CANH CÁ CHUA NGỌT ĐẦY MÀU SẮC

Ingredients

500 g	cá
5 g	Hạt nêm AJI-NGON
1000 ml	nước
100 g	cà chua
50 g	me
100 g	Dọc mùng
20 g	rau mùi
20 g	hành lá xanh
2 quả	ớt

Cooking Procedure

1. Cắt cá thành những lát nhỏ. Trộn đều với hạt nêm.

2. Cho me, dứa, cà chua, dọc mùng, dứa xanh, ớt, 1 lít nước vào nồi cơm điện. Nấu ở chế độ nấu nhanh trong 20 phút.

3. Cho cá vào trong súp ở bước 2, sau đó nấu sôi lại lần nữa với chức năng nấu nhanh trong vòng 15 phút.

4. Trang trí với hành lá, rồi dọn ra bàn ăn.

SÚP RONG BIỂN VÀ NẤM

Ingredients

1000 ml	Nước dùng gà
150 g	Tôm
50 g	Rong biển khô
400 g	Nấm (3 loại: Nấm kim châm, nấm rơm, nấm hương tươi)
100 g	Cà rốt
20 g	Hành lá
20 g	Rau mùi
5 g	Hạt nêm AJI-NGON
3 g	Tiêu

Cooking Procedure

1. Cho vào nồi cơm điện 1l nước và 300 g xương gà rồi nấu ở chế độ súp.
   Lấy xương gà ra, giữ nguyên nước dùng gà.
2. Ngâm rong biển khô trong nước 15 phút, sau đó rửa sạch.
3. Cắt nhỏ nấm, rau mùi, hành lá, cà rốt.
4. Cho nấm, cà rốt, rong biển vào nồi cơm điện rồi nấu đến khi sôi.
5. Trang trí với hành lá rồi dọn ra bàn.

BÒ KHO

Ingredients

Sub: Phần 1

1 kg	Thịt bò
10 g	Hạt nêm AJI-NGON
3 g	Tiêu xay
5 g	Bột ớt Paprika
3 chiếc	Lá Nguyệt Quế
15 g	Tỏi

Sub: Phần 2

500 ml	Dầu ăn
0.5 kg	Khoai Tây
200 g	Cà rốt

Sub: Phần 3

10 g	Hạt nêm AJI-NGON
2 g	Tiêu xay
10 g	Củ hành khô
50 g	Bơ nhạt
50 g	Bột bánh mì
50 g	Sốt cà chua đậm đặc
30 ml	Dầu ăn

Cooking Procedure

1. Trộn đều các nguyên liệu của phần 1 trừ tỏi, sau đó cho vào tủ lạnh 30 phút.

2. Chiên khoai tây và cà rốt riêng biệt, rồi để nguội cùng với nhau.

3. Đun nóng dầu ăn trong chảo.
   * Nước sốt

4. Phi hành băm nhỏ đến khi hơi vàng và có mùi thơm.
   * Nước sốt

5. Cho bơ vào chảo, trộn đều với hành.
   * Nước sốt

6. Cho bột bánh mì vào khuấy đều đến khi đổi màu (tầm 30 phút).
   * Nước sốt

7. Thêm nước từng lượng nhỏ vào rồi trộn đều.
   * Nước sốt

8. Phi tỏi với dầu ăn cho đến khi có mùi thơm. Cho tất cả nguyên liệu ở bước 1 vào chảo, rồi xào thịt chín tái.

9. Đổ các nguyên liệu ở bước 3 và 4 vào nồi cơm điện. Nấu ở chế độ “súp”trong 1 giờ
   Sau một giờ, cho cà rốt và khoai tây của bước 2 vào nồi, rồi nấu thêm 20 phút nữa.

10. Dọn ra tô rồi trang trí với tiêu và ớt.

VỊT HẦM VỚI KHOAI MÔN

Ingredients

1.5 kg	Vịt nguyên con
20 g	Hạt nêm AJI-NGON
5 g	Tiêu
50 g	Hành khô
1L	nước
500 g	Khoai môn
50 g	Hành lá
30 g	Gừng
5 quả	Ớt chỉ thiên
20 g	Rau mùi
20 g	Tỏi
100 g	Sả

Cooking Procedure

1. Nướng vịt nguyên con trong vòng 15 phút để bớt dầu và khử mùi.

2. Chặt vịt thành từng miếng nhỏ sau đó ướp với hạt nêm, tiêu, ớt, hành khô, tỏi, sả trong 10 phút. Sau đó xào sơ các nguyên liệu trên.

3. Thêm một lít nước vào nồi ở bước 2, sau đó nấu với chế độ nấu chậm trong vòng 40 phút.

4. Thêm khoai môn vào nồi và nấu thêm 20 phút.

5. Trang trí với hành lá rồi dọn ra bàn.

SÚP GÀ NẤM

Ingredients

500 g	thịt gà
10 g	Hạt nêm Aji-ngon
5 g	Tiêu
120 g	Nấm
1	quả trứng gà
30 g	Bột năng
20 g	Rau mùi

Cooking Procedure

1. Cho 500 g thịt gà vào nồi cơm điện. Nấu ở chế độ súp trong 1 giờ. Sau đó lấy thịt gà ra rồi xé nhỏ.

2. Thêm hạt nêm, tiêu vào nước súp ở bước 1. Sau đó cho thịt gà và nấm vào nồi. Nấu ở chế độ nấu nhanh trong 20 phút.

3. Đánh 1 quả trứng với 20 ml nước, sau đó cho vào nồi rồi đun sôi.

4. Trộn 30 g bột năng trong 30 ml nước, sau đó cho vào nước súp ở bước 3.

5. Trang trí và dọn ra bàn.

SÚP BÍ ĐỎ

Ingredients

500 g	bí đỏ
500 ml	nước
1000 ml	nước gà
50 g	bơ nhạt
100 g	kem sữa béo
80 g	bột bánh mì
200 g	Dầu ăn
100 g	Bánh mì khô
20 g	Hành khô
3 g	tiêu
12 g	hạt nêm AJI-NGON

Cooking Procedure

1. Đun sôi bí đỏ với nước trong 20 phút ở chế độ nấu nhanh.

2. Xay bí đỏ bằng máy xay cầm tay.

3. Xào hành khô với bơ, sau đó cho từng lượng bột bánh mì vào nồi rồi trộn đều với tất cả các nguyên liệu (ở nhiệt độ thấp).

4. Cho từ từ nước gà vào chảo, thêm kem sữa béo. Sau đó cho bí đỏ vào rồi trộn đều (ở nhiệt độ thấp hơn nhiệt độ sôi)

5. Thêm hạt nêm và tiêu.

6. Trang trí với bánh mì khô rồi dọn ra bàn

CẢI BẮP CUỘN THỊT HẤP

Ingredients

400 g	thịt heo
3 g	Tiêu
20 g	Hành lá
20 g	Mộc nhĩ
7 g	Hạt nêm
-	Bắp cải nguyên cây

Cooking Procedure

1. Băm nhỏ 400g thịt heo với máy xay cầm tay MX-SS40, rồi trộn với tiêu, hành lá, mộc nhĩ thái nhỏ, và hạt nêm.

2. Chần sơ bắp cải nguyên cây rồi tách thành từng lá.

3. Cuốn thịt heo ở bước 1 với lá bắp cải.

4. Hấp bằng nồi cơm điện ở chế độ hấp trong 20 phút.

5. Trang trí rồi dọn ra bàn.

CƠM GÀ VIỆT NAM

Ingredients

1 kg	Gà nguyên con
20 g	Hạt nêm AJI-NGON
1 kg	Gạo tám
1 quả	Dưa leo
1 quả	Cà chua
2 củ	Sả
200 g	Hành khô
20g	Đường
1200 ml	Nước lọc

Cooking Procedure

1. Nấu cả con gà với hạt nêm ở chế độ súp trong vòng 40 phút. Lấy gà ra rồi chặt nhỏ.

2. Hành khô thái lát, sả, tỏi băm nhỏ rồi phi thơm.

3. Nấu gạo tám cùng với các nguyên liệu ở bước 1&2.

XÔI CHIM BỒ CÂU

Ingredients

800 g	Gạo nếp
200 g	Hạt sen tươi
2 con hay 500 g	Thịt bồ câu
4 g	Muối
2 g	Tiêu xay
100 g	Hành chiên thái nhỏ
20 g	Dầu ăn

Cooking Procedure

1. Ngâm gạo nếp trong nước một giờ, sau đó nấu cơm ở chế độ gạo nếp.

2. Cho tất cả hạt sen vào trong nồi cơm điện rồi nấu ở chế độ nấu nhanh trong 15 phút. Lấy ra sau khi nấu.

3. Làm sạch thịt chim, tách xương ra rồi cắt nhỏ với máy chế biến thực phẩm MK-F800. Sau đó trộn thịt với muối và tiêu.

4. Xào chín thịt với dầu ăn.

5. Trộn đều thịt với hạt sen, cơm nếp, sau đó cho tất cả vào nồi cơm điện rồi nấu ở chế độ nấu nhanh trong 15 phút. Sau 15 phút lấy ra, trang trí rồi dọn ra bàn.

BÁNH BÔNG LAN CAM

Ingredients

160 g	Bột bánh ngọt
20 g	Bơ nhạt
120 g	Đường
60 g	Dầu ăn
40 g	Nước cam
20 g	Vỏ cam
4 quả	Trứng gà

Cooking Procedure

1. Đánh 4 quả trứng với đường trong máy xay đến khi hỗn hợp chuyển sang màu vàng nhạt và không bị chảy.
2. Trộn bột bánh ngọt với những nguyên liệu còn lại để có hỗn hợp bột bánh ngọt.

3. Trộn hỗn hợp bột bánh ngọt với trứng đánh nhuyễn. Sau đó cho vào nồi cơm điện.

4. Nướng bánh ở chế độ Nướng bánh. Sau khi xong đem ra trang trí rồi dọn ra bàn.