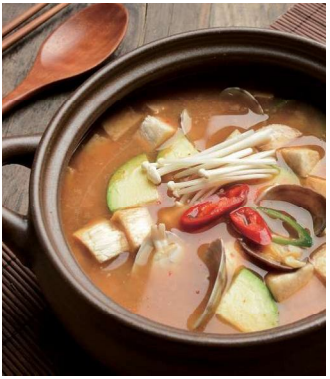





SPEED POT

쿠쿠 멀티쿠커 레시피북



CUCKOO

MULTI COOKER RECIPE BOOK

목차

국 & 탕 & 찌개 04
05 갈비탕
06 삼계탕
07 된장찌개
08 돼지고기김치찌개
09 미역국
10 소고기무국
11 오징어무국
밥 & 죽 12
13 계란야채볶음밥
14 해물빠에야
15 쌀밥
16 잡곡밥
17 현미밥
18 훈제닭가슴살필라프
19 꼬막비빔밥
20 팥죽
21 오트밀죽
22 야채소고기이유식
볶음 & 구이 23
24 떡볶이
25 매운치즈등갈비
26 소시지야채볶음
27 소불고기
28 제육볶음
29 오징어볶음
30 궁중떡볶이
31 등갈비구이
조림 & 찜 32
33 갈비찜
34 해물찜
35 통삼겹수육
36 닭볶음탕
37 찜닭
38 갈치조림
39 삶은계란
40 구운계란
41 소고기장조림
42 계란장조림
43 마약계란장
44 토마토홍합스튜
45 소고기스튜

46 보일링크랩
47 사과잼
48 귤잼
49 블루베리쨈
양식 50
51 수비드등심스테이크
52 무수분카레
53 허브닭오븐구이
54 찹스테이크
55 꿀닭치킨윙구이
56 수비드닭가슴살스테이크
57 치킨타코
58 해산물크림파스타
59 로제펜네파스타
60 양송이스프
61 후무스
62 에그마요샌드위치
63 스터프드에그
64 플레인요거트
65 요거트생치즈
66 요거트드레싱
67 요거트후루츠산도
별미 68
69 식혜
70 스펀지케익
71 콩국수
72 오이피클
73 모듬야채피클
74 치즈케익
75 브라우니
76 딸기생크림케익
77 초코스펀지케익
78 초코케익

79 병 살균소독

국&탕&찌개

갈비탕 · 삼계탕 · 된장찌개 · 돼지고기김치찌개 · 미역국 · 소고기무국 · 오징어무국



갈비탕



재료

소고기(갈비탕용) 1.5kg
무 200g
마늘 8쪽
양파 1/2개
대파 1뿌리
청주 90g

* 양념 : 국간장 3T, 소금 1T, 후추가루 약간, 송송 썬 쪽파 20g

인분 4인분 **총 요리 시간** 1시간 15분 **메뉴** 볶음, 국/스프

요리방법



1. 소고기는 기름 부위를 가위로 제거한 뒤 찬물에 2~3시간 담궈 핏물을 뺀다.



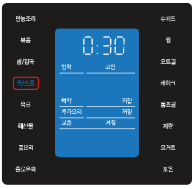
2. 내솥에 소고기를 넣고 소고기가 잠길 만큼 물을 부어준다.



3. '볶음' 메뉴를 선택한 뒤 시간을 20분으로 설정하여 뚜껑을 연 상태로 취사 버튼을 누른다.



4. 완료되면 삶은 소고기는 물에 헹궈 불순물을 제거하고 남은 물은 버린다.



5. 내솥에 무(0.5cm 두께로 나박썰기), 물 2L, 남은 재료를 넣어 뚜껑을 닫고 '국/스프' 메뉴를 선택하여 시간을 30분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.



6. 완료되면 압력배출 버튼을 눌러 압력을 배출한 뒤 뚜껑을 열어 양념을 넣고 저어 준다.

삼계탕



재료

닭(1kg)1마리
찹쌀 1컵(150g)
수삼 2뿌리
대추 5개
마늘 5알
소금/후추 약간

인분 2인분 **총 요리 시간** 1시간 56분 **메뉴** 국/스프

요리방법



1. 닭은 깨끗이 씻어 꼬리와 지방을 제거하고, 찹쌀은 씻은 후 물에 1시간 이상 불려둔다.



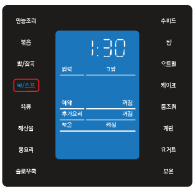
2. 닭 뱃속에 마늘과 불린 찹쌀 반을 넣어준다.



3. 한쪽 다리에 칼집을 낸 뒤 두 다리를 엇갈리게 끼우고 고정 시킨다.



4. 내솥에 모든 재료와 남은 찹쌀, 물 1L를 넣는다.



5. 뚜껑을 닫고 '국/스프' 메뉴를 선택하여 시간을 1시간 30분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.



6. 완료되면 압력배출 버튼을 눌러 압력을 배출한 뒤 뚜껑을 열어 소금, 후추를 넣고 간을 한다.



된장찌개

재료

무 80g
애호박 80g
양파 1/2개
고추 2개
파 1/2뿌리
감자 1개
버섯 100g
두부 1/2모

* 양념 : 된장 3T, 다진마늘 1t, 고춧가루 1T, 물 4컵(720g)

인분 3인분 **총 요리 시간** 30분 **메뉴** 국/스프

요리방법



1. 무, 애호박, 감자는 0.5cm 두께로 나박썰고, 양파, 고추, 대파, 두부는 적당한 크기로 썰어둔다.



2. 내솥에 물 4컵(720g)을 붓고 된장은 체에 받쳐 풀어준다.



3. 모든 재료와 양념을 넣는다.



4. 뚜껑을 닫고 '국/스프' 메뉴를 선택 하여 시간을 15분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.

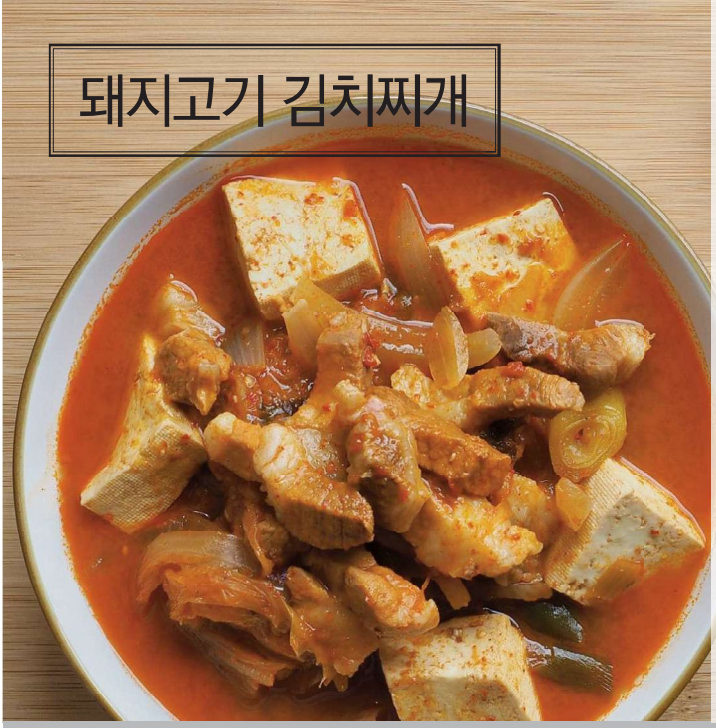


5. 완료되면 자연배출 10분 후, 압력배출 버튼을 눌러 압력을 배출한다.

참고

자연배출은 조리 완료 후 그대로 두는 상태를 말합니다.
자연배출이 충분하지 않을 경우 압력 배출시 내용물이 튀어 오를 수 있습니다.

돼지고기 김치찌개



재료

돼지고기(찌개용) 300g

묵은지 400g

양파 1/2개

대파 1뿌리

청주 1T

기름 1T

* 양념 : 고춧가루 1T, 간장 1T, 다진 마늘 1T, 후추약간

인분 3인분 **총 요리 시간** 31분 **메뉴** 볶음, 국/스프

요리방법



1. 양파는 채썰고, 대파는 어슷썰고, 김치와 돼지고기는 한입 크기로 썬다.



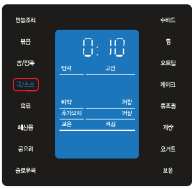
2. 뚜껑을 열고 '볶음' 메뉴를 선택한 뒤 시간을 10분으로 설정하여 취사 버튼을 누른다.



3. 내솥에 기름을 두르고 돼지고기를 넣고 볶아준다.



4. 돼지고기 겉면이 익으면 청주 1T를 넣고 볶다가 김치, 양파를 넣고 마저 볶은 후 조리가 완료되면 물 1L와 양념을 넣는다.



5. 뚜껑을 닫고 '국/스프' 메뉴를 선택하여 시간을 10분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.



6. 완료되면 압력배출 버튼을 눌러 압력을 배출한 뒤 뚜껑을 열어 썰어둔 대파를 넣고 저어준다.

미역국



재료

소고기(국거리용) 300g

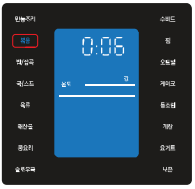
자른 건미역 40g

참기름 1T

* 양념 : 국간장 2T, 까나리액젓 1T, 다진마늘 1t, 소금 약간

인분 4인분 **총 요리 시간** 42분 **메뉴** 볶음, 국/스프

요리방법



1. 뚜껑을 열고 '볶음' 메뉴를 선택한 뒤 시간을 6분으로 설정하여 취사 버튼을 누른다.



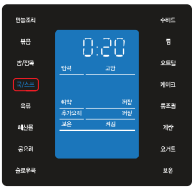
2. 내솥에 참기름을 두르고 소고기를 볶아준다.



3. 완료되면 물 1.8L와 양념을 넣는다.



4. 건미역은 물에 살짝 헹군 뒤 넣어준다.



5. 뚜껑을 닫고 '국/스프' 메뉴를 선택하여 시간을 20분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.



6. 완료되면 압력배출 버튼을 눌러 압력을 배출한다.

소고기무국



재료

무 250g
소고기(국거리용) 300g
대파 100g
참기름 1T
다진마늘 1T
국간장 2T
소금 1t

인분 4인분 **총 요리 시간** 42분 **메뉴** 볶음, 국/스프

요리방법



1. 무는 0.5cm 두께로 납작 썰고, 대파는 송송 썬다.



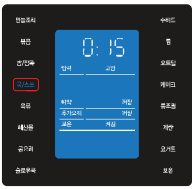
2. 뚜껑을 열고 '볶음' 메뉴를 선택한 뒤 시간을 10분으로 설정하여 취사 버튼을 누른다.



3. 내솥에 참기름을 두르고 예열되면 소고기, 무를 넣고 볶아준다.



4. 다진마늘, 국간장, 소금, 물 1.8L를 넣는다.



5. 뚜껑을 닫고 '국/스프' 메뉴를 선택 하여 시간을 15분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.



6. 완료되면 압력배출 버튼을 눌러 압력을 배출한 뒤 뚜껑을 열어 파를 넣고 저어준다.

오징어무국



재료

오징어 1마리
무 150g
대파 1/2뿌리
다진마늘 1t
국간장 1T
고춧가루 1t
까나리액젓 1T
소금 1t

인분 4인분 | **총 요리 시간** 33분 | **메뉴** 국/스프

요리방법



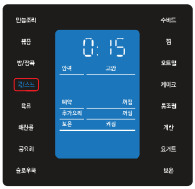
1. 오징어는 깨끗이 씻어 내장과 입을 제거하고, 적당한 크기로 썬다.



2. 무는 0.5cm 두께로 납작 썰고, 대파는 어슷 썬다.



3. 내솥에 모든 재료와 물 1.5L를 넣는다.



4. 뚜껑을 닫고 '국/스프' 메뉴를 선택하여 시간을 15분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.



5. 완료되면 압력배출 버튼을 눌러 압력을 배출한다.

밥&죽

계란야채볶음밥 · 해물빠에야 · 쌀밥 · 잡곡밥 · 현미밥 · 훈제닭가슴살필라프 · 꼬막비빔밥 · 팥죽 · 오트밀죽 · 야채소고기이유식



계란야채볶음밥



재료

쌀 2컵
올리브유 2T
계란 3개
당근 30g
양파 30g
파 30g
청피망 30g
홍피망 30g

* 양념 : 간장 2T, 굴소스 1T

인분 2인분 **총 요리 시간** 36분 **메뉴** 밥/잡곡, 볶음

요리방법



1. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물 2컵(360g)을 부어준다.



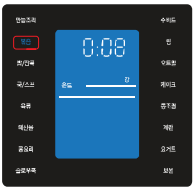
2. 뚜껑을 닫고 '밥/잡곡' 메뉴를 선택하여 시간을 10분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.



3. 완료되면 뜸 5분 후 압력배출 버튼을 눌러 압력을 배출한다. 뚜껑을 열고 밥을 골고루 저은 뒤 볼에 옮겨 담는다.



4. 당근, 양파, 파, 청/홍피망은 다져서 준비한다.



5. 뚜껑을 열고 '볶음' 메뉴를 선택한 뒤 시간을 8분으로 설정하여 취사 버튼을 누른다.



6. 내솥에 올리브유를 두르고 계란을 넣어 스크램블을 만든다. 다진야채를 넣고 3분 가량 볶은 뒤 밥과 양념을 넣고 마저 볶아 준다.

TIP
바닥에 눌어붙은 밥이 있을 경우, 뜨거울 물에 담가 두었다가 세척한 후 다음 단계를 진행하십시오.

해물빠에야



재료

쌀 2컵
오징어 50g
바지락 150g
홍합 100g
다진양파 50g
다진마늘 1t
돼지고기 100g
토마토 1/2개
고체카레 1/2개
토마토소스 4T
올리브유 1T
물 1+1/2컵(270g)

인분 2인분 **총 요리 시간** 34분 **메뉴** 볶음, 밥/잡곡

요리방법



1. 쌀은 깨끗이 씻은 뒤 체에 받쳐 물기를 제거한다.



2. 바지락, 홍합은 깨끗하게 씻고 오징어는 링 모양으로 썬다. 돼지고기, 양파, 토마토는 깍둑 썰어 준비한다.



3. 뚜껑을 열고 '볶음' 메뉴를 선택한 뒤 시간을 7분으로 설정하여 취사 버튼을 누른다.



4. 내솥에 올리브유를 두르고 예열되면 다진 양파, 다진마늘, 돼지고기를 넣고 볶아준 뒤 남은 재료를 모두 넣고 섞는다. (고체 카레는 충분히 풀어지도록 잘 으깨어준다)



5. 뚜껑을 닫고 '밥/잡곡' 메뉴를 선택한 뒤 시간을 8분으로 설정하여 취사 버튼을 누른다.



6. 완료되면 뜸 5분 후, 압력배출 버튼을 눌러 압력을 배출한다. (재료에 따라 밑면 눌음이 발생 할 수 있습니다.)

TIP
바닥에 눌어붙은 밥이 있을 경우, 뜨거울 물에 담가 두었다가 세척하십시오.



쌀밥

재료

쌀 4컵(600g)

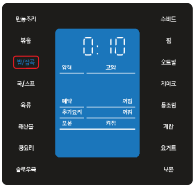
재료에 표시된 컵은 멀티쿠커에 들어 있는 계량컵(물: 180ml, 쌀: 150g) 기준입니다.

인분 4인분 **총 요리 시간** 26분 **메뉴** 밥/잡곡

요리방법



1. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고, 물 4컵(720g)을 부어준다.



2. 뚜껑을 닫고 '밥/잡곡' 메뉴를 선택하여 시간을 10분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.



3. 완료되면 뜸 5분 후 압력배출 버튼을 눌러 압력을 배출한다.



4. 뚜껑을 열고 밥을 골고루 저어준다.
(밑면 부착 및 눌음이 발생할 수 있습니다.)

TIP
바닥에 눌어붙은 밥이 있을 경우, 뜨거울 물에 담가 두었다가 세척하십시오.

잡곡밥



재료

쌀 2컵(300g)

현미 2컵(300g)

재료에 표시된 컵은 멀티쿠커에 들어 있는 계량컵(물: 180ml, 쌀: 150g) 기준입니다.

인분 4인분 **총 요리 시간** 27분 **메뉴** 밥/잡곡

요리방법



1. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고, 물 4컵(720g)을 부어준다.



2. 뚜껑을 닫고 '밥/잡곡' 메뉴를 선택하여 시간을 10분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.



3. 완료되면 뜸 5분 후 압력배출 버튼을 눌러 압력을 배출한다.



4. 뚜껑을 열고 밥을 골고루 저어준다.
(밑면 부착 및 눌음이 발생할 수 있습니다.)

TIP

바닥에 눌어붙은 밥이 있을 경우, 뜨거울 물에 담가 두었다가 세척하십시오.



현미밥

재료

현미 4컵(600g)

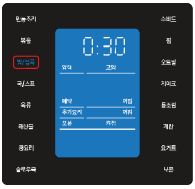
재료에 표시된 컵은 멀티쿠커에 들어 있는 계량컵(물: 180ml, 쌀: 150g) 기준입니다.

인분 4인분 **총 요리 시간** 49분 **메뉴** 밥/잡곡

요리방법



1. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고, 물 4컵(720g)을 부어준다.



2. 뚜껑을 닫고 '밥/잡곡' 메뉴를 선택하여 시간을 30분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.



3. 완료되면 뜸 5분 후 압력배출 버튼을 눌러 압력을 배출한다.



4. 뚜껑을 열고 밥을 골고루 저어준다.
(밑면 부착 및 눌음이 발생할 수 있습니다.)

TIP
바닥에 눌어붙은 밥이 있을 경우, 뜨거울 물에 담가 두었다가 세척하십시오.

훈제닭가슴살필라프



재료

쌀 2컵

올리브유 2T

양파 30g

훈제닭가슴살 1개(100g)

노란 파프리카 30g

빨간 파프리카 30g

마늘 2알

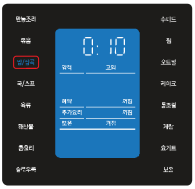
* 양념 : 돈까스소스 2T, 굴소스 1T, 비비큐소스 1T, 후추 약간, 마요네즈 약간

인분 2인분 **총 요리 시간** 34분 **메뉴** 밥/잡곡, 볶음

요리방법



1. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고, 물 2컵(360g)을 부어준다.



2. 뚜껑을 닫고 '밥/잡곡' 메뉴를 선택하여 시간을 10분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.



3. 완료되면 뜸 5분 후 압력배출 버튼을 눌러 압력을 배출한다. 뚜껑을 열고 밥을 골고루 저어 볼에 옮겨 담는다.



4. 마늘은 편으로 썰고 양파, 노란 파프리카, 빨간 파프리카, 훈제 닭가슴살은 적당한 크기로 다져둔다.



5. 뚜껑을 열고 '볶음' 메뉴를 선택한 뒤 시간을 6분으로 설정하여 취사 버튼을 누른다.



6. 내솥에 올리브유를 두르고 마늘을 볶다가 나머지 재료와 밥을 넣고 볶아준다. 완료되면 그릇에 담고 마요네즈를 뿌려준다.

꼬막비빔밥



재료

꼬막 1kg

물 1컵(180g)

소금 1T

밥 2공기

* 양념 : 다진양파 반개, 송송 썬 쪽파 20g, 마늘 1T, 올리고당 1T, 통깨 1T, 고춧가루 2T, 간장 1/2컵(90g)

인분 2인분 **총 요리 시간** 19분 **메뉴** 해산물

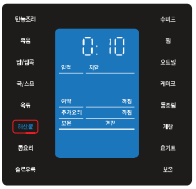
요리방법



1. 꼬막은 소금물에 넣고 20분간 해감한 뒤 깨끗하게 씻어둔다.



2. 내솥에 꼬막, 물 1컵(180g)을 넣는다.



3. 뚜껑을 닫고 '해산물' 메뉴를 선택하여 시간을 10분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.



4. 완료되면 자연배출 10분 후, 압력배출 버튼을 눌러 압력을 배출 한 뒤 뚜껑을 열고 꼬막을 건져 내어 살만 따로 분리한다.



5. 볼에 밥과 꼬막살을 넣고 만들어둔 양념을 조금씩 넣어가면서 섞어준다.

참고

자연배출은 조리 완료 후 그대로 두는 상태를 말합니다.
자연배출이 충분하지 않을 경우 압력 배출시 내용물이 튀어 오를 수 있습니다.



팥죽

재료

팥 300g

불린찹쌀 200g

설탕 4T

소금 1T

잣 3알

인분 3~4인분 **총 요리 시간** 1시간 9분 **메뉴** 볶음, 콩요리

요리방법



1. 내솥에 팥과 물 4컵(720g)을 넣는다.



2. '볶음' 메뉴를 선택한 뒤 시간을 6분으로 설정하여 뚜껑을 연 상태로 취사 버튼을 누른다.



3. 삶은 팥은 체에 받쳐 건져내고 팥 삶은 물은 버린다. 내솥에 삶은 팥, 불린찹쌀, 설탕, 소금, 물 1L를 넣는다.



4. 뚜껑을 닫고 '콩요리' 메뉴를 선택하여 시간을 35분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.



5. 완료되면 압력배출 버튼을 눌러 압력을 배출한 뒤 뚜껑을 열어 골고루 저어준 후 잣을 올린다.

TIP

부드러운 죽 식감을 원하실 경우에는 핸드믹서기로 갈아주세요.

오트밀죽

재료

오트밀 1컵(150g)

우유 1컵(180g)

물 1컵(180g)

인분 1인분 **총 요리 시간** 7분 **메뉴** 오트밀

요리방법



1. 내솥에 모든 재료를 넣는다.



2. 뚜껑을 닫고 '오트밀' 메뉴를 선택하여 시간을 1분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.



3. 완료되면 압력배출 버튼을 눌러 압력을 배출한 뒤 뚜껑을 열고 내용물을 잘 저어 준다.

야채소고기이유식



재료

소고기 100g
애호박 50g
당근 50g
양파 50g
밥 150g
물 1+1/2컵(270g)
참기름 1T
소금 약간

인분 500ml 용기 1개 분량 **총 요리 시간** 17분 **메뉴** 볶음, 국/스프

요리방법



1. 소고기, 애호박, 당근, 양파는 다져서 준비한다.



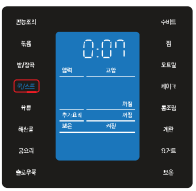
2. 뚜껑을 열고 '볶음' 메뉴를 선택한 뒤 시간을 5분으로 설정하여 취사 버튼을 누른다.



3. 내솥에 참기름을 두르고 예열되면 다진 야채를 넣고 볶는다.



4. 완료되면 밥, 물 1+1/2컵(270g)을 넣어 준다.



5. 뚜껑을 닫고 '국/스프' 메뉴를 선택하여 시간을 7분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.



6. 완료되면 압력배출 버튼을 눌러 압력을 배출한 뒤 뚜껑을 열어 저어준다.

볶음&구이

떡볶이 · 매운치즈등갈비 · 소시지야채볶음 · 소불고기 · 제육볶음 · 오징어볶음 · 궁중떡볶이 · 등갈비구이



떡볶이



재료

떡볶이 떡 400g

어묵 2장

양파 1/2개

대파 1/2뿌리

당근 50g

* 양념 : 고추장 3T, 올리고당 2T, 설탕 2T, 깨소금 2t, 간장 2t, 멸치 다시물 2/3컵(120g)

인분 2인분 **총 요리 시간** 17분 **메뉴** 찜

요리방법



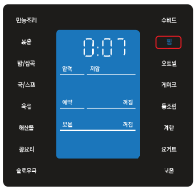
1. 떡은 물에 20분간 담궈둔다.
(떡이 말랑말랑할 경우, 생략해주세요)



2. 어묵은 사각모양으로 썰고 양파, 당근은 길게 채썰고 대파는 어슷 썰어준다.



3. 내솥에 모든 재료와 양념을 넣고 섞는다.



4. 뚜껑을 닫고 '찜' 메뉴를 선택하여 시간을 7분으로 설정한 뒤 취사버튼을 누른다.



5. 완료되면 압력배출 버튼을 눌러 압력을 배출한 뒤 뚜껑을 열어 골고루 저어 준다.

TIP

딱딱한 떡은 물에 담근 뒤 조리하면 쫄깃쫄깃 해진답니다.

매운치즈등갈비



재료

등갈비 600g

모짜렐라 치즈 70g

* 양념 : 고추장 1T, 고춧가루 3T, 간장 3T, 올리고당 3T, 설탕 1T, 맛술 3T, 다진마늘 1T, 후추가루 약간, 물 1/4컵(45g)

인분 2인분 **총 요리 시간** 41분 **메뉴** 볶음, 육류, 볶음

요리방법



1. 등갈비는 찬물에 30분간 담궈 핏물을 뺀 뒤 내솥에 넣고 갈비가 잠길 만큼 물을 붓는다.



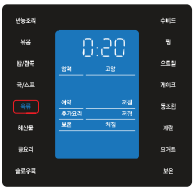
2. '볶음' 메뉴를 선택한 뒤 시간을 7분으로 설정하여 뚜껑을 연 상태에서 취사 버튼을 누른다.



3. 삶은 등갈비는 물에 씻어 불순물을 제거한다.



4. 내솥에 삶은 등갈비, 양념을 넣고 버무린다.



5. 뚜껑을 닫고 '육류' 메뉴를 선택하여 시간을 20분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다. 완료되면 압력배출 버튼을 눌러 압력을 배출한다.



6. 뚜껑을 열고 '볶음' 메뉴를 선택하여 시간을 8분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다. 완료되기 3분 전 치즈를 뿌리고 뚜껑을 덮어 치즈를 녹여준다.

소시지야채볶음



재료

비엔나소시지 360g

양파 1/2개

파프리카 1/2개

올리브유 1T

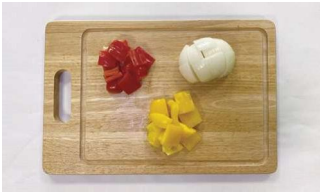
* 양념 : 케첩 3T, 스리라차소스 1T, 돈까스소스 1T

인분 2인분 **총 요리 시간** 10분 **메뉴** 볶음

요리방법



1. 비엔나소시지는 양면에 칼집을 넣는다.



2. 양파와 파프리카는 크게 깍둑 썬다.



3. 뚜껑을 열고 '볶음' 메뉴를 선택한 뒤 시간을 10분으로 설정하여 취사 버튼을 누른다.



4. 내솥에 올리브유를 두르고 비엔나 소시지를 넣고 볶아준다.



5. 양파와 파프리카를 넣고 볶다가 양념을 넣고 버무린다.



6. 완료되면 접시에 담아낸다.



소불고기

재료

소고기(불고기용) 600g

양파 1/2개

당근 30g

* 양념 : 간장 3T, 설탕 2T, 다진마늘 1T, 참기름 2T, 깨소금 1T, 맛술 1t, 후추약간

인분 2인분 **총 요리 시간** 15분 **메뉴** 볶음

요리방법



1. 양파, 당근은 채썬다.



2. 내솥에 모든 재료와 양념을 넣고 버무린다.



3. 뚜껑을 열고 '볶음' 메뉴를 선택한 뒤 시간을 15분으로 설정하여 취사 버튼을 누른다.



4. 고기는 저어가면서 볶아준다.



제육볶음

재료

돼지 앞다리살(슬라이스) 600g
양파 1/2개
당근 30g
청양고추 1개
대파 50g
기름 1T

* 양념 : 고춧가루 2T, 고추장 2T, 올리고당 1T, 다진마늘 1T, 간장 2T, 굴소스 1T, 맛술 1T, 후추 약간

인분 2인분 **총 요리 시간** 10분 **메뉴** 볶음

요리방법



1. 양파, 당근은 채썰고, 대파는 어슷썰어 둔다.



2. 뚜껑을 열고 '볶음' 메뉴를 선택한 뒤 시간을 10분으로 설정하여 취사 버튼을 누른다.



3. 내솥에 기름을 두르고 예열되면 돼지 앞다리살을 넣고 볶아준다.



4. 고기가 70% 정도 익으면 채소와 양념을 넣고 마저 볶아준다.

오징어볶음



재료

오징어 2마리
양파 1/2개
애호박 50g
당근 50g
고추 2개
대파 80g
기름 1T

*양념 : 간장 1T, 고추장 1T, 고춧가루 2T, 올리고당 2T, 다진마늘 1T, 통깨 1T, 후추 약간

인분 2인분 **총 요리 시간** 16분 **메뉴** 볶음, 해산물

요리방법



1. 오징어는 깨끗이 씻어 내장과 입을 제거하고, 적당한 크기로 썰어둔다.



2. 애호박, 당근, 양파는 채썰고 고추, 대파는 어슷썬다.



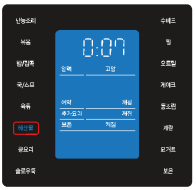
3. 뚜껑을 열고 '볶음' 메뉴를 선택한 뒤 시간을 5분으로 설정하여 취사 버튼을 누른다.



4. 내솥에 기름을 두르고 예열되면 오징어를 넣고 볶아준다.



5. 완료되면 나머지 재료와 양념을 넣는다.



6. 뚜껑을 닫고 '해산물' 메뉴를 선택하여 시간을 7분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다. 완료되면 압력배출 버튼을 눌러 압력을 배출한다.

궁중떡볶이



재료

떡(떡볶이용) 400g

소고기 150g

양파 1/2개

당근 50g

파프리카 70g

대파 1/2뿌리

기름 1T

참기름 1T

* 소고기 양념 : 간장 2T, 설탕 1T, 다진마늘 1t
* 양념 : 간장 3T, 설탕 2T, 맛술 1T, 물 1/2컵(90g), 후추 약간

인분 3인분 **총 요리 시간** 16분 **메뉴** 볶음, 만능조리

요리방법



1. 떡은 물에 20분간 담궈둔다. (떡이 말랑말랑할 경우, 생략 해주세요)



2. 양파, 당근, 파프리카는 길게 채썰고, 대파는 어슷썬다. 소고기는 채썰어 소고기 양념에 재워둔다.



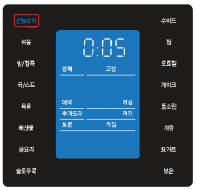
3. 뚜껑을 열고 '볶음' 메뉴를 선택한 뒤 시간을 5분으로 설정하여 취사 버튼을 누른다.



4. 내솥에 기름을 두르고 재워둔 소고기를 넣어 볶는다.



5. 완료되면 내솥에 남은 모든 재료와 양념을 넣고 섞는다.



6. 뚜껑을 닫고 '만능조리' 메뉴를 선택하여 시간을 5분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다. 완료되면 압력배출 버튼을 눌러 압력을 배출한다.

TIP

딱딱한 떡은 물에 담근 뒤 조리하면 쫄깃쫄깃 해진답니다.

등갈비구이



재료

돼지등갈비 600g

올리브오일 1T

소금/후추 약간

* 양념 : 바비큐소스 4T, 스리라차소스 2T

인분 2인분 **총 요리 시간** 33분 **메뉴** 육류, 볶음

요리방법



1. 등갈비는 찬물에 30분간 담궈 핏물을 뺀다.



2. 등갈비는 마디마다 썰어 내솥에 넣고 물 2컵(360g)을 붓는다.



3. 뚜껑을 닫고 '육류' 메뉴를 선택하여 시간을 15분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다. 완료되면 압력배출 버튼을 눌러 압력을 배출한다.



4. 뚜껑을 열고 삶은 등갈비는 물에 씻어 불순물을 제거한 뒤, 양념을 발라 준다.



5. '볶음' 메뉴를 선택하여 시간을 10분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.



6. 내솥에 올리브오일을 두르고 등갈비를 넣어 앞 뒤로 노릇 노릇하게 구워준다.

조림&찜

갈비찜 · 해물찜 · 통삼겹수육 · 닭볶음탕 · 찜닭 · 갈치조림 · 삶은계란 · 구운계란 · 소고기장조림
계란장조림 · 마약계란장 · 토마토홍합스튜 · 소고기스튜 · 보일링크랩 · 사과잼 · 귤잼 · 블루베리잼



갈비찜



재료

돼지갈비 1.2kg
밤 4개
당근 1/2개
감자 1개
고추 1개
대파 1/2뿌리

* 양념 : 돼지갈비양념(시판용) 80g, 간장 2T, 소금 1/2t

인분 4인분 **총 요리 시간** 53분 **메뉴** 찜, 볶음

요리방법



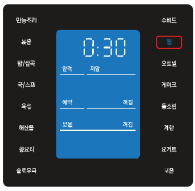
1. 돼지갈비는 찬물에 30분간 담궈 핏물을 뺀다.



2. 당근, 감자는 밤크기로 썰어 각진 부분을 둥글게 깎고 고추, 대파는 어슷썬다.



3. 내솥에 모든 재료와 양념을 넣고 버무려 준다.



4. 뚜껑을 닫고 '찜' 메뉴를 선택하여 시간을 30분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.



5. 완료되면 압력배출 버튼을 눌러 압력을 배출한 뒤 뚜껑을 열어준다.



6. '볶음' 메뉴를 선택하여 시간을 10분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 눌러 양념을 졸여 준다.

해물찜



재료

홍합 500g

바지락 500g

콩나물 250g

냉동절단꽃게 5개

고추 1개

* 양념장: 고춧가루 6T, 설탕 1+1/2T, 간장 1T, 청주 3T, 다진마늘 1T, 전분 1T, 소금 1/2t, 물 3T, 참기름 1t

인분 4인분 **총 요리 시간** 26분 **메뉴** 해산물

요리방법



1. 바지락은 소금물에 넣어 해감해 둔다.



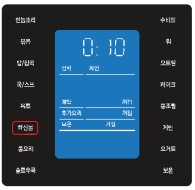
2. 홍합은 깨끗이 씻어 족사(홍합에 붙은 실 뭉치)를 제거한다.



3. 콩나물은 씻어 두고, 청양고추는 어슷썬다.



4. 내솥에 홍합, 모시조개, 꽃게, 콩나물, 고추 순서대로 차곡 차곡 넣고, 마지막에 양념장을 올린다.



5. 뚜껑을 닫고 '해산물' 메뉴를 선택하여 시간을 10분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.



6. 완료되면 압력배출 버튼을 눌러 압력을 배출한 뒤 뚜껑을 열어 양념장이 골고루 섞이도록 저어준다.

통삼겹수육



재료

돼지고기 통삼겹살 600g
청주 3T
된장 1T
마늘 3알
생강 1개
대파 1뿌리
통후추 5알
월계수잎 2장

인분 5인분 **총 요리 시간** 55분 **메뉴** 육류

요리방법



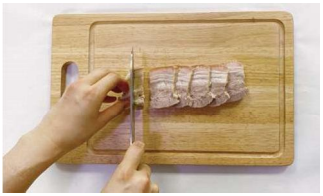
1. 내솥에 모든 재료와 물 1L를 넣는다.



2. 뚜껑을 닫고 '육류' 메뉴를 선택하여 시간을 40분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.



3. 완료되면 압력배출 버튼을 눌러 압력을 배출한다.



4. 고기는 건져내어 한김 식힌 후 적당한 크기로 썰어준다.



닭볶음탕

재료

닭(볶음탕용) 1kg
당근 1/2개
감자 1개
양파 1/2개
청양고추 1개
대파 1뿌리

* 양념 : 고춧가루 2T, 고추장 1T, 올리고당 1T, 간장 3T, 다진 마늘 2T, 맛술 1T, 물 1컵 (180g), 후추 약간

인분 4인분 **총 요리 시간** 33분 **메뉴** 찜, 볶음

요리방법



1. 당근, 감자, 양파는 큼지막하게 썰고 청양고추, 대파는 어슷 썬다. 닭은 깨끗하게 씻어 둔다.



2. 내솥에 닭, 감자, 당근, 양념을 넣는다.



3. 뚜껑을 닫고 '찜' 메뉴를 선택하여 시간을 15분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.



4. 완료되면 압력배출 버튼을 눌러 압력을 배출한 뒤 뚜껑을 열어 양파, 청양고추, 대파를 넣는다.



5. '볶음' 메뉴를 선택하여 시간을 7분으로 설정한 뒤 뚜껑을 열어둔 상태로 취사 버튼을 누른다.



6. 저어가면서 양념을 졸여준다.

찜닭



재료

닭(볶음탕용) 1kg
감자 2개
양파 1/2개
건고추 1개
청양고추 1개
대파 1뿌리

* 양념 : 간장 90g, 다진마늘 1T, 올리고당 1T, 맛술 3T, 설탕 2T, 물 1컵(180g)

인분 4인분 **총 요리 시간** 37분 **메뉴** 찜

요리방법



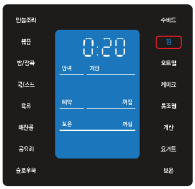
1. 닭은 깨끗하게 씻는다.



2. 감자는 4등분 하고, 양파는 큼지막하게 썰고 청양고추, 대파는 어슷 썰어 둔다.



3.내솥에 모든 재료와 양념을 넣는다.



4. 뚜껑을 닫고 '찜' 메뉴를 선택하여 시간을 20분으로 설정한 뒤 취사버튼을 누른다.



5. 완료되면 압력배출 버튼을 눌러 압력을 배출한다.

갈치조림



재료

갈치 6토막(2마리)

무 200g

애호박 100g

감자 2개

양파 1/2개

대파 1뿌리

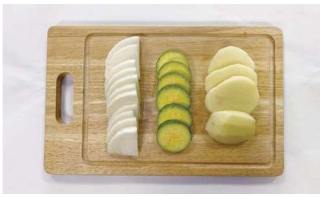
청양고추 1개

물 1컵(180g)

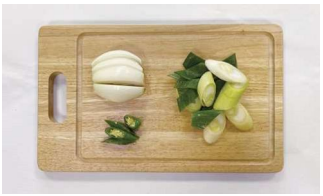
* 양념 : 고춧가루 2T, 국간장 1T, 까나리액젓 1T, 간장 2T, 다진마늘 2T, 올리고당 1T, 맛술 2T, 후추 약간

인분 3인분 **총 요리 시간** 29분 **메뉴** 찜

요리방법



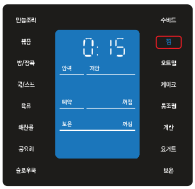
1. 무, 애호박, 감자는 적당한 크기로 썬다.



2. 양파는 큼지막하게 썰고 대파, 청양고추는 어슷썬다.



3. 내솥에 무, 감자, 애호박, 양파, 고추, 갈치를 순서대로 넣고 양념장, 물 1컵(180g), 대파를 넣는다.



4. 뚜껑을 닫고 '찜' 메뉴를 선택하여 시간을 15분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.



5. 완료되면 압력배출 버튼을 눌러 압력을 배출한다.

삶은계란



재료

계란 6개

물 1컵(180g)

소금 약간

인분 6개 기준 **총 요리 시간** 15분 **메뉴** 계란

요리방법



1. 내솥에 계란, 물1컵(180g), 소금을 넣는다.

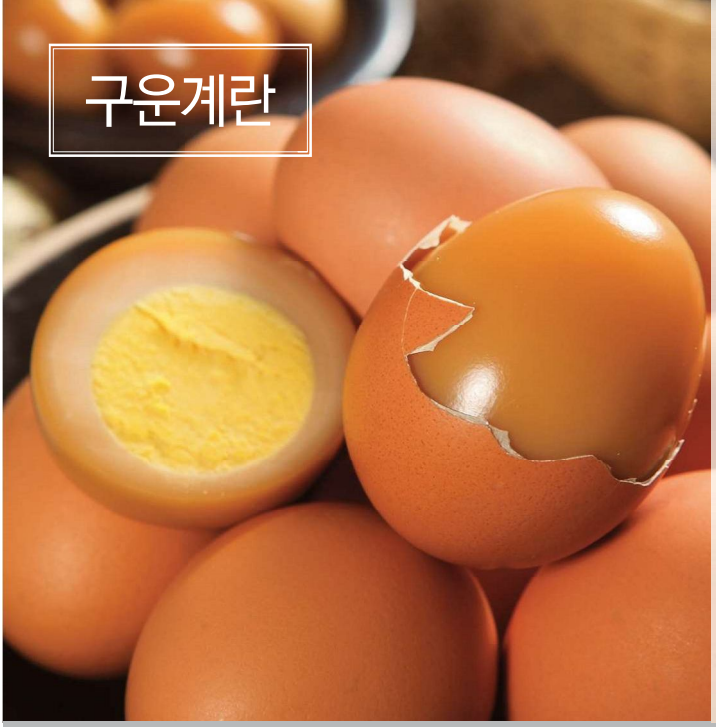


2. 뚜껑을 닫고 '계란' 메뉴를 선택하여 시간을 9분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.



3. 완료되면 압력배출 버튼을 눌러 압력을 배출한 뒤 찬물에 담궈 껍질을 벗겨 낸다.

구운계란



재료

계란 7개

물 1/4컵(45g)

소금 약간

인분 7개 기준 **총 요리 시간** 2시간 7분 **메뉴** 찜

요리방법



1. 내솥에 계란, 물 1/4컵(45g), 소금을 넣는다.



2. 뚜껑을 닫고 '찜' 메뉴를 선택하여 시간을 2시간으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.



3. 완료되면 압력배출 버튼을 눌러 압력을 배출한 뒤 찬물에 담궈 껍질을 벗겨 낸다.

TIP

질은색의 구운 계란을 원하실 경우, 조리 시간을 늘려주세요.

소고기장조림



재료

소고기(우둔살) 400g

꽈리고추 10개

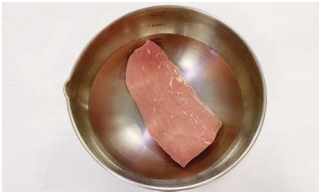
마늘 5알

대파 1뿌리

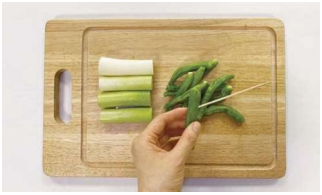
* 양념 : 설탕 2T, 청주 100g, 간장 150g, 소금 1t

인분 4인분 **총 요리 시간** 1시간 17분 **메뉴** 육류, 볶음

요리방법



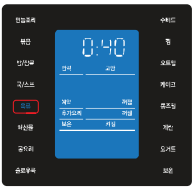
1. 소고기는 찬물에 30분간 담궈 핏물을 뺀 뒤 3등분으로 썰어준다.



2. 꽈리 고추는 꼭지를 땐 후 구멍을 내고, 대파는 4등분 한다.



3. 내솥에 핏물 뺀 소고기, 물(800g), 양념을 넣는다.



4. 뚜껑을 닫고 '육류' 메뉴를 선택하여 시간을 40분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.



5. 완료되면 압력 배출 버튼을 눌러 압력을 배출 한 뒤 뚜껑을 열어 마늘, 꽈리고추, 대파를 넣는다.



6. '볶음' 메뉴를 선택하여 시간을 20분으로 설정한 뒤 뚜껑을 열어둔 상태로 취사 버튼을 누른다. (이때 떠오르는 거품은 걷어낸다.)

계란장조림



재료

계란 10개

물 1컵(180g)

소금 약간

* 양념 : 간장 90g, 물 1컵(180g), 마늘 3쪽, 설탕 2T

인분 10개 기준 **총 요리 시간** 37분 **메뉴** 계란, 볶음

요리방법



1. 내솥에 계란, 물 1컵(180g), 소금을 넣는다.



2. 뚜껑을 닫고 '계란' 메뉴를 선택하여 시간을 9분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.



3. 완료되면 압력배출 버튼을 눌러 압력을 배출한 뒤 찬물에 담궈 껍질을 벗겨 낸다.



4. 내솥에 삶은 계란과 양념을 넣는다.



5. '볶음' 메뉴를 선택하여 시간을 15분으로 설정한 뒤 뚜껑을 열어둔 상태로 취사 버튼을 누른다.



6. 계란을 저어주면서 조려준다.

마약계란장



재료

계란 8개

물 2컵(360g)

소금 약간

유리밀폐용기

* 양념 : 물 100g, 간장 100g, 미림 20g, 설탕 30g, 올리고당 30g, 다진 마늘 1t, 대파(흰부분) 100g, 청/홍고추 1/2개, 양파 1/2개

인분 8개 기준 **총 요리 시간** 8분 **메뉴** 계란

요리방법



1. 내솥에 계란, 물 2컵(360g), 소금을 넣는다.



2. 뚜껑을 닫고 '계란' 메뉴를 선택하여 시간을 1분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.



3. 완료되면 압력배출 버튼을 눌러 압력을 배출한 뒤 찬물에 담궈 껍질을 벗겨 낸다.



4. 대파, 양파, 청/홍고추는 다져둔다.



5. 유리 밀폐용기에 양념 재료를 모두 넣고 설탕이 잘 녹도록 충분히 저어준 후 삶은 계란을 넣고 냉장고에서 하루 정도 숙성한다.

토마토홍합스튜



재료

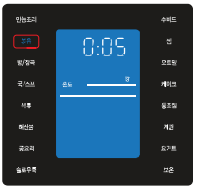
토마토 2개
홍합 1kg
버터 20g
다진양파 50g
마늘 3알
토마토소스 400g
페퍼론치노 2개
물 1컵(180g)
청주 1T
소금/후추 약간

인분 2인분 **총 요리 시간** 27분 **메뉴** 볶음, 해산물

요리방법



1. 토마토는 큼지막하게 깍둑 썰고, 마늘은 편으로 썬다. 홍합은 깨끗이 씻어 족사(홍합에 붙은 실뭉치)를 제거해둔다.



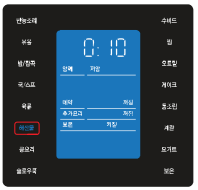
2. 뚜껑을 열고 '볶음' 메뉴를 선택한 뒤 시간을 5분으로 설정하여 취사 버튼을 누른다.



3. 내솥에 버터를 넣고 녹으면 마늘, 다진양파, 토마토를 넣고 볶아준다.



4. 완료되면 토마토소스, 홍합, 페페론치노, 물 1컵(180g), 청주를 넣고 섞어준다.



5. 뚜껑을 닫고 '해산물' 메뉴를 선택하여 시간을 10분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.



6. 완료되면 압력배출 버튼을 눌러 압력을 배출한다.

소고기스튜

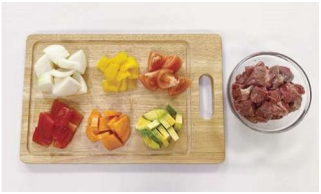


재료

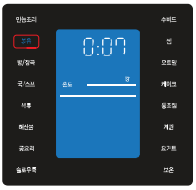
- 소고기등심 400g
- 양파 1개
- 애호박 1/2개
- 당근 1/2개
- 토마토 1개
- 노란 파프리카 1/2개
- 빨간 파프리카 1/2개
- 올리브유 1T
- 화이트와인 1T
- 토마토소스 1컵(180g)
- 물 1컵(180g)
- 소금/후추 약간

인분 2인분 **총 요리 시간** 38분 **메뉴** 볶음, 만능조리

요리방법



1. 모든 재료는 큼지막하게 깍둑 썰어 둔다.



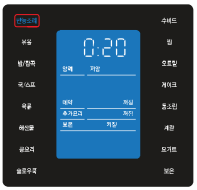
2. 뚜껑을 열고 '볶음' 메뉴를 선택 한 뒤 시간을 7분으로 설정하여 취사 버튼을 누른다.



3. 내솥에 기름을 두르고 예열되면 소고기를 넣고 볶다가 화이트와인 1T를 넣고 걸면이 노릇해 질 때까지 볶는다.



4. 요리가 완료되면 나머지 재료를 모두 넣는다.



5. 뚜껑을 닫고 '만능조리' 메뉴를 선택하여 시간을 20분으로 설정 한 뒤 취사 버튼을 누른다.



6. 완료되면 압력배출 버튼을 눌러 압력을 배출한다.

보일링크랩



재료

오징어 1마리
대하 2마리
바지락 400g
홍합 200g
냉동절단꽃게 5개
당근 1개
감자 1개
마늘 5알
옥수수 1개
비엔나소시지 5개
물 1컵(180g)

* 양념 : 다진마늘 1T, 바비큐소스 1T, 설탕 1T, 고춧가루 2T, 토마토소스 3T, 굴소스 1t, 스리라차소스 2t

인분 4인분 **총 요리 시간** 26분 **메뉴** 해산물, 볶음

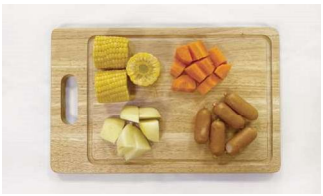
요리방법



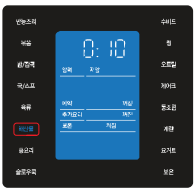
1. 바지락은 소금물에 넣어 해감해 둔다.



2. 오징어는 내장과 입을 제거하고, 홍합은 족사(홍합에 붙은 실뭉치)를 제거한 뒤 씻어 둔다.



3. 당근, 감자, 옥수수는 큼지막하게 썰고, 비엔나는 통으로 준비한다. 내솥에 모든 재료와 물 1컵(180g)를 넣는다.



4. 뚜껑을 닫고 '해산물' 메뉴를 선택하여 시간을 10분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.



5. 완료되면 압력배출 버튼을 눌러 압력을 배출한 뒤 뚜껑을 열고 '볶음' 메뉴를 선택하여 시간을 2분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.



6. 양념을 넣고 골고루 섞어준다.

사과잼



재료

사과 4개
설탕 300g
물 1/2컵(90g)
레몬쥬스 2T
계피가루 약간

인분 500ml 2병 분량 **총 요리 시간** 1시간 14분 **메뉴** 찜, 볶음

요리방법



1. 사과는 껍질을 벗겨 씨를 제거한 뒤, 잘게 다진다.



2. 내솥에 모든 재료를 넣는다.



3. 뚜껑을 닫고 '찜' 메뉴를 선택하여 시간을 40분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다. 완료되면 자연배출 10분 후 압력 배출 버튼을 눌러 압력을 배출한다.



4. 뚜껑을 열고 '볶음' 메뉴를 선택한 뒤 시간을 20분으로 설정하여 취사 버튼을 누른다.



5. 눌러 붙지 않게 주걱으로 저어가면서 졸여 준다.

참고

자연배출은 조리 완료 후 그대로 두는 상태를 말합니다.
자연배출이 충분하지 않을 경우 압력 배출시 내용물이 튀어 오를 수 있습니다.



귤잼

재료

귤 알맹이 600g

설탕 250g

레몬쥬스 2T

소금 약간

인분 250ml 2병 분량 **총 요리 시간** 1시간 **메뉴** 찜, 볶음

요리방법



1. 귤은 믹서기에 넣고 갈아준다.



2. 내솥에 모든 재료를 넣는다.



3. 뚜껑을 닫고 '찜' 메뉴를 선택하여 시간을 30분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다. 완료되면 자연배출 10분 후 압력 배출 버튼을 눌러 압력을 배출한다.



4. 뚜껑을 열고 '볶음' 메뉴를 선택한 뒤 시간을 15분으로 설정하여 취사 버튼을 누른다.



5. 눌러 붙지 않게 주걱으로 저어가면서 졸여 준다.

참고

자연배출은 조리 완료 후 그대로 두는 상태를 말합니다.
자연배출이 충분하지 않을 경우 압력 배출시 내용물이 튀어 오를 수 있습니다.

블루베리잼



재료

블루베리 600g

설탕 250g

레몬쥬스 2T

소금 약간

인분 750ml 1병 분량 **총 요리 시간** 55분 **메뉴** 찜, 볶음

요리방법



1. 블루베리의 절반은 믹서기에 넣고 갈아 준다.



2. 내솥에 모든 재료를 넣는다.



3. 뚜껑을 닫고 '찜' 메뉴를 선택하여 시간을 30분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다. 완료되면 자연배출 10분 후 압력배출 버튼을 눌러 압력을 배출한다.



4. 뚜껑을 열고 '볶음' 메뉴를 선택한 뒤 시간을 15분으로 설정하여 취사 버튼을 누른다.



5. 눌러 붙지 않게 주걱으로 저어가면서 졸여 준다.

참고

자연배출은 조리 완료 후 그대로 두는 상태를 말합니다.
자연배출이 충분하지 않을 경우 압력 배출시 내용물이 튀어 오를 수 있습니다.

양식

수비드등심스테이크 · 무수분카레 · 허브닭오븐구이 · 찹스테이크 · 꿀닭치킨윙구이 · 수비드닭가슴살스테이크
치킨타코 · 해산물크림파스타 · 로제펜네파스타 · 양송이스프 · 후무스 · 에그마요샌드위치 · 스터프드에그
플레인요거트 · 요거트생치즈 · 요거트드레싱 · 요거트후르츠산도



수비드등심스테이크



재료

소고기등심 300g (두께 1.5~2cm)

소금/후추 약간

올리브유 1T

스테이크소스 약간

* 재료 : 지퍼백 2개(17.7cm x 18.8xm)

인분 2인분 **총 요리 시간** 1시간 17분 **메뉴** 수비드, 볶음

요리방법



1. 소고기는 반으로 잘라 소금, 후추를 뿌려 밑간해 둔다.



2. 지퍼백에 소고기를 하나씩 넣고 최대한 공기를 제거한 뒤 지퍼백 입구를 잠근다.



3. 내솥에 물 1L를 넣고, 지퍼백에 넣어둔 소고기 2개를 넣는다.



4. 뚜껑을 닫고 '수비드' 메뉴를 선택하여 약모드, 시간을 1시간 10분으로 설정한 뒤 취사버튼을 누른다. 완료되면 뚜껑을 열어 지퍼백을 꺼내고 남은 물은 버린다.



5. 뚜껑을 열고 '볶음' 메뉴를 선택한 뒤 시간을 7분으로 설정하여 취사 버튼을 누른다.



6. 내솥에 기름을 두르고 수비드한 스테이크를 꺼내 앞 뒤로 노릇노릇하게 구워 준다. 접시에 담아 스테이크 소스를 뿌려낸다.

TIP

완료 후 스테이크는 Mideum 상태이므로 기호에 맞게 조리시간을 설정해주세요.

무수분카레



재료

양파 3개

토마토 2개

감자 1개

당근 1/2개

돼지고기 등심 200g

올리브유 2T

시판용 고체카레 3개

인분 3인분 **총 요리 시간** 31분 **메뉴** 볶음, 만능조리, 볶음

요리방법



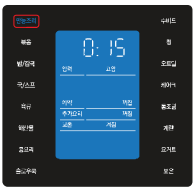
1. 양파, 돼지고기 등심, 토마토, 감자, 당근은 큼지막하게 깍둑 썰어둔다.



2. 뚜껑을 열고 '볶음' 메뉴를 선택한 뒤 시간을 6분으로 설정하여 취사 버튼을 누른다.



3. 내솥에 올리브유를 두르고 손질해둔 재료를 모두 넣고 볶아준다.



4. 뚜껑을 닫고 '만능조리' 메뉴를 선택하여 시간을 15분으로 설정 한 뒤 취사 버튼을 누른다.



5. 완료되면 압력배출 버튼을 눌러 압력을 배출한 뒤 뚜껑을 열어 고체카레를 넣어 준다.



6. '볶음' 메뉴를 선택하여 시간을 3분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 눌러 카레를 충분히 풀어준다.

허브닭오븐구이



재료

닭 1마리(1kg)

양파 1/2개

* 양념 : 허브 솔트 1T, 다진마늘 1T, 버터 1T

인분 3~4인분 **총 요리 시간** 53분 **메뉴** 만능조리

요리방법



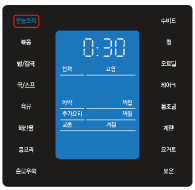
1. 닭은 깨끗이 씻어 날개 끝부분과 꽁지, 지방 부분은 잘라 내고 양파는 큼지막하게 채썰어 닭 뱃속에 넣는다.



2. 닭 겉면에 양념을 바르고, 남은 양념은 뱃속에 넣는다.



3. 내솥에 물 1컵(180g)과 찜판을 넣고, 그 위에 닭을 올린다.



4. 뚜껑을 닫고 '만능조리' 메뉴를 선택하여 시간을 30분으로 설정 한 뒤 취사 버튼을 누른다.



5. 완료되면 압력배출 버튼을 눌러 압력을 배출한 뒤, 뚜껑을 열어 닭을 꺼내어 180℃로 예열된 오븐에 넣고 15분간 구워준다.

찹스테이크



재료

소고기등심 500g
양파 1/2개
노란 파프리카 1/2개
빨간 파프리카 1/2개
당근 1/2개
버터 30g
올리브유 1T
소금/후추 약간

* 양념 : 바비큐소스3T, 굴소스 1T, 올리고당 1T, 스리라차소스1t, 케첩 2T, 후추 약간

인분 3인분 **총 요리 시간** : 34분 **메뉴** 볶음, 육류, 볶음

요리방법



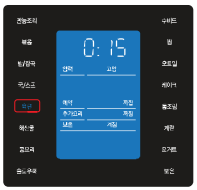
1. 모든 재료는 큼지막하게 깍둑 썰어 둔다.



2. 뚜껑을 열고 '볶음' 메뉴를 선택 한 뒤 시간을 5분으로 설정하여 취사 버튼을 누른다.



3. 내솥에 버터와 올리브유를 넣고 예열되면 소고기를 넣고 볶다가 당근을 넣어준다.



4. 뚜껑을 닫고 '육류' 메뉴를 선택하여 시간을 15분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.



5. 완료되면 압력배출 버튼을 눌러 압력을 배출한 뒤뚜껑을 열어 나머지 재료와 양념을 넣는다.



6. '볶음' 메뉴를 선택하여 시간을 10분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다. 주걱으로 저어가면서 소스를 졸여준다.

꿀닭치킨윙구이



재료

닭윙 12개

올리브유 5T

전분 2T

소금/후추 약간

* 양념 : 간장 2T, 꿀 3T, 설탕 1T, 우스터소스 1T

인분 2인분 **총 요리 시간** 25분 **메뉴** 볶음

요리방법



1. 닭윙은 소금, 후추로 밑간 한 뒤 비닐에 넣고 전분가루를 묻혀둔다.



2. 뚜껑을 열고 '볶음' 메뉴를 선택 한 뒤 시간을 25분으로 설정하여 취사 버튼을 누른다.



3. 내솥에 올리브유 5T를 두르고 예열되면 윙을 넣고 양면이 노릇해 질 때까지 구워준다. (이때 자주 뒤집지 않는다.)



4. 구워진 윙은 접시에 옮겨담고, 내솥에 남은 기름은 닦아낸다.



5. 준비한 양념을 넣고 끓여준 뒤, 소스가 자작해지면, 윙을 넣고 버무린다.

수비드닭가슴살스테이크



재료

닭가슴살 2조각(240g)

소금/후추 약간

올리브유 1T

* 재료: 지퍼백 1개(17.7cm X 18.8cm)

인분 2인분 **총 요리 시간** 1시간 17분 **메뉴** 수비드, 볶음

요리방법



1. 닭가슴살에 소금, 후추를 뿌려 밑간을 해 둔다.



2. 지퍼백에 닭가슴살을 넣고 최대한 공기를 제거한 뒤 지퍼백 입구를 잠근다.



3. 내솥에 물 1L를 넣고, 지퍼백에 넣어둔 닭가슴살을 넣는다.



4. 뚜껑을 닫고 '수비드' 메뉴를 선택하여 중 모드, 시간을 1시간 10분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다. 완료되면 뚜껑을 열어 지퍼백을 꺼내고 남은 물은 버린다.



5. '볶음' 메뉴를 선택한 뒤 시간을 7분으로 설정하여 뚜껑을 열어둔 상태로 취사 버튼을 누른다.



6. 내솥에 기름을 두르고 수비드한 닭가슴살을 꺼내 구워준다.



치킨타코

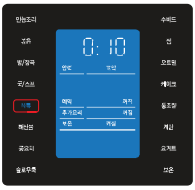
재료

닭가슴살 1조각
양파 1/2개
다진마늘 1t
샐러리 50g
올리브유 1T
또띠아 3장
플레인 요거트 3T

* 양념 : 고체카레 1/2개, 토마토소스 1T, 물 2T, 소금/후추 약간

인분 1~2인분 **총 요리 시간** 28분 **메뉴** 육류, 볶음

요리방법



1. 내솥에 닭가슴살과 물 2컵(360g)을 넣고 뚜껑을 닫아 '육류' 메뉴를 선택하여 시간을 10분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다. 완료되면 압력을 배출한다.



2. 뚜껑을 열어 닭가슴살을 건져낸다. 닭가슴살, 양파, 샐러리는 잘게 다져둔다.



3. '볶음' 메뉴를 선택 한 뒤 시간을 12분으로 설정하여 뚜껑을 열어둔 상태로 취사 버튼을 누른다.



4. 내솥이 예열되면 또띠아를 1장씩 넣고 앞뒤로 구워준다.



5. 올리브유를 두르고 닭가슴살, 다진마늘, 다진양파, 샐러리를 넣고 볶다가 양념을 넣고 마저 볶아준다.



6. 완료되면 구워둔 또띠아를 반으로 접고 볶은 재료를 넣은 뒤, 플레인 요거트를 올려준다.

해산물크림파스타



재료

홍합 200g
조개 150g
펜네 150g
버터 20g
다진마늘 1t
다진양파 50g
생크림 1컵(180g)
우유 2컵(360g)
파마산치즈 2T

인분 2~3인분 **총 요리 시간** 24분 **메뉴** 볶음, 만능조리, 볶음

요리방법



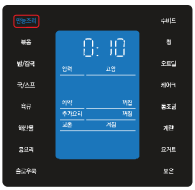
1. 홍합, 조개는 깨끗하게 씻어 준비한다.



2. 뚜껑을 열고 '볶음' 메뉴를 선택하여 시간을 5분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.



3. 내솥에 버터를 넣고 녹으면 다진마늘, 다진양파를 넣고 볶다가 홍합, 조개, 펜네, 생크림, 우유를 넣는다.



4. 뚜껑을 닫고 '만능조리' 메뉴를 선택하여 시간을 10분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.



5. 완료되면 자연배출 10분 후, 압력배출 버튼을 눌러 압력을 배출한다. 뚜껑을 열고 파마산치즈를 넣는다.



6. '볶음' 메뉴를 선택하여 시간을 2분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 눌러 내용물을 잘 저어준다.

참고
자연배출은 조리 완료 후 그대로 두는 상태를 말합니다.
자연배출이 충분하지 않을 경우 압력 배출시 내용물이 튀어 오를 수 있습니다.

로제펜네파스타



재료

펜네 150g

물 3컵(540g)

로제소스 270g

피자치즈 80g

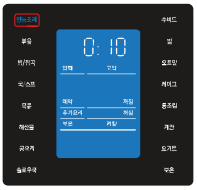
파마산치즈 1T

인분 2~3인분 **총 요리 시간** 26분 **메뉴** 만능조리, 볶음

요리방법



1. 내솥에 펜네, 물 3컵(540g)을 넣는다.



2. 뚜껑을 닫고 '만능조리' 메뉴를 선택하여 시간을 10분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.



3. 완료되면 자연배출 10분 후, 압력배출 버튼을 눌러 압력을 배출한다. 뚜껑을 열어 남은 물을 버리고 로제소스, 피자치즈, 파마산치즈를 넣는다.



4. '볶음' 메뉴를 선택하여 시간을 3분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.



5. 피자치즈가 충분히 녹을때 까지 볶아준다.

참고

자연배출은 조리 완료 후 그대로 두는 상태를 말합니다.
자연배출이 충분하지 않을 경우 압력 배출시 내용물이 튀어 오를 수 있습니다.



양송이스프

재료

양송이 200g
양파 1개
감자 1개
다진마늘 1T
생크림 300g
우유 400g
버터 30g
치킨스톡 1/2개
파마산치즈가루 2T

인분 4인분 **총 요리 시간** 36분 **메뉴** 볶음, 국/스프

요리방법



1. 양송이는 편으로 썰고, 양파와 감자는 채 썰어 둔다.



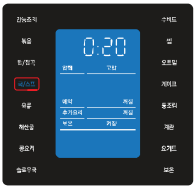
2. 뚜껑을 열고 '볶음' 메뉴를 선택한 뒤 시간을 7분으로 설정하여 취사 버튼을 누른다.



3. 내솥에 버터를 넣고 녹으면 양파와 다진 마늘을 넣고 5분간 볶다가 양송이, 감자를 넣고 마저 볶아준다.



4. 요리가 완료되면 생크림, 우유, 치킨스톡을 넣는다.



5. 뚜껑을 닫고 '국/스프' 메뉴를 선택하여 시간을 20분으로 설정한뒤 취사 버튼을 누른다. 완료되면 자연배출 10분 후, 압력 배출 버튼을 눌러 압력을 배출한다.



6. 뚜껑을 열어 파마산치즈를 넣고 핸드블렌더나 믹서기를 이용하여 내용물을 갈아준다.

참고

자연배출은 조리 완료 후 그대로 두는 상태를 말합니다.
자연배출이 충분하지 않을 경우 압력 배출시 내용물이 튀어 오를 수 있습니다.



후무스

재료

병아리콩 300g

소금 1t

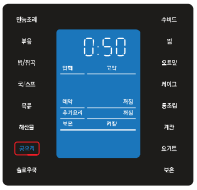
* 양념 : 올리브오일 4T, 참깨 2T, 레몬즙 2t, 소금/후추 약간

인분 3~4인분 **총 요리 시간** 1시간 2분 **메뉴** 콩요리

요리방법



1. 내솥에 병아리콩, 소금, 물 800g을 넣는다.



2. 뚜껑을 닫고 '콩요리' 메뉴를 선택하여 시간을 50분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.



3. 완료되면 압력배출 버튼을 눌러 압력을 배출한다. 뚜껑을 열어 삶은 병아리콩은 체에 받쳐 건져 낸다.



4. 병아리콩에 양념을 넣고 핸드믹서를 이용하여 갈아준다.

에그마요샌드위치



재료

계란 5개

물 1컵(180g)

소금 약간

식빵 6개

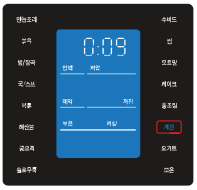
* 양념 : 마요네즈 4T, 디종머스타드 1T, 다진피클 2T, 다진양파 1T, 소금/후추 약간

인분 2~3인분 **총 요리 시간** 15분 **메뉴** 계란

요리방법



1. 내솥에 계란, 물 1컵(180g), 소금을 넣는다.



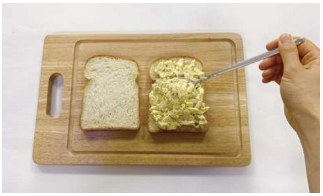
2. 뚜껑을 닫고 '계란' 메뉴를 선택하여 시간을 9분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.



3. 완료되면 압력배출 버튼을 눌러 압력을 배출한 뒤 찬물에 담궈 껍질을 벗겨 낸다.



4. 계란은 포크를 이용해 으깬 뒤 양념을 넣고 섞어준다.



5. 식빵 2개를 도마 위에 올리고 한쪽 식빵에 만들어둔 필링 재료를 올린 후 남은 식빵으로 덮어준다.



6. 빵칼을 이용하여 식빵 테두리는 잘라낸다.

스터프트에그



재료

계란 6개

물 1컵(180g)

소금 약간

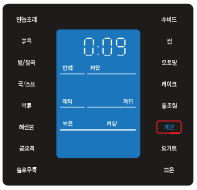
* 소스 : 마요네즈 2T, 디종머스타드 1t, 다진피클 1T, 다진양파 1T, 소금/후추 약간

인분 6개 기준 **총 요리 시간** 15분 **메뉴** 계란

요리방법



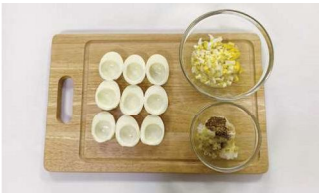
1. 내솥에 계란, 물 1컵(180g), 소금을 넣는다.



2. 뚜껑을 닫고 '계란' 메뉴를 선택하여 시간을 9분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.



3. 완료되면 압력배출 버튼을 눌러 압력을 배출한 뒤 찬물에 담궈 껍질을 벗겨 낸다.



4. 계란 5개는 반으로 잘라 노른자를 제거한다.



5. 볼에 계란 1개와 노른자 1개를 넣고 포크로 으깬 후 소스를 넣고 섞어준다.



6. 흰자에 만들어둔 재료를 넣어준다.

플레인요거트



재료

우유 1L

플레인요거트 290g

인분 750ml 2병 분량 **총 요리 시간** 8시간 **메뉴** 요거트

요리방법



1. 내솥에 우유와 요거트를 넣고가볍게 섞어 준다.



2. 뚜껑을 닫고 '요거트' 메뉴를 선택하여 시간을 8시간으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.



3. 완료되면 용기에 담아 냉장 보관한다.

요거트 생치즈



재료

우유 1L

플레인요거트 290g

면포 1개

인분 750ml 1병 분량 **총 요리 시간** 8시간 **메뉴** 요거트

요리방법



1. 내솥에 우유와 요거트를 넣고 가볍게 섞어 준다.



2. 뚜껑을 닫고 '요거트' 메뉴를 선택하여 시간을 8시간으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.



3. 완료된 요거트는 면포에 넣고 입구를 단단히 묶어준다.



4. 큰 볼 안에 그릇을 뒤집에 넣고 그 위에 면포를 올린다.



5. 무거운 그릇으로 눌러 유청이 충분히 빠질 수 있도록 냉장고에 넣고 6~12시간 정도 둔다.

TIP

완성된 치즈는 가급적이면 빨리 드시고, 남은 치즈는 밀폐용기에 담아 냉장 보관해 주세요.

요거트드레싱



재료

우유 1L

플레인요거트 290g

야채샐러드 1팩

* 드레싱 재료 : 만들어둔 플레인 요거트 100g, 마요네즈 2T, 레몬즙 1T, 꿀 1T, 소금/후추 약간

인분 1~2인분 **총 요리 시간** 8시간 **메뉴** 요거트

요리방법



1. 내솥에 우유와 요거트를 넣고 가볍게 섞어 준다.



2. 뚜껑을 닫고 '요거트' 메뉴를 선택하여 시간을 8시간으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.



3. 완료되면 용기에 담아 냉장 보관한다.



4. 볼에 드레싱 재료를 넣고 섞어준 뒤 야채 샐러드 위에 뿌려준다.

TIP

곱샐러드, 과일샐러드 드레싱으로 활용하시면 좋아요.

요거트후르츠산도



재료

우유 1L

플레인요거트 290g

* 재료 : 만들어둔 플레인 요거트 30g, 식빵 2개, 딸기 4개, 생크림 50g, 설탕 20g

인분 1인분 **총 요리 시간** 8시간 **메뉴** 요거트

요리방법



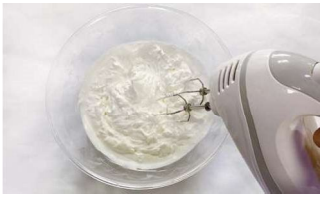
1. 내솥에 우유와 요거트를 넣고 가볍게 섞어 준다.



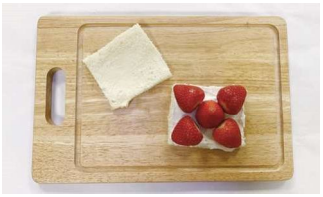
2. 뚜껑을 닫고 '요거트' 메뉴를 선택하여 시간을 8시간으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다. 완료되면 용기에 담아 냉장 보관한다.



3. 딸기는 씻어 꼭지를 자른 후 물기를 제거한다. 식빵은 테두리를 자르고, 밀대로 납작하게 밀어준다.



4. 생크림에 설탕을 넣고 전동 휘핑기로 저어 단단한 크림을 만든다. (이때 생크림이 80% 정도 완성되면 요거트 30g을 넣고 휘핑한다.)



5. 식빵에 요거트 생크림을 바르고 그 위에 딸기 5개를 올린다.



6. 딸기 위에 요거트 생크림을 듬뿍 바르고 남은 식빵으로 덮어준다. 빵은 랩으로 말아서 냉장고에 넣고 30분 뒤 꺼내어 대각선으로 자른다.

TIP
냉장고에 넣어두면 크림이 단단해져 단면부를 깔끔하게 자를 수 있습니다.

별미

식혜 · 스펀지케익 · 콩국수 · 오이피클 · 모듬야채피클 · 치즈케익 · 브라우니
딸기생크림케익 · 초코스펀지케익 · 초코케익 · 병살균소독





식혜

재료

엿기름 350g

밥 200g

설탕 300g

인분 4인분 **총 요리 시간** 4시간 7분 **메뉴** 슬로우쿡

요리방법



1. 큰 볼에 엿기름과 물 2.5L를 붓고 30분간 불린다.



2. 엿기름은 체에 받쳐 주물러 걸러 준 뒤 물 1L를 추가로 붓고 건더기는 버린다.



3. 앙금이 가라앉을 때까지 30분~1시간 둔다.



4. 앙금이 가라앉으면 윗물만 따라 내솥에 붓고 밥, 설탕을 넣고 저어준다.



5. 뚜껑을 닫고 '슬로우쿡' 메뉴를 선택하여 시간을 4시간으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.



6. 완료되면 뚜껑을 열고 '볶음' 메뉴를 선택하여 시간을 7분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다. 팔팔 끓여서 한김 식힌 후 냉장 보관한다.

TIP

식혜가 끓을때 발생하는 거품은 걷어내 주세요.



스펀지케익

재료

박력분 90g
계란 3개
설탕 60g
바닐라향 8g
우유 1T
소금 약간

* 재료 : 높은 원형팬 2호(19cm x 7cm), 유산지(원형팬 2호 전용)

인분 지름 19cm 1판 분량 **총 요리 시간** 30분 **메뉴** 케이크

요리방법



1. 계란은 흰자, 노른자를 분리하고 흰자는 전동 휘핑기를 이용하여 섞는다. 거품이 70% 정도 올라오면 설탕을 2회 나누어 넣고 섞은 뒤 단단한 머랭을 만든다.



2. 머랭에 노른자를 넣고 주걱으로 가볍게 섞어준다.



3. 박력분, 바닐라향, 소금은 체에 쳐서 넣고 주걱으로 가루가 보이지 않게 섞어준다. 마지막에 우유를 넣고 가볍게 섞는다.



4. 원형팬에 유산지를 깔고 반죽을 부어 준 뒤, 내솥에 넣는다.



5. 뚜껑을 닫고 '케이크' 메뉴를 선택하여 시간을 20분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.



6. 뚜껑을 열어 장갑을 끼고 원형팬을 꺼낸 뒤 거꾸로 뒤집어 스펀지케익을 빼내고 유산지를 제거한다.

TIP
머랭은 거품기를 들었을때 뾰족한 모양이면 완성!
완료 후 원형팬이 뜨거우니 장갑을 끼고 꺼내십시오.

콩국수



재료

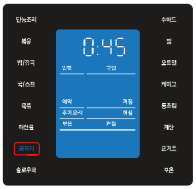
백태 300g
소금 1t
소면 4인분(400g)
채썬 오이30g
방울토마토 2개
소금 약간
검은깨 약간

인분 4인분 **총 요리 시간** 57분 **메뉴** 콩요리

요리방법



1. 내솥에 백태, 소금, 물 700g을 넣는다.



2. 뚜껑을 닫고 '콩요리' 메뉴를 선택하여 시간을 45분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.



3. 완료되면 자연배출 10분 후, 압력 배출 버튼을 눌러 압력을 배출한다. 뚜껑을 열어 삶은 콩은 체에 받쳐 건져내고 콩 껍질은 제거한다.



4. 믹서기에 삶은 콩과 물 5컵(900g)을 넣고 갈아준 뒤 물 2컵(360g)과 소금을 넣고 간을 해준다.



5. 냄비에 물을 넣고 소면을 삶은 뒤, 찬물에 헹궈 둔다.



6. 그릇에 소면을 담고 콩물을 부어준다. 그 위에 오이, 방울토마토를 올리고 검은깨를 뿌려준다.

TIP
자연배출은 조리 완료 후 그대로 두는 상태를 말합니다.
자연배출이 충분하지 않을 경우 압력 배출시 내용물이 튀어 오를 수 있습니다.

오이피클



재료

오이 3개

굵은 소금 1T

*단촛물 : 물 1컵(180g), 식초 1컵(180g), 설탕 1컵(150g), 소금 1/2T, 월계수잎 2장, 파클링스파이스 1/2T

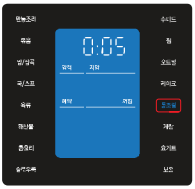
* 재료 : 면포 1개, 유리병 2개(700g), 물 2컵(360g)

인분 700ml 2병 분량 **총 요리 시간** 22분 **메뉴** 통조림, 통조림

요리방법



1. 내솥에 면포를 깔고, 물 2컵(360g)을 넣고 유리병과 뚜껑의 입구가 바닥에 닿도록 넣는다.



2. 뚜껑을 닫고 '통조림' 메뉴를 선택하여 시간을 5분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.



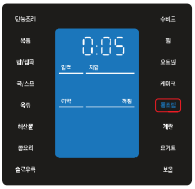
3. 완료되면 압력배출 버튼을 눌러 압력을 배출한 뒤 뚜껑을 열어 장갑을 끼고 유리병과 뚜껑을 꺼낸다.



4. 오이는 굵은 소금으로 씻어 1cm 두께로 썰고 병 안에 넣는다. 단촛물은 냄비에 넣고 끓인 후 뜨거울때 병에 붓고 뚜껑을 잠근다.



5. 내솥에 면포를 깔고, 물 2컵(360g)과 오이피클 병을 넣는다.



6. 뚜껑을 닫고 '통조림' 메뉴를 선택하여 시간을 5분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다. 완료되면 압력배출 버튼을 눌러 압력을 배출한다.

TIP

실온에서 충분히 식힌 오이피클은 냉장고에 하루정도 보관한 뒤 드십시오.
유리병은 뜨거우니 장갑을 끼고 꺼내십시오.

모듬야채피클



재료

오이 2개

굵은 소금 1T

노란 파프리카 1/3개

빨간 파프리카 1/3개

무 200g

미니새송이버섯 100g

*단촛물 : 물 1컵(180g), 식초 1컵(180g), 설탕 1컵(150g), 소금 1/2T, 월계수잎 2장, 피클링스파이스 1/2T

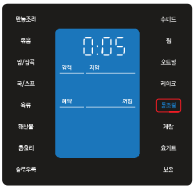
* 재료 : 면포 1개, 유리병 2개(700g), 물 2컵(360g)

인분 3~4인분 **총 요리 시간** 22분 **메뉴** 통조림, 통조림

요리방법



1. 내솥에 면포를 깔고, 물 2컵(360g)을 넣고 유리병과 뚜껑의 입구가 바닥에 닿도록 넣는다.



2. 뚜껑을 닫고 '통조림' 메뉴를 선택하여 시간을 5분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.



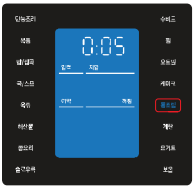
3. 완료되면 압력배출 버튼을 눌러 압력을 배출한 뒤 뚜껑을 열어 장갑을 끼고 유리병과 뚜껑을 꺼낸다.



4. 오이는 굵은 소금으로 씻어 1cm 두께로 썰고 무, 파프리카는 적당한 크기로 썰어 병 안에 넣는다. 단촛물은 냄비에 넣고 끓인 후 뜨거울때 병에 붓고 뚜껑을 잠근다.



5. 내솥에 면포를 깔고, 물 2컵(360g)과 모듬야채피클 병을 넣는다.

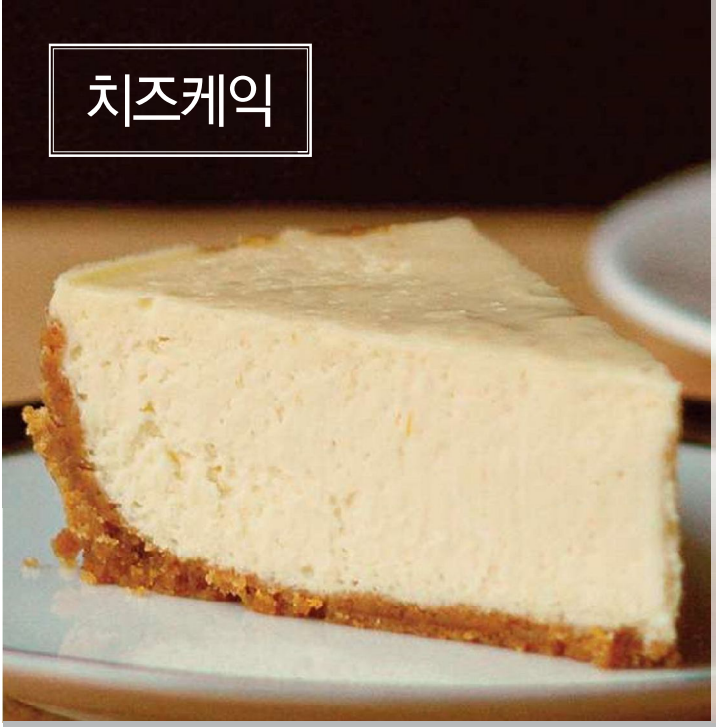


6. 뚜껑을 닫고 '통조림' 메뉴를 선택하여 시간을 5분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다. 완료되면 압력배출 버튼을 눌러 압력을 배출한다.

TIP

실온에서 충분히 식힌 모듬야채피클은 냉장고에 하루정도 보관한 뒤 드십시오.
유리병은 뜨거우니 장갑을 끼고 꺼내십시오.

치즈케익



재료

kiri 크림치즈(실온) 200g

설탕 100g

플레인 요거트 100g

달걀 1개

전분 6g

* 쿠키지 재료 : 다이제 5개, 버터 40g
* 재료 : 원형팬 2호(18cm x 4.5xm), 유산지(원형팬 2호 전용)

인분 지름 18cm 1판 분량 **총 요리 시간** 36분 **메뉴** 케이크

요리방법



1. 쿠키지 재료는 비닐봉지에 넣고 곱게 으깨어 둔다. 원형팬에 유산지를 깔고 쿠키지를 바닥면에 고르게 깔아준다.



2. 크림치즈, 요거트는 전동 휘핑기로 저어준 뒤 설탕, 계란을 넣고 계란이 풀릴때까지만 저어준다. 전분은 체쳐 넣고 주걱으로 섞는다.



3. 원형팬에 크림치즈 필링을 붓고 윗면을 호일로 덮어준다.



4. 내솥에 물 1컵(180g)을 넣고 원형팬을 넣는다.



5. 뚜껑을 닫고 '케이크' 메뉴를 선택하여 시간을 30분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.



6. 완료되면 뚜껑을 열어 장갑을 끼고 원형팬을 꺼낸 뒤, 실온에서 30분 이상 식힌 후 틀에서 분리한다.

TIP

치즈케익은 냉동실에 얼려둔 뒤 꺼내어 실온에 10분만 두었다가 먹으면 가장 맛있게 드실 수 있습니다.
완료 후 원형팬이 뜨거우니 장갑을 끼고 꺼내십시오.

브라우니



재료

다크초콜릿 150g
버터 150g
계란 2개
황설탕 130g
소금 약간
중력분 80g
코코아가루 20g

* 재료 : 원형팬 2호(18cm x 4,5xm),
유산지(원형팬 2호 전용)

인분 지름 18cm 1판 분량 **총 요리 시간** 40분 **메뉴** 케이크

요리방법



1. 다크초콜릿, 버터는 중탕으로 녹인다.



2. 계란에 설탕을 넣고 거품기로 젓다가 녹여 둔 다크초콜릿과 버터를 넣고 섞어준다.



3. 중력분, 코코아가루, 소금은 체쳐서 넣고 주걱으로 가루가 보이지 않게 섞는다.



4. 원형팬에 유산지를 깔고 반죽을 부어 준 뒤, 내솥에 넣는다.



5. 뚜껑을 닫고 '케이크' 메뉴를 선택하여 시간을 30분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.



6. 완료되면 뚜껑을 열어 장갑을 끼고 원형팬을 꺼낸 뒤, 충분히 식힌 후 틀에서 분리한다.

TIP
완료 후 원형팬이 뜨거우니 장갑을 끼고 꺼내십시오.



딸기생크림케익

재료

박력분 90g
계란 3개
설탕 60g
바닐라향 8g
우유 1T
소금 약간

* 재료 : 높은 원형팬 2호(19cm x 7cm), 유산지(원형팬 2호 전용)
*부재료: 시럽(물 100g/설탕 50g : 끓인 후 식혀둔다), 휘핑크림 250g, 설탕 50g, 딸기 16개, 블루베리 4개, 라즈베리 2개

인분 지름 19cm 1판 분량 **총 요리 시간** 40분 **메뉴** 케이크

요리방법



1. 스펀지케익을 만든다.
["스펀지케익" 요리방법(70P) 참고]



2. 식혀둔 스펀지케익은 2단으로 자르고 양쪽 시트에 시럽을 발라준다.



3. 생크림에 설탕을 넣어가며 전동 휘핑기로 저어 단단한 크림을 만든다.



4. 케익 시트 위에 생크림을 펴 바르고 반으로 자른 딸기를 올린 뒤, 생크림을 한번 더 펴 바른 후, 남은 시트로 덮어준다.



5. 윗면, 측면에 생크림을 고르게 펴 바른다.



6. 마지막에 반으로 자른 딸기를 촘촘하게 올리고 블루베리, 라즈베리를 올려 마무리한다.

초코스펀지케익



재료

박력분 90g

계란 3개

설탕 60g

코코아파우더 8g

우유 1T

소금 약간

* 재료 : 높은 원형팬 2호(19cm x 7cm), 유산지(원형팬 2호 전용)

인분 지름 19cm 1판 분량 **총 요리 시간** 30분 **메뉴** 케이크

요리방법



1. 계란은 흰자와 노른자를 분리하고 흰자는 전동 휘핑기를 이용하여 섞는다. 거품이 70%정도 올라오면 설탕을 2회 나누어 넣고 섞은 뒤 단단하게 머랭을 만든다.



2. 머랭에 노른자를 넣고 주걱으로 가볍게 섞는다.



3. 박력분, 코코아 파우더, 소금은 체에 쳐서 넣고 주걱으로 가루가 보이지 않게 섞어 준다. 마지막에 우유 1T를 넣고 가볍게 섞는다.



4. 원형팬에 유산지를 깔고 반죽을 부어 준 뒤, 내솥에 넣는다.



5. 뚜껑을 닫고 '케이크' 메뉴를 선택하여 시간을 20분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.



6. 뚜껑을 열어 장갑을 끼고 원형팬을 꺼낸 뒤 거꾸로 뒤집어 초코스펀지케익을 빼내고 유산지를 제거한다.

TIP

머랭은 거품기를 들었을때 뾰족한 모양이면 완성!
완료 후 원형팬이 뜨거우니 장갑을 끼고 꺼내십시오.



초코케익

재료

박력분 90g
계란 3개
설탕 60g
코코아파우더 8g
우유 1T
소금 약간

* 부재료 : 시럽(물 100g/설탕 50g : 끓인 후 식혀둔다), 휘핑크림 250g, 설탕 50g, 다크초콜릿 100g, 딸기 1개, 다이제 3개

인분 지름 19cm 1판 분량 **총 요리 시간** 40분 **메뉴** 케이크

요리방법



1. 초코스펀지케익을 만든다.
["초코스펀지케익" 요리방법(77P) 참고]



2. 식히둔 초코스펀지케익은 2단으로 자르고 양쪽 시트에 시럽을 발라준다.



3. 생크림에 설탕을 넣어가며 전동 휘핑기로 저어 단단한 크림을 만든 뒤, 중탕으로 녹여둔 초콜릿을 넣고 섞는다.



4. 케익 시트 위에 초코크림을 펴 바르고 남은 시트로 덮어 준다.



5. 윗면, 측면에 초코크림을 고르게 펴 바르고, 부순 다이제를 측면에 묻혀준다.



6. 딸기에 칼집을 여러 번 넣고 펼쳐서 케익 중앙에 올린다.

병 살균소독



재료

면포 1개

유리병 2개(700ml)

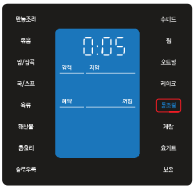
물 2컵(360g)

인분 700ml 2병 분량 **총 요리 시간** 12분 **메뉴** 통조림

요리방법



1. 내솥에 면포를 깔고, 물 2컵(360g)을 붓고 유리병과 뚜껑을 뒤집어 입구가 바닥에 닿도록 넣는다.



2. 뚜껑을 닫고 '통조림' 메뉴를 선택하여 시간을 5분으로 설정한 뒤 취사 버튼을 누른다.



3. 완료되면 압력배출 버튼을 눌러 압력을 배출한 뒤 뚜껑을 열어 고무장갑을 끼고 유리병과 뚜껑을 꺼낸다.

TIP

완료 후 유리병이 뜨거우니 장갑을 끼고 꺼내십시오.

QR코드를 스캔하시어 요리레시피를
영상으로도 확인하세요!

CUCKOO

www.cuckoo.co.kr | 서비스문의 1588-8899 | 쿠쿠전자

Z0383-0014A0