengan bawang hijau.



Sauté  
~10 min



X 4



10 min

## TH เต้าหู้ทอดกับซอสถั่วลิสง

- เต้าหู้ 2 กิโลกรัม
- หัวหอม 1 หัวเล็กทั้งหมด ๗
- พริกหยวกสีแดงทั้งหมด 1 เม็ด
- ถัวยาวทั้งหมด 500 กรัม
- เนยถั่วแบบละเอียด 1/4 ถ้วย
- น้ำมันซีฟู้ด 2 ช้อนโต๊ะ
- ซอสพริก 2 ช้อนโต๊ะ
- ต้นหอมซอย 1 ต้น
- น้ำมันพืช 1 ช้อนโต๊ะ
- เกลือป่น 1/8 ช้อนชา

บีบเต้าหู้เบาๆ ให้พอสะเด็ดน้ำ ตัดเต้าหู้เป็นชิ้นเต๋าพักไว้ ปรับอุณหภูมิเครื่องที่ 140 องศาเซลเซียส ใส่หัวหอมลงในกระทะ รอให้หัวหอมร้อน ทอดเต้าหู้ให้สุกเหลืองทั้ง 4 ด้าน โดยใช้เวลาทอดแต่ละด้าน 4 นาที ใส่หอมใหญ่ผัดพอสุก 1 นาที เติมพริกหยวกและถัวยาวผัดให้ทั่ว 5-6 นาที ปรับรสด้วยเกลือและพริกไทยหากต้องการ โรยหน้าด้วยต้นหอม เสริฟพร้อมกับซอส : เตรียมซอสโดยผสมเนยถั่วกับน้ำร้อน 1/3 ถ้วยคนให้เข้ากัน เติมน้ำมันซีฟู้ดและซอสพริก คนให้เข้ากัน เสริฟพร้อมเต้าหู้



Sauté  
~10 นาที



X 4



10 นาที

## EN Crispy tofu with peanut sauce

- 2 kg tofu
- 1 small onion sliced
- 1 red capsicums sliced into strips
- 500 g green beans, trimmed
- 1/4 cup smooth peanut butter
- 2 tbsp seafood sauce
- 2 tbsp hot chilli garlic sauce
- 1 green onion
- 1 tbsp vegetable oil
- 1/8 tsp salt

Pat tofu dry. Cut each block into 4 square steaks. Set thermostat to 140°C in Sauté mode. Add the oil and sauté the tofu for 4 minutes each side. Add the onion and cook for 1 minute. Add capsicums and green beans, and cook until tender crisp for 5 to 6 minutes. Add salt and season with pepper. Whisk the peanut butter with 1/3 cup of hot water, seafood and garlic sauce. Serve tofu with vegetables and sauce. Garnish with green onions.



Sauté  
~10 min



X 4



10 min

## ZH 花生醬脆豆腐

- 2 公斤豆腐
- 1 個小型洋蔥切片
- 1 隻紅椒切絲
- 3 把青豆角，摘好
- 1/4 杯幼滑花生醬
- 2 湯匙海鮮醬
- 2 湯匙蒜蓉辣椒醬
- 1 條蔥
- 1 湯匙植物油
- 1/8 茶匙鹽

豆腐抹乾水每磚切成四片。將恆溫器調節140°C小炒模式。加油，煎豆腐每面各4分鐘。加入洋蔥，煮1分鐘。加紅椒及豆角，煮約5至6分鐘至爽脆。加鹽及胡椒粉調味。花生醬加1/3杯熱水攪拌，加入海鮮醬及蒜蓉醬。豆腐拌蔬菜及醬汁同吃。以蔥花裝飾。



Sauté  
~10 分鐘



X 4



10 分鐘





## MS Schnitzel

- 4 potong daging anak lembu (150 g)
- 50 g tepung
- 200 g serbuk roti
- 2 biji telur
- 2 biji limau lemon
- 10 cl minyak masak
- Garam dan lada putih

Kacaukan telur. Celupkan potongan daging ke dalam tepung, kemudian ke dalam telur dan akhirnya ke dalam serbuk roti. Tuangkan minyak ke dalam mangkuk. Setkan termostat ke 160°C dalam mod Goreng. Apabila minyak telah mencapai suhu yang sepatutnya, goreng potongan daging selama 8 hingga 10 minit sehingga serbuk roti menjadi warna perang keemasan. Hidangkan dengan hirisan buah limau.



Fry  
~20 min



X 4



10 min

## TH เนื้อลูกวัวชุบเกล็ดขนมปังทอด

- เนื้อลูกวัว 4 ชิ้น (150 กรัม)
- แป้งสาลี 50 กรัม
- เกล็ดขนมปังป่น 200 กรัม
- ไข่ 2 ฟอง
- เลมอน 2 ลูก
- น้ำมันพืช 100 มิลลิลิตร
- เกล็ดและพริกไทย

ปรุงรสเนื้อวัวด้วยเกลือและพริกไทยป่น ใส่น้ำมันพืชในกระทะ ตั้งไฟให้ร้อนปานกลาง ตักไข่ใส่จานแบนตีให้เข้ากัน เตรียมเกล็ดขนมปังและแป้งสาลีใส่จานแบนแยกกันเตรียมไว้ นำเนื้อวัวคลุกแป้งสาลีให้ทั่ว ตามด้วยชุบไข่ และเกล็ดขนมปังตามลำดับพักไว้ ปรับอุณหภูมิเครื่องที่ 160 องศาเซลเซียส ใส่น้ำมันลงในกระทะ รอให้ร้อน ทอดเนื้อวัวจนสุกเป็นสีเหลืองทอง 8-10 นาที เสิร์ฟพร้อมกับเลมอนที่หั่นตามชอบ



Fry  
~20 นาที



X 4



10 นาที

## EN Schnitzel

- 4 veal cutlets (150 g)
- 50 g flour
- 200 g bread crumbs
- 2 eggs
- 2 lemons
- 100 ml oil
- Salt and pepper

Beat the eggs. Season the cutlets first with the flour, then the eggs and finally the bread crumbs. Pour the oil into the bowl. Set the thermostat to 160°C in Fry mode. When the oil has reached the right temperature, fry the cutlets for 8 to 10 minutes until the bread crumbs turn golden brown. Serve with lemon wedges.



Fry  
~20 min



X 4



10 min

## ZH 酥炸小肉排

- 4塊 小牛肉排 (150 克)
- 50 克麵粉
- 200 克麵包糠
- 2 隻雞蛋
- 2 個檸檬
- 100 毫升油
- 鹽及胡椒

打散雞蛋。將肉片先上麵粉，然後沾上蛋液，最後蘸上麵包糠。倒油入鍋將恆溫器調至160°C煎炸模式。當油加熱至適當溫度時，將肉片煎8至10分鐘至麵包糠呈金黃色。以切角檸檬伴著吃。



Fry  
~20 分鐘



X 4



10 分鐘





## EN Fried potatoes with herbs

- 1.4 kg potatoes
- 1/2 tbsp paprika
- 1 tbsp chopped coriander
- 100 ml oil
- Salt

Peel the potatoes and cut into medium-sized cubes (1.5 cm). Set the thermostat to 160°C in Fry mode. Heat the oil in the bowl. Add the potatoes and cook for about 20 minutes while stirring regularly. After 20 minutes, set the thermostat to 130°C in Sauté mode. Add the coriander and paprika and cook without the lid closed for 10 minutes. Serve hot.



Fry  
30 min



X 6



15 min

## MS Ubi kentang goreng dengan herba

- 1.4 kg ubi kentang
- 1/2 sb serbuk paprika
- 1 st daun ketumbar yang dicincang
- 10 cl minyak masak
- Garam

Kupas kulit ubi kentang dan potong hingga menjadi bentuk kiub (1.5 cm). Setkan termostat ke 160°C dalam mod Goreng. Panaskan minyak dalam mangkuk. Masukkan ubi kentang dan masak selama 20 minit sambil kacau. Selepas 20 minit, setkan termostat ke 130°C dalam mod Tumis. Tambahkan daun ketumbar dan paprika dan masak tanpa menutup ditutup selama 10 minit. Hidangkan sementara panas.



Fry  
30 min



X 6



15 min

## TH มันทฝรั่งทอดใส่สมุนไพร

- มันทฝรั่ง 1.4 กิโลกรัม
- น้ำมันพืช 100 มิลลิลิตร
- ผักชีซอย 1 ช้อนโต๊ะ
- พริกปาปริก้าป่น 1/2 ช้อนโต๊ะ
- เกลือ

ปอกเปลือกมันฝรั่งและหันเต๋า 1.5 เซนติเมตร เตรียมไว้ ปรับอุณหภูมิเครื่องที่ 160 องศาเซลเซียส ใส่มันฝรั่งลงในกระทะ รอให้มันฝรั่งทอดไหม้สุกทั่ว 20 นาที ในขณะทอดหมั่นคนเป็นระยะ ลดอุณหภูมิลงเหลือ 130 องศาเซลเซียส เติมน้ำมันพืชและพริกปาปริก้าป่น รสด้วยเกลือ เคล้าให้ทั่ว 10 นาที ตักเสิร์ฟขณะร้อน



Fry  
30 นาที



X 6



15 นาที

## ZH 香草薯仔

- 1.4 公斤薯仔
- 1 湯匙碎芫荽
- 1/2 湯匙西班牙紅椒粉
- 100 毫升油
- 鹽

薯仔去皮，切成中型丁粒（1.5厘米）。將恆溫器調至160°C煎炸模式。將鍋內的油加熱。加入薯仔，煮約20分鐘，定時翻動。20分鐘後，將恆溫器調至130°C小炒模式。加入芫荽及西班牙紅椒粉，不要關蓋，烹煮10分鐘。趁熱享用。



Fry  
30 分鐘



X 6



15 分鐘





## MS Mi Goreng dengan tahu

- 450 g mi tepung gandum segar
  - 100 g daging dada ayam, dipotong
  - 100 g udang
  - 1 biji tomato dihiris
  - 300 g kobis dihiris
  - 150 g bok choy dipotong menjadi potongan kecil
  - 3 keping tahu keras
  - 2 biji telur
  - 3 sb minyak masak
  - 2 to 3 sb bawang merah kecil goreng
  - 1 bawang merah dihiris
  - 4 ulas bawang putih, dicincang
  - 2 daun bawang, dihiris
  - 1 biji limau, dipotong
- Sos:
- 1 sb kicap
  - 1 sb kicap pekat
  - 2 sb sos tomato
  - 1 st garam
  - 1 st gula
- Pes cili:
- 2 sb minyak masak
  - 6 cili kering
  - 5 bawang merah kecil
  - 5 ulas bawang putih
  - 1 st belacan

Untuk menyediakan sos, campurkan semua bahan bahan dan simpan. Untuk menyediakan pes cili, campurkan cili, bawang merah kecil, bawang putih dan belacan di dalam alat pengisar, tambahkan sedikit air dan kisar sehingga rata. Setkan termostat ke 130°C dalam mod Tumis. Panaskan minyak dan tumiskan campuran sehingga masak. Kemudian masukkan ke dalam sebuah mangkuk dan simpan. Masak tahu selama 4 minit pada kedua-dua belah, sehingga menjadi warna perang keemasan. Potong tahu menjadi potongan tebal. Biarkan minyak yang terlebih di dalam kualiti untuk memasak mi. Tumiskan bawang merah dan bawang putih, kemudian tambahkan ayam dan udang dan masak selama 3 minit. Akhirnya tambahkan tomato, kobis dan bok choy. Setkan termostat pada 160°C dalam mod Goreng dan masak selama 2 minit. Masukkan pes cili dan tahu dan masak selama 2 minit. Tambahkan sos dan mi dan terus masak selama 3 hingga 4 minit sambil kacau. Susunkan mi secara sama rata di dalam mangkuk Versalio. Tuangkan 2 sudu teh minyak masak di tengah-tengah mi. Masukkan 2 biji telur, kacaukan. Masakkan telur dan biarkan telur memerang. Campurkan semua bahan-bahan dan hidangkan, sambil meletakkan bawang merah kecil goreng dan daun bawang sebagai hiasan. Peras dan titiskan jus limau pada mi sebelum dimakan.



Fry  
-15 min



X 4



20 min

## TH กวยเตี๋ยวผัดเต้าหู้ - หมี่โกเร็ง

- เส้นกวยเตี๋ยวแห้ง 450 กรัม
  - อกไก่ 100 กรัม หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ
  - กุ้ง 100 กรัม
  - มะเขือเทศ 1 ลูก หั่นเป็นชิ้น ๆ
  - กระเทียมป่น 300 กรัม
  - ผักกวางตุ้ง หรือผักกวางตุ้งอ่อน 150 กรัม หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ
  - ไข่ขาว 3 ชิ้น
  - โช 2 ฟอง
  - น้ำมัน 3 ช้อนโต๊ะ
  - พริกแดงทอดกรอบ 2 ถึง 3 ช้อนโต๊ะ
  - หัวหอมซอย 1 หัว
  - กระเทียมต้ม 4 กลีบ
  - ต้นหอม 2 ต้น หั่นบาง ๆ
  - มะนาว 1 ลูก หั่นเป็นชิ้น ๆ
- ซอสปรุงรส:
- ซอสถั่วเหลือง 1 ช้อนโต๊ะ
  - ซอสถั่วเหลืองดำ 1 ช้อนโต๊ะ
  - ซอสมะเขือเทศ 2 ช้อนโต๊ะ
  - เกลือ 1 ช้อนชาเล็ก
  - น้ำตาล 1 ช้อนชาเล็ก
- น้ำพริก:
- น้ำมัน 2 ช้อนโต๊ะ
  - พริกแดง 8 เม็ด
  - พริกแดง 5 หัว
  - กระเทียม 5 กลีบ
  - กะปิ 1 ช้อนชาเล็ก

สำหรับทำน้ำซอส ให้ผสมส่วนผสมทั้งหมดลงในชาม แล้วพักไว้ สำหรับทำน้ำพริก ให้ผสมพริก, หอมแดง, กระเทียมและกะปิในเครื่องนี้ จากนั้นให้ตีจนทั่ว แล้วจึงนำเครื่องนี้ไปทอดในกระทะ. ในโหมดซอเต (Sauté) ให้ตั้งเทอร์โมสแตท (Thermostat) ไว้ที่อุณหภูมิ 130°C ตั้งน้ำมันให้ร้อนแล้วทอดส่วนผสมจนกระทั่งสุก แล้วแยกน้ำมันออกจากน้ำมันลงในชาม แล้วพักไว้. ทอดเต้าหู้แบบซอเต (Sauté) โดยแต่ละด้านใช้เวลา 4 นาที จากนั้นจึงสุกเป็นสีน้ำตาลอ่อน ๆ ทั้งสองด้าน. นำเต้าหู้ที่ทอดแล้วมาใส่ในกระทะเพื่อเอาไขมันส่วนเกินออก. ทอดหัวหอมและกระเทียมแบบซอเต (Sauté) จากนั้นใส่ไข่ขาวและกุ้งลงไป แล้วปรุงเป็นเวลา 3 นาที สุดท้าย ให้ใส่มะเขือเทศ, กระเทียมป่น และผักกาดเขียวปลี. ในโหมดทอด ให้ตั้งเทอร์โมสแตท (Thermostat) ไว้ที่อุณหภูมิ 160°C แล้วปรุงอาหารเป็นเวลา 2 นาที คนผักกาดและเต้าหู้ให้เข้ากัน จากนั้นปรุงต่ออีก 2 นาที. เพิ่มส่วนผสมของซอสและต้นหอมเขียว จากนั้นปรุงเป็นเวลา 3 ถึง 4 นาที ในขณะที่เต้าหู้กับผักกาดเข้ากัน. คลี่เส้นกวยเตี๋ยวในชามของ Versalio ให้ทั่ว คลุกเส้นกวยเตี๋ยวตรงกลางให้ดี แล้วเหยาะด้วยน้ำมัน 2 ช้อนโต๊ะ ตอกไข่ลงไป 2 ฟอง แล้วคนให้เข้ากันอย่างเร็ว ๆ คนไข่ให้ทั่ว แล้วปล่อยให้สุกเป็นสีน้ำตาลอ่อน ๆ. ผสมส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน แล้วเสิร์ฟ พร้อมแต่งหน้าด้วยหอมแดงและต้นหอม บีบมะนาวให้ทั่วกวยเตี๋ยวก่อนรับประทาน.



Fry  
-15 นาที



X 4



20 นาที

## EN Fried noodles with tofu - Mee Goreng

- 450 g fresh wheat noodles
  - 100 g chicken breast, cut into pieces
  - 100 g prawns
  - 1 tomato cut into wedges
  - 300 g sliced cabbage
  - 150 g mustard greens or bok choy, cut in small pieces
  - 300 g white tofu
  - 2 eggs
  - 3 tbsps oil
  - 2 to 3 tbsps crisp fried shallots
  - 1 sliced onion
  - 4 cloves garlic, chopped
  - 2 spring onion, thinly sliced
  - 1 lime, cut into wedges
- Sauce:
- 1 tbsp soy sauce
  - 1 tbsp black soy sauce
  - 2 tbsps tomato ketchup
  - 1 tsp salt
  - 1 tsp sugar
- Chili paste:
- 2 tbsps oil
  - 6 dried chillies
  - 5 shallots
  - 5 cloves garlic
  - 1 tsp shrimp paste

To make the Sauce, combine all ingredients in a bowl and set aside. To prepare Chili Paste, combine chilli, shallots, garlic, and shrimp paste in a blender, adding some water and process until smooth. Set the thermostat to 130°C in Sauté mode. Heat the oil and stir-fry the mixture until cooked and oil separate. Then transfer into a bowl and set aside. Sauté the tofu for 4 minutes on each side, until lightly browned on both sides. Cut the tofu into thick slices. Leave remaining oil in the wok for frying noodles. Sauté the onion and garlic, then add chicken and prawns and cook for 3 minutes. Finally add the tomato, the cabbage, and mustard greens. Set the thermostat to 160°C in Fry mode and cook for 2 minutes. Stir in the chili paste and tofu and cook for another 2 minutes. Add the Sauce mixture and noodles and cook for 3 to 4 minutes while stirring. Spread the noodles evenly into Versalio bowl. Make a well in the centre of the noodles and drizzle in 2 teaspoons of oil. Add the 2 eggs, stirring to scramble. Stir-fry eggs and let eggs set and brown slightly. Combine all ingredients together and serve, garnished with fried shallots and spring onions. Squeeze lime juice over noodles before eating.



Fry  
-15 min



X 4



20 min

## ZH 豆腐炒麵 - Mee Goreng

- 450 克生麵
  - 100 克雞胸肉, 切片
  - 100 克蝦
  - 1 個蕃茄切塊
  - 300 克切片椰菜
  - 150 克芥菜或白菜, 切細塊
  - 3 塊硬豆腐
  - 2 隻蛋
  - 3 湯匙油
  - 2 至 3 湯匙炸蔥頭
  - 1 個切片洋蔥
  - 4 瓣蒜頭, 切碎
  - 2 條蔥, 切幼絲
  - 1 個青檸, 切開兩邊
- 醬汁:
- 1 湯匙生抽
  - 1 湯匙老抽
  - 2 湯匙茄汁
  - 1 茶匙鹽
  - 1 茶匙糖
- 辣椒醬:
- 2 湯匙油
  - 6 隻辣椒乾
  - 5 條蔥
  - 5 瓣蒜頭
  - 1 茶匙蝦醬 (beIaChan)

烹調醬汁, 先把所有材料在碗中混合, 然後放在一旁. 烹調辣椒醬, 先把辣椒、蔥、蒜頭及蝦醬攪拌混合, 加水, 繼續攪拌至幼滑. 將恆溫器調節至130°C小炒模式. 將油加熱, 把混合物炒熟至出油. 然後轉至碗內, 放在一旁. 用小炒模式煎豆腐, 每面4分鐘, 至兩面微黃. 將豆腐切成厚片. 鍋內剩餘的油留作炒麵之用. 炒洋蔥及蒜頭, 加入雞肉及蝦, 炒3分鐘. 最後加入蕃茄、椰菜及芥菜. 將恆溫器調節至160°C煎炒模式, 炒2分鐘. 加入辣椒醬及豆腐, 再多炒2分鐘. 加入混合醬汁及生麵, 再炒3至4分鐘. 將麵均勻鋪在Versalio鍋內. 在麵中間開一個洞, 灑入兩茶匙油. 加入兩隻蛋, 炒成滑蛋. 炒蛋, 讓蛋凝固至微黃. 混合所有材料, 配以炸蔥頭及蔥花享用. 食用前在麵上擠上青檸汁.



Fry  
~15 分鐘



X 4



20 分鐘



## EN French fries

- 750 g frozen chips
- 2 L oil
- Salt

Pour the oil into the bowl. Set the thermostat to 180°C in Deep Fry mode. Put the chips in the basket. As soon as the light indicator goes off, immerse the chips into the hot oil and cook for about 10 minutes. Drain and salt.



Deep fry  
10 min



X 4



5 min

## MS Kentang goreng

- 0.75 kg ubi kentang (chips) sejuk beku
- 2 L minyak masak
- Garam

Tuangkan minyak ke dalam mangkuk. Setkan termostat ke 180°C dalam mod Menggoreng. Letakkan ubi kentang ke dalam bakul. Setelah lampu penunjuk dimatikan, celupkan ubi kentang ke dalam minyak panas dan masak selama sepuluh minit. Keluarkan daripada minyak dan tambahkan garam.



Deep fry  
10 min



X 4



5 min

## TH มันทฝรั่งทอด

- มันทฝรั่งแช่แข็ง 750 กรัม
- น้ำมันพืช 2 ลิตร
- เกลือ

ปรับอุณหภูมิเครื่องที่ 180 องศาเซลเซียส ใส่หน้้ำมันลงในกระทะ รอให้หน้้ำมันร้อน ใส่หน้ฝรั่งลงในตะกร้า นำลงทอดให้สุกเหลือง 10 นาที ตักขึ้นซับหน้้ำมัน โรยเกลือให้ทั่ว



Deep fry  
10 นาที



X 4



5 นาที

## ZH 炸薯條

- 0.75 公斤冷藏薯條
- 2 公升油
- 鹽

倒油入鍋。將恆溫器調至180°C油炸模式。將薯條放入炸籃。當指示燈一熄滅，將薯條浸入滾油中，並炸10分鐘。瀝乾油並加鹽。



Deep fry  
10 分鐘



X 4



5 分鐘





## MS Kentang samosas

- 8 helaian pastri
- 4 biji ubi kentang besar
- 1 sb daun ketumbar
- 1 sb serbuk kari
- 2 biji bawang yang dicincang
- 2 L minyak masak

Masak ubi kentang secara stim atau merebus dalam air. Hancurkan dan tambahkan daun ketumbar, serbuk kari dan bawang merah. Potong helaian pastri menjadi dua. Letakkan inti ke dalam salah satu helaian pastri dan lipatkan menjadi bentuk samosa. Anda boleh menggunakan air dan kanji ubi untuk menutupkan kulit samosa. Tuangkan minyak ke dalam mangkuk. Setkan termostat ke 180°C dalam mod Goreng Celur. Masakkan samosa di dalam bakul goreng selama 3 hingga 5 minit sehingga kedua-dua belah menjadi warna perang keemasan. Hidang sementara panas.



Deep fry  
~5 min



X 4



15 min

## TH ซามอสามันฝรั่ง

- แผ่นแป้งปอเปี๊ยะ 8 แผ่น
- มันฝรั่งสุกใหญ่ 4 ลูก
- ผักชี 1 ซอนโตะ
- พริกแกง 1 ซอนโตะ
- หัวหอมซอยบาง 2 ลูก
- น้ำมันพืช 2 ลิตร

ต้มมันฝรั่งให้สุกแล้วบดให้ละเอียด ผสมผักชี พริกแกง หอมใหญ่ลงในมันฝรั่งบด แบ่ง 16 ส่วน พักไว้ เตรียมแผ่นแป้งโดยตัดครึ่ง ใส่ไส้ ห่อเป็นทรงสามเหลี่ยม ทำน้ำหรือแป้งเปียก บริเวณขอบแผ่นแป้ง ห่อใส่ให้สนิทพักไว้ ปรับอุณหภูมิเครื่องที่ 180 องศาเซลเซียส ใส่ น้ำมันลงในกระทะ รอให้น้ำมันร้อน นำซามอสาลงในตะกร้า นำลงทอดให้สุกเหลืองทอง 3-5 นาที ตักขึ้นซับน้ำมัน



Deep fry  
~5 นาที



X 4



15 นาที

## EN Potato samosas

- 8 Filo Pastry Sheets
- 4 large potatoes
- 1 tbsp coriander
- 1 tbsp curry
- 2 onions finely chopped
- 2 L oil

Cook the potatoes by steaming or boiling in water. Mash them well and mix with the coriander, curry and onions. Cut the brick pastry sheets into halves. Place the filling on one half of the pastry sheet and fold into a samosa. You can use water and potato starch to seal the samosa. Pour the oil into the bowl. Set the thermostat to 180°C in Deep Fry mode. Cook the samosas in the frying basket for 3 to 5 minutes until they are golden brown on both sides. Serve warm.



Deep fry  
~5 min



X 4



15 min

## ZH 薯仔咖喱角

- 8 塊酥皮
- 4 個大薯仔
- 1 湯匙芫荽
- 1 湯匙咖喱
- 2 個洋蔥，切幼粒
- 2 公升油

將薯仔蒸熟或放入熱水焗熟。將薯仔壓爛成薯蓉，加入芫荽、咖喱及洋蔥，攪勻。將酥皮切成兩半。將餡料放在半塊酥皮上，再包成咖喱角。你可以用水或薯粉水封摺口。倒油入鍋。將恆溫器調至 180°C 油炸模式。將咖喱角放入炸籃炸 3 至 5 分鐘，直至兩面金黃。趁暖享用。



Deep fry  
~5 分鐘



X 4



15 分鐘





## EN Deep fried provenance chicken

- 800 g to 1 kg chicken, cut into segments
- 3/4 cup cornflour
- 1 tsp oregano
- 1 tsp thyme
- 1 tsp basil
- 1 tsp sage
- 1 tsp dill
- 1 tsp rosemary
- 3/4 tsp sea salt
- 1 tsp black pepper
- 2 L of oil

In a zip-lock bag combine all dry ingredients except cornflour then add the chicken parts. Shake the bag hard for 1 minute, then refrigerate for a minimum of 2 hours. Set the thermostat to 180°C in Deep Fry mode. Heat the oil for 10 to 15 minutes. Meanwhile dip three to four pieces of chicken into the cornflour and coat then evenly before dunking them into the Versalio. Deep fry chicken in batches for even cooking for 6 to 8 minutes per batch using the cooking lid. Drain each batch of chicken on paper towel. Serve hot.



Deep fry  
~25 min



X 4



20 min  
+ 2 hours in the refrigerator

## MS Ayam goreng provenans

- Ayam 800 g - 1 kg, dipotong kecil
- 3/4 cawan tepung ubi
- 1 st oregano
- 1 st thyme
- 1 st daun selasih
- 1 st sage
- 1 st dill
- 1 st rosemary
- 3/4 st garam laut
- 1 st lada hitam
- 2 L minyak

Di dalam sebuah beg zip-lock, campurkan semua bahan-bahan kering kecuali tepung ubi dan kemudian masukkan daging ayam. Goncang dengan kuat selama 1 minit, kemudian masukkan ke dalam peti sejuk selama 2 jam. Setkan termostat ke 180°C dalam mod Goreng Celur. Panaskan minyak selama 10 hingga 15 minit. Sementara itu, celupkan tiga hingga empat keping daging ayam ke dalam tepung ubi dan letakkan ke dalam perkakas Versalio. Gorengkan ayam selama 6 hingga 8 minit untuk setiap batch dengan menggunakan penutup. Keringkan setiap batch ayam dengan menggunakan kertas dapur. Hidangkan sementara panas.



Deep fry  
~25 min



X 4



20 min  
+ 2 jam di dalam peti sejuk

## TH ไก่ทอด Provenance สูตรต้นตำรับ

- ปีกไก่ น่องไก่ สะโพกไก่ 800-1000 กรัม
- แป้งข้าวโพด 3/4 ถ้วย
- ออริกาโนแห้งป่น 1 ช้อนชา
- ใบไทม์สด 1 ช้อนชา
- ใบโหระพาสด 1 ช้อนชา
- ใบเสจสด 1 ช้อนชา
- ผักชีลาวสด 1 ช้อนชา
- โรสแมรี่สด 1 ช้อนชา
- เกลือทะเล 3/4 ช้อนชา
- พริกไทยดำป่น 1 ช้อนชา
- น้ำมันพืช 2 ลิตร

หมักไก่ กับออริกาโน ไทม์ โหระพา เสจ ผักชีลาว โรสแมรี่ เกลือและพริกไทย ออกแรง นวดเคล้าให้ทั่ว 1 นาที พักไว้ในตู้เย็นอย่างน้อย 2 ชั่วโมง ปรับอุณหภูมิเครื่องที่ 180 องศา เซลเซียส ใส่หมักลงในกระทะ รอให้หมักนร้อน นำไก่คลุกแป้งข้าวโพดให้ทั่ว ใส่ลงใน ตะกั่ว นำลงทอดให้สุกเหลืองทองโดยทอดครั้งละ 4 ชิ้น ทอดนาน 10-15 นาที ตักขึ้นซับ น้ำมัน



Deep fry  
~25 นาที



X 4



20 นาที  
+ แช่ในตู้เย็น 2 ชั่วโมง

## ZH 鹽酥雞

- 800 克至 1 公斤 雞，斬件
- 3/4 杯薯粉
- 1 茶匙奧勒岡
- 1 茶匙百里香
- 1 茶匙羅勒
- 1 茶匙鼠尾草
- 1 茶匙小茴香
- 1 茶匙迷迭香
- 3/4 茶匙海鹽
- 1 茶匙黑椒
- 2 公升油

除薯粉外，在密實袋中混合所有乾材料，然後加入雞件。將袋猛搖 1分鐘，然後至少放在雪櫃冷藏兩小時。將恆溫器調節至180°C的油炸模式。將油加熱10至15分鐘。這時，可以把三至四塊雞放入薯粉中，平均地沾上薯粉，再放入Versalio多功能鍋中。把雞塊分批油炸，每批平均6至8分鐘，加上蓋。每批雞都先放在廚房紙上隔油。趁熱享用。



Deep fry  
~25 分鐘



X 4



20 分鐘  
+ 2 小時存放在雪櫃





## MS Ayam masam manis

- 230 g daging dada ayam (dipotong kiub)
  - 1 lada hijau (keluarkan bijian dan potong menjadi kiub)
  - 1 bawang merah kecil
  - 2 ulas bawang putih
  - 2 L minyak
  - 4 sb sos tomato
  - 4 sb kanji jagung
  - 1/2 cawan air
  - 1/2 st tepung penaik
- Sos masam manis:
- 3 sb sos tomato
  - 3 sb sos cili
  - 1 st sos Lea and Perrins Worcestershire
  - 1/4 st cuka beras Cina
  - 1/2 st sos tiram
  - 3 sb air
  - 1/2 st kanji jagung
  - 3 cubit serbuk lada putih
  - 2 sb minyak masak

Potong daging ayam menjadi ketul kiub dan perap dalam 1 sudu besar wain selama 10 minit. Campurkan adunan di dalam mangkuk dan celupkan kiub-kiub daging ayam ke dalam adunan. Campurkan sos masam manis di dalam sebuah mangkuk kecil dan simpan. Tambahkan minyak ke dalam mangkuk perkakas Versalio. Setkan termostat ke 180°C dalam mod Goreng Celur. Goreng kiub-kiub ayam (goncangkan untuk menanggal adunan yang berlebihan sebelum menggoreng) untuk selama 5 hingga 6 minit dengan penutup pemasak, kemudian keluarkan dan letakkan pada kertas dapur untuk menyerap minyak masak yang berlebihan. Keluarkan minyak masak dan hanya biarkan kira-kira 2 sudu besar minyak di dalam perkakas Versalio. Setkan termostat ke 130°C dalam mod Tumis. Tambahkan bawang putih dan tumis sehingga berwarna perang muda dan kemudian tambahkan lada hijau untuk digoreng selama 4 hingga 5 minit. Setkan termostat ke 130°C dalam mod Tumis. Tumiskan bawang putih sehingga berwarna perang muda. Tambahkan lada hijau dan masak selama 4 hingga 5 minit. Masukkan sos masam manis dan masak. Tambahkan ayam dan bawang merah kecil goreng. Kacau selama 1 minit. Hidangkan dengan nasi putih sementara panas.



Deep fry  
~20 min



X 4



15 min

## TH ไก่เปรี้ยวหวาน

- อกไก่ (ไม่มีหนังและกระดูก) 230 กรัม (หั่นเป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าขนาดพอดีคำ)
  - พริกหยวกเขียว (เอาเมล็ดออก แล้วหั่นออกเป็นสี่เหลี่ยม)
  - พริกแดง 1 หัว
  - กระเทียม 2 กลีบ
  - น้ำมัน 2 ลิตร
  - ส่วนผสมของแป้ง
  - ซอสมะเขือเทศ 4 ช้อนโต๊ะ
  - แป้งข้าวโพด 4 ช้อนโต๊ะ
  - น้ำมัน 1/2 ถ้วย
  - เบกกิ้งโซดาผง 1/2 ช้อนชามเล็ก
- ซอสเปรี้ยวหวาน :
- ซอสมะเขือเทศ 3 ช้อนโต๊ะ
  - ซอสพริก 3 ช้อนโต๊ะ
  - ซีอิ๊วขาวรสเข้มข้น (Lea & Perrin Worcestershire Sauce) 1 ช้อนชามเล็ก
  - อี๊กลู (Chinese Rice Vinegar) 1/4 ช้อนชามเล็ก
  - น้ำมันหอม 1/2 ช้อนชามเล็ก
  - น้ำมัน 3 ช้อนโต๊ะ
  - แป้งข้าวโพด 1/2 ช้อนชามเล็ก
  - พริกไทยขาวป่น 3 เมล็ด
  - น้ำมัน 2 ช้อนโต๊ะ
  - ไวน์แดง 1 ช้อนโต๊ะ

หั่นเนื้อไก่ออกเป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าด้านพอดีคำ เหมือนกับไวน์แดง เป็นเวลา 10 นาที. ผสมส่วนผสมของแป้งในชาม แล้วใส่ไก่ที่หั่นเป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าลงไปในแป้ง ผสมซอสหวานและเปรี้ยวในชามเล็ก แล้วพักไว้. ใส่น้ำมันลงในกระทะ ปรับอุณหภูมิเครื่องที่ 180 องศาเซลเซียส รอให้น้ำมันร้อน นำเนื้อไก่ใส่ลงในกระทะ นำลงทอดให้น้ำมันจนสุกเหลือง 5-6 นาที ปิดฝาหม้อทอดเพื่อป้องกันน้ำมันกระเด็น แล้วเอาไก่ขึ้นพักไว้ในจาน โดยเรียงไว้น้ำมันกระเด็นเพื่อซับเอาน้ำมันส่วนเกินออก. เทน้ำมันทอดออก ให้เหลือในกระทะเพียง 2 ช้อนโต๊ะ ปรับอุณหภูมิเครื่องที่ 130 องศาเซลเซียส เพิ่มกระเทียม แล้วทอดกระเทียมแบบซอต์ (Sauté) จนกระทั่งเป็นสีน้ำตาลอ่อน ๆ จากนั้นเติมพริกหยวกเขียว แล้วผัดเป็นเวลา 4 ถึง 5 นาที. ใส่ไก่เปรี้ยวหวาน. ใส่ไก่และหอมแดง คนเป็นเวลา 1 นาที เสิร์ฟพร้อมข้าวร้อน ๆ.



Deep fry  
~20 นาที



X 4



15 นาที

## EN Sweet & sour chicken

- 230 g boneless and skinless chicken breast (cut into bite-size cubes)
  - 1 green capsicum (seeds removed and cut into squares)
  - 1 shallot
  - 2 cloves of garlic
  - 2 L of oil
  - 4 tbsps ketchup
  - 4 tbsps cornflour
  - 1/2 cup water
  - 1/2 tsp baking soda/baking powder
- Sweet and sour sauce:
- 3 tbsps ketchup
  - 3 tbsps chilli sauce
  - 1 tsp Lea and Perrins Worcestershire sauce
  - 1/4 tsp Chinese rice vinegar
  - 1/2 tsp oyster sauce
  - 3 tbsps water
  - 1/2 tsp corn starch
  - 3 dashes white pepper powder
  - 2 tbsps oil
  - 1 tsp of red wine

Cut the chicken breast meat into bite-size cubes and marinate with 1 tbsp of red wine for 10 minutes. Mix the batter in a bowl and add the chicken cubes into the batter. Mix the sweet and sour sauce in a small bowl and set aside. Add the oil into the Versalio bowl. Set the thermostat to 180°C in Deep fry mode. Deep fry the chicken cubes (shake of the extra batter before frying) for 5 to 6 minutes using the cooking lid, and transfer the chicken out on a plate lined with paper towels to soak up the excess oil. Transfer the cooking oil out and leave only 2 tbsps of oil in Versalio. Set the thermostat to 130°C in Sauté mode. Add the garlic and sauté until light brown and then add the green capsicums to stir-fry them for 4 to 5 minutes. Set the thermostat to 130°C in Sauté mode. Sauté the garlic until light brown. Add the green capsicums and cook for 4 to 5 minutes. Add the sweet and sour sauce and bring it to boil. Add the chicken and shallot. Stir for 1 minute. Serve hot with white rice.



Deep fry  
~20 min



X 4



15 min

## ZH 甜酸咕嚕雞

- 230 克無骨去皮雞胸肉 (切成一口大小)
- 1 個青燈籠椒 (去籽及切方塊)
- 1 個蔥頭
- 2 瓣蒜頭
- 2 公升油
- 粉漿:
- 4 湯匙茄汁
- 4 湯匙粟粉
- 1/2 杯水
- 1/2 茶匙食用梳打/發粉
- 甜酸醬:
- 3 湯匙茄汁
- 3 湯匙辣椒醬
- 1 茶匙李派林喼汁
- 1/4 茶匙中國米醋
- 1/2 茶匙蠔油
- 3 湯匙水
- 1/2 茶匙粟粉
- 白胡椒粉少許 (約灑 3 下)
- 2 湯匙油

雞胸肉切成食用大小，用1湯匙酒醃10分鐘。在碗中混合粉漿，並加入雞肉粒。在另一小碗中混合甜酸醬汁，先放在一旁。把油加入Versalio鍋內。將恆溫器調節至180°C油炸模式。加蓋炸雞粒(入油前搖去過多的粉漿) 約5至6分鐘，然後把雞撈起，放在有廚房紙的碟上，以吸去多餘油份。倒出煮食油，只留下約兩湯匙油在Versalio多用途鍋中。將恆溫器調節至130°C小炒模式。加入蒜頭，炒至微黃，再加入青燈籠椒，同炒4至5分鐘。將恆溫器調節至130°C小炒模式。炒蒜頭至微黃。加入青燈籠椒，同炒4至5分鐘。加入甜酸醬汁，煮滾。加入雞及蔥頭。炒約1分鐘。配白飯，趁熱享用。



Deep fry  
~20 分鐘



X 4



15 分鐘

