

5L微电脑高压锅 电高压锅 超位 质量保证

产品名称	5L微电脑高压锅 电高压锅 超位 质量保证
公司名称	潮安县彩塘镇金琦厨餐具营销部
价格	100.00/台
规格参数	功能:蒸,煮,炖,焖,定时,煲,其他 容量:5L (1) 内胆材质:黑晶
公司地址	广东潮安县彩塘金二工业区
联系电话	86 020 22075719 15360811252

产品详情

半球电压力锅的菜谱介绍

- 1、红焖肉炖土豆**主料：五花肉两斤、土豆两个 配料：大料、花椒、葱、姜、盐、老抽、料酒、白糖
方法：将切好的五花肉放入锅内。再将土豆连同配料一起放入锅内，无需放水。翻一下搅均即可注：17分钟 - 20分钟左右。
- 2、番茄牛腩**主料：牛腩两斤、土豆两个、胡萝卜两根 配料：番茄沙司、老抽、盐、鸡精、白糖、大料、葱、姜 制作过程：首先把切好的牛腩放入锅内，不用放水。放入土豆、胡萝卜及同配料，翻匀即可。注：35分钟左右。
- 3、水煮活鱼**主料：活鱼、豆腐、洋葱、粉条 配料：水煮活鱼料、盐、料酒 方法：首先将水煮活鱼料用炒勺翻炒，在锅底放上生菜叶，再把活鱼放上，连同豆腐、洋葱、粉条一起放入锅中。加盐（少许）料酒（少许）放水不要超过4/5。注：25分钟 - 30分钟左右。
- 4、蒸地瓜**主料：地瓜1斤 配料：水100ml 方法：将地瓜洗净放入锅内加入水，盖上盖调到米饭档工作，经过17分钟后，自动保温、自动泄压。
- 5、排骨煲仔饭**主料：排骨（精排）500克，大米300克 配料：精盐、色拉油、葱丝、白糖、姜、鸡精、老抽 方法：将排骨洗净，放入阿迪锅中，加入适量的调料，选择排骨键，大约15分钟。开盖放入洗好的大米，加入适量的水，选择米饭类，大约15分钟左右，制作完毕后，即可排气食用。
- 6、红烧鸡脖子**用料：鸡脖子八根 配料：姜、糖、老抽、料酒、白醋、花椒、盐、味素、油 方法：鸡脖子切块，姜切片。用蹄筋键将锅烧热，放入少许油烧开。姜片、花椒面、鸡脖子放入锅中炖至变色，放入糖、老抽、白醋等配料不加水。盖锅盖调到“肉类/鸡”键。
- 7、西红柿鸡蛋汤**主料:鸡蛋2个、柿子1个 配料：盐少许、味精少许、香油少许 方法:将内胆中倒入水，按

下汤键，待水开后，泄压，打开盖，放入柿子。待水再次开后，将鸡蛋搅均，轻轻倒入锅中。当第三次开锅后，放入配料，即可食用。

8、大骨棒汤主料：大骨棒壹个 配料：盐、味素、大料、料酒、酱油方法：将骨棒用温热水洗净，连同配料一起放入锅内加热。选择汤类键。时间为30-60分钟左右。原汤原味，不腻、营养高。

9、天下第一鲜主料：鲫鱼、羊肉片 配料：鲜奶半袋、枸杞、大枣、葱丝、姜丝、胡萝卜丝、香菜、大料、花椒、古月面、盐、料酒、鸡精方法：先把鲫鱼连同水（半袋鲜奶、枸杞、大枣、花椒、大料、盐、料酒、葱丝、姜丝）一起放入锅内。按汤类键，开锅后，转为肉类键让它保持沸腾状态。再放入羊肉片（半斤或1斤），少许鸡精。出锅后放入胡萝卜丝、葱丝、香菜、古月面。注：全过程25 - 35分钟，工作时间根据食物多少而定。

10、油焖尖椒主料：尖椒、鸡蛋、肉馅 配料：糖、尖椒面、油、精盐、酱油、味精 作法：将肉馅放入尖椒内包好，将油倒入锅内八分熟后，倒入尖椒微炸，加入拌好的鸡蛋，放入所有用料均适量，选择鱼档五六分钟即可。

11、小鸡炖蘑菇主料：小鸡、干蘑菇或香菇、粉条 配料：盐、大料、花椒、老抽、葱、姜方法：小鸡切块，连同干蘑菇、粉条一起放入锅内，无需加水。再把配料放好翻搅均匀即可。注：17分钟 - 20分钟左右。

12、猪肉煲仔饭主料：生猪肉300克，大米500克（因人数变） 配料：精盐、色拉油、葱丝、白芷、老抽、料酒、姜、鸡精、白糖方法：将生猪肉切成小块，猪肉放在阿迪锅中，放入适量的调味品。选择肉类，大约16分钟。开盖放入洗好的大米，加入适量的水，选择米饭类，大约145分钟。制作完毕后，即可排气食用。

13、酱烧猪蹄的做法

原料：猪蹄、料酒、姜片、葱段、花椒、八角、尖椒、蒜瓣、盐、生抽、老抽1、猪蹄买好后就让商贩斩件，拿回家冲洗干净。入沸水煮尽血水后捞起。2、飞水后的猪蹄用凉水再冲洗一遍，控干。（这一热一凉，让猪蹄口感更q，3、电压力锅（或者高压锅）内倒入猪蹄，加水（以刚没过猪蹄为宜），放适量料酒、姜片、葱段、少许花椒、2片八角，炖40分钟左右。4、将炖好的猪蹄捞起控干水分，并将炖猪蹄的汤汁留用。5、炒锅内倒油，放尖椒、姜片、蒜瓣爆香，倒入猪蹄翻炒，调入适量盐、生抽、老抽（稍多一些），继续翻炒。6、将炖猪蹄剩下的汤汁分次加入锅中，并不断翻炒，加锅盖，大火煮开后小火炖；这样操作2次，直到汤汁全部用完，猪蹄完全炖软烂后，调入鸡精，即可装盘。

14、简易蛋糕 配料:自发粉 190—200克 白砂糖 150克 特细白砂糖 鸡蛋 5个 新鲜鸡蛋 牛油 50克 炼奶

20克 工具：电压力锅任选一台 操作:1、

将鸡蛋打到备用内锅中和白砂糖一起搅拌均匀(搅拌成丝状，约10-15分钟)。2、

将炼奶和热融化的牛油、自发粉一起倒入备用内锅中搅拌均匀。3、

在电压力锅内锅中倒入少许植物油，均匀涂抹于内锅底部。4、

把搅拌好的材料慢慢倒入电压力锅内锅中，任其自然铺展。5、

盖好锅盖，接通电压力锅电源，选择“豆类/蹄筋”档。6、

待电压力锅自动转入保温状态后，美味可口的“蛋糕”就完成了

15、白斩鸡材料：土鸡 调料：葱、沙姜、生抽做法：烧沸一锅水，把整只鸡放入，熄火；盖好盖，焖着十分钟，以斩出来的鸡块骨髓带血为适，斩件后，点着调料吃。特点：保持了鸡肉的鲜美、原汁原味。

16、干炸鸡材料：鸡、盐、料酒、味精、葱姜丝、蛋、团粉、水、油、花椒盐做法：将鸡摘洗干净，切小方块，加盐、料酒、味精、葱姜丝腌一会儿，再挂鸡蛋、团粉和水合成的糊，过油炸黄，凉后再炸一次至熟，吃时蘸花椒盐。

17、沸油鸡材料：鸡、盐、料酒、酱油、水、油、花椒盐做法：将鸡摘洗干净，去骨，抹上盐、料酒、酱油，过油炸熟再用*子挑起离油，用勺子舀起热油反复浇鸡身上，浇至鸡皮烫焦改切小块，吃时蘸花椒盐。

18、锅烧鸡材料：鸡、肉汤、葱段、姜块、蒜片、盐、料酒、酱油、白糖、花椒、大料、蛋清、团粉、油、花椒面做法：将鸡摘洗干净，放锅内添肉汤，加段、姜块、蒜片、盐、料酒、酱油、白糖、花椒、大料，煮熟去骨，再挂由蛋清团粉合成的糊，过油炸黄，捞出剝1寸长段或条盛盘内，撒上花椒面即成。

19、香酥鸡材料：鸡、料酒、盐、花椒、葱姜丝、团粉、油、花椒盐做法：将鸡摘洗干净，抹上料酒，搓上盐，撒上花椒，鸡肚内塞上葱姜丝稍停一会儿，上笼料，再去掉葱姜丝、花椒，抹上酱油，挂上团粉过油炸酥成金黄色，切成小块盛盘内。

20、香菇鸡材料：鸡、香菇、油、盐、酱油、料酒、白糖、肉汤、葱段、姜块、蒜片、花椒、大料、味精、香油做法：将鸡摘洗干净，剝块，香菇泡开去根，洗净（多洗几遍）。锅内放少量油烧热，加鸡块炒至变色，加香菇、盐、酱油、料酒炒几睛，再加白糖少许、肉汤、葱段、姜块、蒜片、花椒、大料，炖熟后加味精，淋上香油即成。

21、葱油鸡材料：鸡、水、料酒、盐、大料、桂皮、五香面、葱姜丝、味精、油做法：将鸡摘洗干净放锅内，添水，加料酒、盐、大料、桂皮、五香面，煮烂与汤一同取出盛盆内，加盖焖2小时取出切块盛盆，再加葱姜丝、味精、原汤少许，随即将油烧开倒出浇在葱姜丝上即成。

22、鸡蓉材料：菜花鸡、菜花、油、葱姜丝、肉汤、盐、味精、团粉做法：将鸡摘洗干净，去骨，剝成泥，菜花洗净掰成小朵，再切开，用开水汤一下，捞出拔凉沥净水分，锅内放少量油，葱姜丝煸锅，加鸡泥炒至变色，再加肉汤、盐、菜花烧熟，加味精，勾汁即成。

23、鸡丝炒鸡蛋材料：鸡肉、鸡蛋、盐、味精、水、油、葱花、酱油做法：将鸡蛋打开加盐、味精、水少许搅匀，鸡肉切丝，锅内放少量油，葱花煸锅，加鸡肉炒几下，再加酱油少许炒熟出锅，锅内再放少量油烧热，加鸡蛋边炒边淋油，炒至半熟加已炒好的鸡丝继续炒几下，立即出锅。

24、云南 - - 气锅鸡原料：肥鸡一只2000克 胡椒粉3克 姜、葱各30克制法：鸡治净切块放入汽锅中，加凉水、放葱段、姜片、约蒸4-5小时，至鸡肉蒸烂。捡去葱、姜，再撒上调料上桌即可。

25、可乐鸡翅

用料?杭 ?10只、可乐200ml、盐15g、姜10g；酱油1汤匙15ml，料酒2汤匙30ml做法：1.鸡翅（可用全翅，翅中，翅根）洗净，姜切成姜片备用；2.电压力锅内放入所有用料，合盖到位后接通电源，选择“肉/鸡”功能档或根据自己的口味自选保压时间。3.待烹饪结束提示音乐响起，保温灯常起，即可开盖食用。

小贴士：由于调料里有可乐，所以烹调之前，压力锅里就不用放水了。26、萝卜牛肉煲--菜系：浙菜系，菜类：畜肉类用料：新鲜牛肉500g 盐2茶匙10g 白萝卜250g 姜片3片

胡萝卜250g 大料3瓣 辣椒粉30g 葱2根 糖20g 料酒100ml做法：1.将胡萝卜和白萝卜去皮切块，牛肉洗净后切块，用开水焯一下2.电压力锅中放入牛肉、白萝卜、胡萝卜、葱断、姜片、料酒、丁香、香叶、大料、白胡椒粒和适量水（水不用多）3.选择【肉/鸡】功能档;烹饪结束后加入适量盐便可食用。小贴士：盐一定要后放，否则牛肉容易老。胡萝卜和白萝卜您可以适当增减分量

1、本店铺销售的电压力锅均实行店铺三包。

- 3、自签收之日起7天以上，30天以下包换新锅（外观损坏除外），邮费你我aa制
- 4、自签收之日起30天以上，2年以下，免费维修（外观损坏不在保修范围），往返邮费由亲自行承担。
- 5、未经沟通中差评者视为自动放弃售后，一律无售后。

"5L微电脑高压锅 电高压锅 超低价位 质量保证"的额定电压为220（V），额定功率是900（W），容量为5L（l），功能是蒸,煮,炖,焖,定时,煲,其他，内胆材质为黑晶