



Easy Life and More

 <https://www.gaabor-global.com>

Manufacturer: UNITED GAIN LIMITED
Entrusting party: HANGZHOU GLOBAL JET ECOMMERCE CO., LTD
Address: 1-2310, 501 2nd Avenue, QianTang New Area, Hangzhou, P.R. China
Telephone: 0571-87333137
Origin: Made in China





Menu for Air Fryer

Menu Air Fryer

เมนูอาหารจากหม้อทอดไร้น้ำมัน

Công thức nấu ăn nồi chiên không dầu

Learn Something About Air Fryer

- Using the principle of high-speed circulation of high-temperature air in the pot, the air fryer quickly heats and embrittles the food, and can ensure the delicious taste of the food while also making the excess oil in the food come out. Less oil, healthier.
- Meats, seafood and foods such as marinated fries do not require oil to make a crispy texture.
- If the food itself does not contain oil, such as fresh vegetables, chips and other foods, it can taste like the traditional frying method once adding a small amount of oil.

Precautions

- The time and temperature in the recipe are for reference only. The baking time is related to factors such as voltage, air pressure, the amount and size of food. Therefore, the baking time can be adjusted according to the actual situation.
- During the process of baking, the frying basket can be pulled out to turn the ingredients over, which makes the heat of the ingredients more even and the taste of food better.
- After cooking, the machine is still warm. Therefore, when removing ingredients, be careful to avoid burns.
- The inner layer of the frying basket is covered with a non-stick coating, which is easy to clean. However, be careful not to brush the basket with metal or abrasive cleaning utensils to avoid damaging the non-stick coating.

เกี่ยวกับหม้อทอดไร้น้ำมัน

- หม้อทอดไร้น้ำมันใช้หลักการหมุนเวียนด้วยความเร็วสูงของอากาศอุณหภูมิสูงภายในหม้อ หม้อทอดไร้น้ำมันจะร้อนอย่างรวดเร็วและทำให้อาหารสุก สามารถมั่นใจได้ถึงรสชาติอาหารที่อร่อย พร้อมทั้งกำจัดน้ำมันส่วนเกินในอาหารออกมาด้วย ช่วยให้คุณมีสุขภาพที่ดีขึ้นได้
- เมื่อสัปดาห์อาหารทะเล และอาหารจำพวกของทอดหมักไม่ต้องใช้น้ำมันเพื่อให้ออกกรอบ
- หากตัวอาหารเองไม่มีน้ำมัน เช่น ผักสด มันฝรั่งทอด และอาหารอื่น ๆ เมื่อเติมน้ำมันเพียงเล็กน้อยก็จะมีรสชาติเหมือนวิธีการทอดแบบดั้งเดิมได้

ข้อควรระวัง

- เวลาและอุณหภูมิในสูตรมีสำหรับอ้างอิงเท่านั้น เวลาในการอบจะสัมพันธ์กับปัจจัยต่าง ๆ เช่น แรงดันไฟฟ้า แรงดันอากาศ ปริมาณและขนาดของอาหาร ดังนั้น เวลาการอบจึงสามารถปรับได้ตามสถานการณ์จริง
- ในระหว่างกระบวนการอบ สามารถดึงตระกร้าทอดออกมาเพื่อพลิกกลับส่วนผสมของอาหาร เพื่อให้ส่วนผสมของอาหารร้อนสม่ำเสมอยิ่งขึ้นและรสชาติของอาหารดีขึ้น
- หลังจากปรุงอาหาร เครื่องยังคงอุ่นอยู่ ดังนั้น เมื่อนำส่วนผสมของอาหารออกมา ให้ทำด้วยความระมัดระวังอย่าให้ถูกเผาไหม้
- ชั้นในของตระกร้าทอดเคลือบสารกันติดที่ทำความสะอาดได้ง่าย อย่างไรก็ตาม ระวังอย่าแปรงตระกร้าด้วยโลหะหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน เพื่อไม่ให้สารเคลือบกันติดเสียหาย

Pelajari tentang Penggorengan Udara

- Dengan menggunakan prinsip siklus kecepatan tinggi udara bersuhu tinggi dalam panci, penggorengan udara ini memanaskan dan menyulam makanan, dan memastikan enak makanannya saat mengeluarkan lemak dari makanan. Lebih sedikit minyak, lebih sehat.
- Makanan seperti daging, makanan laut, kentang goreng yang diasinkan bisa dimasak sehingga tekstur yang renyah, tanpa minyak.
- Jika makanan diri gak mengandung lemak, seperti sayur-sayuran segar, keripik kentang dan lain-lain, ia bisa terasa enaknyanya semacam makanan yang dimasak dengan metode penggorengan tradisional selamanya ditambah minyak sedikit.

Perhatian

- Waktu dan suhu dalam resep hanya untuk referensi. Waktu memanggang terkait dengan faktor-faktor seperti tegangan, tekanan udara, jumlah dan ukuran makanan. Maka waktu memanggang dapat disesuaikan sesuai dengan situasi yang sebenarnya. Selama proses memanggang, basket penggorengan dapat ditarik keluar untuk membalikkan bahan, yang membuat bahan makanan dipanaskan dengan lebih merata dan terasa lebih baik.
- Setelah pemasakan selesai, mesin masih ada di bawah pemanasan. Maka harus berhati-hati untuk menghindari kelepuhan saat mengeluarkan makanan.
- Lapisan dalam basket goreng ditutupi dengan lapisan anti lengket, yang mudah dibersihkan. Tetapi harap berhati-hatilah untuk tidak mencuci dengan logam atau peralatan pembersih abrasif untuk menghindari kerusakan lapisan anti lengket.

Hiểu về nồi chiên không dầu

- Nồi chiên không dầu sử dụng nguyên lý tuần hoàn tốc độ cao của không khí ở nhiệt độ cao trong nồi để nhanh chóng làm nóng thức và làm giòn thức ăn, có thể đảm bảo hương vị ngon của thực phẩm, đồng thời cũng có thể loại bỏ dầu thừa trong thức ăn. Giúp thức ăn ít dầu mỡ hơn và lành mạnh hơn.
- Các loại thức ăn như thịt, hải sản và khoai tây chiên không cần sử dụng dầu ăn nhưng vẫn có được độ giòn.
- Nếu thức ăn không chứa dầu mỡ như rau tươi, khoai tây chiên lát mỏng, chỉ cần thêm một lượng dầu ăn nhỏ thì có thể đạt được độ giòn như phương pháp chiên truyền thống.

Lưu ý

- Thời gian và nhiệt độ trong công thức nấu ăn chỉ mang tính chất tham khảo. Thời gian chiên phụ thuộc vào các nhân tố có liên quan như công suất điện, áp suất không khí, số lượng và kích thước thức ăn. Do đó, thời gian chiên có thể điều chỉnh tùy theo tình huống thực tế.
- Trong quá trình chiên, có thể kéo rổ chiên ra để lật nguyên liệu, điều này làm cho nguyên liệu chiên đều hơn và hương vị của món ăn ngon hơn.
- Sau khi chiên xong, máy vẫn còn ở trạng thái nóng. Vì vậy, khi lấy nguyên liệu ra, hãy cẩn thận để tránh bị bỏng.
- Mặt trong của rổ chiên có một lớp phủ chống dính, dễ dàng làm sạch. Tuy nhiên, hãy lưu ý không chà cọ rổ bằng kim loại hoặc chất tẩy rửa mang tính mài mòn, để tránh làm hỏng lớp phủ chống dính.



Fried fresh French fries

Độ khó thao tác
Kesulitan penguasaan
ความยากของการดำเนินงาน
Operating difficulty

Materials:

500g fresh potato, a little edible oil (about 10-15ml), a little salt.

Cooking method:

1. Wash the fresh potatoes and cut them into strips (as thick as the chopstick);
2. Soak the French fries in water for at least 20 minutes, then wash the starch on the surface with water, and then drain off the water;
3. Prepare a right amount of oil and salt, stir them with the French fries, and be sure to stir evenly;
4. Put the French fries into the frying basket of the air fryer as flat as possible;
5. Heat the air fryer to 100°C for about 3-5 minutes, and dry the remaining water in the French fries (it is very important);
6. Set the time to 15-20 minutes at 200°C according to the actual amount of French fries in the fryer;
7. Add salt or seasoning powder (seaweed powder, curry powder, powdered cinnamon, etc.) until the fries turn golden, and dip in tomato sauce.

Tips

1. Take out the frying basket to shake or turn over every 5-10 minutes, prevent French fries from sticking to the fryer. The shaking time and frequency are not so absolute, and may be adjusted according to the amount of fries. You can grasp the rule when operating once;
2. The fries will be more crispy after being drained off and refrigerated for 1 hour. Olive oil is not recommended.

การทอดเฟรนช์ฟรายส์

วัตถุดิบ: มันฝรั่งสด 500 g น้ำมันปรุงอาหารเล็กน้อย (ประมาณ 10-15 ml) เกลือเล็กน้อย

วิธีการทำ:

1. ล้างมันฝรั่งสดให้สะอาด แล้วหั่นเป็นเส้นๆ (ความหนาเท่าตะเกียบ)
2. แช่เฟรนช์ฟรายส์ในน้ำอย่างน้อย 20 นาที จากนั้นล้างแป้งมันออก และสะเด็ดน้ำ
3. เตรียมน้ำมัน และเกลือในปริมาณที่เหมาะสม คลุกเข้ากับเฟรนช์ฟรายส์
4. ใส่เฟรนช์ฟรายส์ให้แบนที่สุดเท่าที่จะทำได้ไว้ในตะกร้าของหม้อทอดไร้น้ำมัน
5. ทอดด้วยอุณหภูมิ 100 องศา ประมาณ 3-5 นาที เพื่อนำความชื้นออกจากเฟรนช์ฟรายส์
6. ตั้งค่า 200°C เป็นเวลา 15-20 นาทีตามจำนวนเฟรนช์ฟรายส์ที่ใส่ลงในหม้อจริง
7. ทอดจนเฟรนช์ฟรายส์เปลี่ยนเป็นสีทอง ใส่เกลือหรือผงปรุงรส (ผงสาหร่าย ผงกะหรี่ ผงอบเชย ฯลฯ) และซอสสมะเขือเทศตามความชอบ

เคล็ดลับ

1. นำตะกร้าทอดออกทุกๆ 5-10 นาที เขย่าเล็กน้อย เพื่อไม่ให้เฟรนช์ฟรายส์ติดกระทะ ระยะเวลาและความถี่ในการเขย่าไม่จำเป็นต้องเป็นค่าที่แน่นอน ปรับตามปริมาณของเฟรนช์ฟรายส์ การดำเนินการมาครั้งเดียวก็ควบคุมเวลาได้เอง
2. สะเด็ดน้ำมันแล้วนำไปแช่ในตู้เย็นนาน 1 ชั่วโมงก่อนทำ จะกรอบมากขึ้น ไม่แนะนำให้ใช้น้ำมันมะกอก

Khoai tây chiên tươi

Nguyên liệu: 500g khoai tây tươi, một chút dầu ăn (khoảng 10-15ml), một chút muối.

Cách làm:

1. Rửa sạch khoai tây tươi và cắt thành thanh dài (độ dày bằng đũa);
2. Ngâm khoai tây đã cắt trong nước ít nhất 20 phút, sau đó dùng nước rửa sạch tinh bột trên bề mặt, rồi để ráo nước;
3. Chuẩn bị lượng dầu và muối phù hợp để trộn với khoai tây, lưu ý phải trộn đều;
4. Trãi đều khoai tây vào giỏ của nồi chiên không dầu;
5. Làm nóng nồi chiên không dầu đến 100 độ, khoảng 3-5 phút để làm khô nước còn lại trong khoai tây (rất quan trọng);
6. Đặt hẹn giờ trong 15-20 phút ở 200 độ theo lượng khoai tây thực tế cho vào nồi;
7. Chiên khoai tây cho đến khi chúng chuyển sang màu vàng, thêm muối hoặc bột gia vị (bột rong biển, bột cà ri, bột quế, v.v.) và tương cà tùy thích.

Mẹo

1. Cứ 5-10 phút lấy rổ chiên ra, lắc và lăn để khoai tây không bị dính nồi, thời gian và tần suất lắc không cần quá tuyệt đối, điều chỉnh tùy theo lượng khoai tây, có thể nắm được quy tắc sau một lần thao tác;
2. Để khoai tây ráo nước và để tủ lạnh 1 tiếng trước khi chiên sẽ giòn hơn, không nên dùng dầu oliu.

Kentang goreng

Bahan:

Kentang segar 500g, sedikit minyak makan (10-15ml), sedikit garam.

Cara:

1. Cuci kentang kemudian potong menjadi batangan(ukuran sumpit);
2. Rendam batangan kentang ke dalam air sekurangnya 20 menit, kemudian cuci kentang dan tiriskan;
3. Sediakan minyak, garam, campur dengan batangan kentang, harus diaduk sampai rata;
4. Letakan kentang ke dalam wadah Air fryer secara merata;
5. Panaskan air fryer sampai 100 derajat, kira-kira 3-5 menit, keringkan air yang tersisapada kentang (Penting sekali);
6. Atur pengaturan ke 200 derajat selama 15-20 menit sesuai dengan jumlah kentang goreng yang dimasukkan ke dalam wadah;
7. Masak kentang goreng sampai menjadi warna coklat keemasan, tambahkan garam, atau bubuk bumbu(bubuk rumput laut, bubuk kari, bubuk kayu manis dll), juga dapat menambahkan saus tomat sesuai keinginan Anda.

⚠ Peringatan:

1. Keluarkan wadah penggorengan setiap 5-10 menit, goyangkan untuk mencegah kentang goreng menempel di wajan, tidak perlu terlalu sering, Sesuaikan langkah tersebut dengan jumlah kentang goreng, dan bisa dirasakan setelah sekali pengoperasian;
2. Tiriskan kentang goreng dan dinginkan selama 1 jam sebelum dibuat agar lebih renyah, tidak menganjurkan untuk penggunaan minyak zaitun.



Version popcorn chicken



No oil required, non-fried, environmentally friendly and healthy!

Materials:

A piece of chicken breast, an appropriate amount of pepper, an appropriate amount of salt, 1 egg white, 1 egg, an appropriate amount of starch, an appropriate amount of breadcrumbs.

Cooking method:

1. Dice chicken breast, add salt, pepper, egg white to marinate for half an hour and make it tasty;
2. Put the marinated chicken dices into the starch and the whole egg liquid one by one;
3. Preheat the air fryer for 3 minutes at 200°C;
4. Then put the chicken dices evenly and bake for 5-10 minutes at 200°C. Hot popcorn chicken is completed!

⚡ Tips

For the quick-frozen popcorn chicken purchased in the supermarket, put a tinfoil and apply a layer of oil to prevent sticking to the fryer, set to 15-20 minutes at 200°C, and fry them until golden.

การทำไก่ป๊อปด้วยหม้อทอดไร้น้ำมัน

ไม่ใช้น้ำมัน ไม่ได้ทอดด้วยน้ำมัน เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และดีต่อสุขภาพ!

วัตถุดิบ:

อกไก่ 1 ชิ้น พริกไทย เกลือในปริมาณที่พอเหมาะ ไช้ขาว 1ฟอง ไช้ 1ฟอง เกล็ดขนมปังและแป้งมันในปริมาณที่พอเหมาะ

วิธีการทำ:

1. อกไก่หั่นเต๋า ใส่เกลือ พริกไทย และไช้ขาว หมักไว้ครึ่งชั่วโมง
2. ใส่แป้งและไช้โคลงในไก่ที่หมักแล้ว
3. ปรับอุณหภูมิของหม้อทอดไร้น้ำมันได้ถึง 200°C นาน 3 นาที
4. จากนั้นวางไก่หั่นเต๋าลงในหม้อทอด 1 ถาด 1 ถาด 200 องศาเซลเซียส นาน 5-10 นาทีที่ไก่ป๊อปสุดร้อน ๆ ก็เสิร์ฟเรียบร้อยแล้ว

⚡ เคล็ดลับ

ไก่หั่นเต๋าคั่วแข็งที่ซื้อในซูเปอร์มาร์เก็ตวางบนกระดาษฟอยล์ที่ติดที่ด้านในหม้อทอดไร้น้ำมันไว้ เพื่อไม่ติดกระทะ ทอดด้วยอุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส นาน 15-20 นาทีจนเป็นสีทอง ก็พร้อมที่จะเอาออกจากหม้อได้

Gà rán làm bằng nồi chiên không dầu

Không dầu mỡ, chiên không dầu, bảo vệ môi trường và sức khỏe!

Nguyên liệu:

Một miếng ức gà, lượng hạt tiêu phù hợp, muối phù hợp, 1 lòng trắng trứng, 1 quả trứng nguyên quả, lượng tinh bột phù hợp, lượng vụn bánh mì phù hợp.

Cách làm:

1. Ưc gà thái hạt, cho muối, bột hạt tiêu và lòng trắng trứng gà vào ướp nửa tiếng cho thơm ngon;
2. Lăn lượt cho gà đã ướp vào tinh bột, lòng trứng ;
3. Làm nóng trước nồi chiên không dầu ở 200 độ trong 3 phút;
4. Sau đó để đều gà đã thái nhỏ, 200 độ trong 5-10 phút Gà rán nóng ra lò!

Mẹo

Gà đông lạnh nhanh mua từ siêu thị có thể bọc bằng giấy thiếc và bôi lớp dầu để không bị dính, 200 độ 15-20 phút sẽ được chiên vàng và có thể ra khỏi chảo.

Ayam crispy Air Fryer

Tidak membutuhkan minyak, tidak butuh digoreng, alaminya sehat!

Bahan:

Sepotong dada ayam, merica secukupnya, garam secukupnya, 1 putih telur, 1 butir telur utuh, takaran pati secukupnya, remah roti secukupnya.

Cara:

1. Potong dada ayam, tambahkan garam, merica, dan putih telur untuk direndam selama setengah jam agar lebih lezat;
2. Tambahkan pati dan cairan telur ke ayam yang sudah direndam satu persatu;
3. Panaskan deep fryer pada suhu 200 derajat selama 3 menit;
4. Kemudian masukkan ayam (potong dadu) secara merata, dengan suhu 200 derajat selama 5-10 menit. ayam crispy panas dan sedap sudah siap!

Peringatan:

ayam crispy beku di supermarket dapat ditutup dengan kertas timah dan lapisan minyak agar tidak menempel di wajan. Goreng sekitar 15 menit hingga berwarna keemasan dan siap dikeluarkan dari wajan.



Not only can the chicken wings achieve the deep-fried taste, but also the fat can be separated out, so they are very healthy!

Materials:

8 fresh chicken wings, welsh onion, ginger, garlic, salt, dark soy sauce, cooking wine, a little rock candy.

Cooking method:

1. Wash the chicken wings, soak them in clean water for 30 minutes, then pour away the bloody water and clean them;
2. Marinate with welsh onion, ginger, garlic, salt, dark soy sauce, rock candy, cooking wine and other condiments marinate for 2 hours;
3. Put tinfoil in the fryer, and then put the chicken wings into the baking tray;
4. Put the chicken wings into the frying basket, with skin down, and fry for 15-20 minutes at 200°C;
5. After 5 minutes, move the chicken wings with chopsticks to prevent sticking to the fryer, with skin down, and remove and turn them over again after 10 minutes.

Tips

1. Increase or decrease the condiments and baking time according to your own tastes and the tenderness of chicken wings;
2. Cut the front and back of the chicken wings to make them tasty, and put a tinfoil for easy cleaning.

ปีกไก่ย่าง

รสชาติของปีกไก่อร่อยเหมือนได้ผ่านการทอด ยังสามารถกรองไขมันของเนื้อสัตว์ออกไปได้ด้วย ดีต่อสุขภาพมาก!

วัตถุดิบ:

ปีกไก่สด 8 ชิ้น ต้นหอม ชিং และกระเทียมจีนใช้ปริมาณที่เหมาะสม เกลือ ซีอิ๊วดำ เหล้าจีนทำอาหาร และน้ำตาลกรวดเล็กน้อย

วิธีการทำ:

1. หลังจากล้างปีกไก่แล้ว ให้แช่ในน้ำสะอาด 30 นาที และเทน้ำเสือดออก แล้ว ล้างให้สะอาด
2. หมักด้วยเครื่องปรุงอาหาร เช่น ต้นหอม ชিং กระเทียมจีน เกลือ ซีอิ๊วดำ น้ำตาลกรวด เหล้าจีนทำอาหาร เป็นต้น เป็นเวลา 2 ชั่วโมง
3. ใส่กระดาษฟอยล์ติดปีกไก่ในหม้อทอดไร้น้ำมัน แล้วค่อยใส่ปีกไก่ลงในถาดอบ
4. ใส่ปีกไก่ลงในเตาอบหรือเตาอบอาหารแห้งวางไว้ที่ด้านล่าง อย่างด้วยอุณหภูมิ 200°C นาน 15-20 นาที
5. หลังจากย่างไป 5 นาทีแล้วใช้ตะเกียบพลิกปีกไก่ เพื่อไม่ให้ติดกระทะ และวางหม้อที่ด้านล่างเหมือนเดิม หลังจากนั้น 10 นาทีพลิกด้านอีกครั้ง

เคล็ดลับ

1. คุณสามารถเพิ่มหรือลดปริมาณการใช้เครื่องปรุงรสตามความต้องการ และระยะเวลาในการย่างตามความต้องการว่าต้องการสุกมากน้อยเท่าไร
2. การบั้งด้านหน้าและด้านหลังของปีกไก่ เพื่อให้รสชาติซึมซาบเนื้อมากขึ้น การใส่กระดาษฟอยล์ติดปีกไก่ไปจะสามารถทำความสะอาดได้ง่ายขึ้น

Cánh gà nướng

Cánh gà chiên giòn ngon như chiên bằng dầu và có thể lọc hết mỡ trong thịt, rất tốt cho sức khỏe!

Nguyên liệu:

8 cánh gà tươi, hành, gừng, tỏi phù hợp, muối, xì dầu, rượu nấu ăn và một ít đường phèn.

Cách làm:

1. Sau khi rửa sạch cánh gà, ngâm nước sạch 30 phút cho hết máu, rửa sạch;
2. Ướp 2 giờ với các gia vị hành, gừng, tỏi, muối, xì dầu, đường phèn, rượu nấu ăn v.v.
3. Lót giấy bạc vào nồi chiên, đặt cánh gà vào khay nướng;
4. Cho cánh gà vào rổ chiên, da áp xuống, 200 độ trong 15-20 phút;
5. Sau 5 phút dùng đũa đảo đều để cánh gà không bị dính nồi, da áp xuống, 10 phút thì vớt ra và lật lại.

Mẹo

1. Tăng hoặc giảm gia vị ướp và thời gian chiên một cách phù hợp tùy theo nhu cầu sở thích và kích thước của cánh gà;
2. Cắt hai đường ở mặt trước và mặt sau của cánh gà để ngon hơn, lót giấy bạc có thể dễ làm sạch hơn.

Sayap Ayam Panggang

Sayap ayam panggang sedap, juga bisa menyaring lemak dari daging sendiri, sehat sekali!

Bahan:

Sayap ayam segar 8 potong , daun bawang, jahe, bawang putih, garam, kecap, arak masak, dan sedikit gula batu.

Cara:

1. Setelah sayap ayam dicuci, rendam dalam air bersih selama 30 menit, bersihkan darah yang masih menempel;
2. Rendam dengan bawang merah, jahe, bawang putih, garam, kecap, gula batu, anggur masak dan bumbu lainnya selama 2 jam;
3. Masukkan kertas timah ke dalam oven listrik, masukkan sayap ayam ke dalam piring panggang;
4. Masukkan sayap ayam ke dalam keranjang goreng, letakkan kulit ayam menghadap ke bawah, atur suhu 200 derajat selama 15-20 menit;
5. Gunakan sumpit untuk menggerakkan sayap ayam selama 5 menit agar tidak lengket di wajan, dengan kulit masih menghadap ke bawah, keluarkan selama 10 menit dan balikkan kembali.

Peringatan:

1. Masukkan bumbu secukupnya dan atur waktu pemanggangan dengan tepat sesuai dengan kebutuhan selera Anda dan waktu masak sayap ayam;
2. Buat dua potongan di bagian depan dan belakang sayap ayam agar lebih enak, letak kertas timah di atasnya agar lebih mudah dibersihkan.



Pan-fried steak



It retains the original taste and flavor, and it is really super simple, convenient and super delicious!

Materials:

600g fresh beef (sirloin or tenderloin), a little black pepper, a few garlic slices, a little olive oil, a little sea salt

Cooking method:

1. Raw beef slice is generally as thick as a finger, not too thick;
2. Add black peppercorns and garlic slices, brush with olive oil and marinate for 30 minutes;
3. Put it in the fryer for 10-20 minutes at 200°C. The tenderness depends on your preference;
4. After turning off heating, spread some sea salt (coarse salt or spiced salt).

Tips

The grill can be lined with a tinfoil or cooking paper. When half of the time passes, it is necessary to turn the steak over. You can master the method when roasting for several times.

กระเทียมย่างเสต็ก

करसशाडडडडडडडड डडडडडडडडड डडडड डडडडडडडडड डडडडडडडडड!

วัตถุดิบ:

เนื้อสด 600 g (เนื้อสันนอกหรือเนื้อสันใน) พริกไทยดำ กระเทียม เล็กน้อยน้ำมันมะกอก และเกลือเล็กน้อย

วิธีการทำ:

1. เนื้อวัวดิบโดยทั่วไปจะหันความหนาประมาณ 1 ซม. โม่เน่น้ำให้หนาเกินไป
2. ใส่พริกไทยดำ กระเทียม และทาน้ำมันมะกอกหมักไว้ 30 นาที
3. ใส่เข้าไปในหม้อทอดไร้น้ำมัน ย่างด้วย 200 องศาเซลเซียส นาน 10-20 นาที การสุกมากน้อยขึ้นอยู่กับความชอบของแต่ละคน
4. หลังเอาออกจากหม้อแล้ว ใส่เกลือเล็กน้อยได้ (เกลือหยาบหรือพริกไทยเสฉวนและเกลือปรงรส)

เคล็ดลับ

เตาแครงสามารถปู้ดด้วยกระดาดขฟออลดีบุกหรือแผ่นกระดาดสำหรับทำอาหาร
พอย่างระยะเวลาไปครั้งหนึ่งแล้ว อย่าลืมห็ดร็ดาดัน พอย่างไปหลายครั้งก็ม่ประสะบการณ่กันเอง

Bít-tết nướng tỏi

Giữ nguyên hương vị, thực sự đơn giản, tiện lợi và siêu ngon!

Nguyên liệu:

600g thịt bò tươi (thịt thăn hoặc thịt nạc), một ít tiêu đen, một ít tỏi, một ít dầu ô liu và một ít muối biển

Cách làm:

1. Thái thịt bò tươi dày một lòng tay, không nên quá dày;
2. Thêm hạt tiêu đen, tỏi lát, phết dầu ô liu và ướp trong 30 phút;
3. Cho vào nồi chiên ở nhiệt độ 200 độ trong 10-20 phút, độ chín của bít tết tùy thuộc vào sở thích cá nhân;
4. Sau khi chiên, rắc một ít muối biển (muối thô hoặc muối tiêu vừa ăn).

Mẹo

Có thể lót giấy bạc hoặc giấy nấu ăn cho vỉ nướng, nhớ lật mặt nướng sau một nửa thời gian, bạn có thể thành thạo sau vài lần sử dụng.

Steak Panggang Bawang Putih

MemPertahankan rasa aslinya, sangat sederhana, nyaman, dan sangat lezat!

Bahan:

Daging sapi segar(sirloin) sebanyak 600 gram, sedikit lada hitam, sedikit bawang putih, sedikit minyak zaitun, dan sedikit garam.

Cara:

1. Irisan daging sapi mentah setebal satu jari, tidak disarankan terlalu tebal;
2. Tambahkan merica hitam, irisan bawang putih, olesi dengan minyak zaitun dan rendam selama 30 menit;
3. Masukkan ke dalam panci goreng dengan suhu 200 derajat selama 10-20 menit, untuk rasa steak sesuaikan dengan selera sendiri masing-masing;
4. Setelah masak, taburi sedikit garam (garam kasar atau garam dan merica secukupnya).

Peringatan:

Panggang dapat diisi dengan kertas timah atau kertas masak. Pastikan untuk membaliknya setelah separuh waktu. Anda dapat menguasainya dengan memanggang beberapa kali lagi.



Fried chicken drumstick



Materials:

8 chicken drumsticks, edible oil, salt, oyster sauce

Cooking method:

1. Wash chicken drumsticks and drain off;
2. Make a few cuts on the chicken drumsticks with a knife;
3. Add oyster sauce;
4. Put chicken drumsticks in a plastic bag and rub them evenly;
5. Add a right amount of salt in the egg and stir it;
6. Dip the marinated chicken drumsticks in the egg liquid;
7. Coat a layer of flour and then a layer of breadcrumbs;
8. Fry in a preheated air fryer for 10 minutes at 200°C, turn over, add some chilli powder and fry for another 5-10 minutes.

Tips

If there are many chicken drumsticks, turn over again, and fry for another 5 minutes; It's best to refrigerate the chicken drumsticks overnight in the refrigerator.

การทอดน่องไก่

วัตถุดิบ:

น่องไก่ 8 ตัว น้ำมัน เกลือ และซอสหอยนางรม

วิธีการทำ:

1. ล้างน่องไก่ให้สะอาด และสะเด็ดน้ำ
2. แล็บั้งน่องไก่เล็กน้อย
3. แล็บใส่ซอสหอยนางรมเข้าไป
4. ใส่ถุงใส่อาหารสด แล็บใช้มือผสมให้เข้ากัน
5. ตอกไข่ใส่ถ้วย ผสมเกลือเล็กน้อย
6. นำน่องไก่ที่ผ่านการหมักแล็บจุ่มลงในไข่ที่เตรียมไว้
7. แล็บชุบด้วยแป้ง จากนั้นชุบด้วยเกล็ดขนมปัง
8. จากนั้นใส่เข้าไปในหม้อทอดไร้น้ำมันที่ได้ทำความร้อนไว้แล็บแล้ว แล็บทอดด้วยอุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส 10 นาที พลิกด้าน แล็บพลิกแป้นเล็กน้อย จากนั้นทอดอีก 5-10 นาที

เคล็ดลับ

1. หากจำนวนของน่องไก่เยอะ แล็บนำให้พลิกด้านอีกครั้ง ทอดต่ออีก 5 นาที
2. ถ้าน่องไก่วางไว้ในตู้เย็นข้ามคืนจะยิ่งดี

Đùi gà rán

Nguyên liệu:

8 đùi gà, dầu, muối, dầu hào vừa ăn

Cách làm:

1. Rửa sạch đùi gà và để ráo;
2. Dùng dao rạch vài đường trên đó;
3. Đổ dầu hào vào;
4. Cho vào túi giẻ tươi và dùng tay xoa đều;
5. Thêm muối thích hợp vào trứng và đánh tan;
6. Đùi gà sau khi ướp bôi một lớp nước trứng;
7. Phủ một lớp bột mì và sau đó là một lớp vụn bánh mì;
8. Cho vào nồi chiên không dầu làm nóng trước và chiên trong 10 phút ở 200 độ, lật mặt lại, cho ớt bột thích hợp vào và chiên thêm 5-10 phút nữa.

Mẹo

1. Nếu số lượng đùi gà nhiều, bạn có thể lật mặt và chiên trong 5 phút;
2. Tốt nhất bạn nên cho đùi gà vào tủ lạnh qua đêm.

Paha ayam Goreng

Bahan:

8 paha ayam, minyak, garam, saus tiran secukupnya

Cara:

1. Bersihkan paha ayam dan tiriskan airnya;
2. Gunakan pisau untuk membuat beberapa potongan di atasnya;
3. Masukkan saus tiran;
4. Taruh di dalam tas penyimpanan baru dan gosok dengan tangan anda secara merata;
5. Tambahkan garam secukupnya ke telur dan kocok;
6. Celupkan paha ayam yang sudah direndam dengan selapis cairan telur;
7. Bungkus dengan selapis tepung, kemudian selapis tepung roti;
8. Masukkan ke oven listrik yang sudah dipanaskan sebelumnya dan goreng selama 10 menit pada suhu 200 derajat, kembalikan, masukkan bubuk cabai secukupnya, dan goreng selama 5-10 menit.

Peringatan:

1. Jika jumlah paha ayam banyak, Anda bisa membaliknya dan gorengnya selama 5 menit;
2. Stik drum paling baik disimpan dalam tangki air es semalaman.

Materials:

Pizza dough (6 inches), half of green pepper, half of onion, corn kernels, ham sausage, tomato sauce, mozzarella cheese

Cooking method:

1. Put a large piece of oil paper under the pizza dough, puncture the pizza with a fork for air exhaust, and evenly spread tomato sauce and a layer of mozzarella cheese on the pizza; at this point, the air fryer starts to preheat for 5 minutes at 200°C;
2. Spread green pepper blocks, onion blocks, ham sausage slices and corn kernels;
3. Hold both ends of the oil paper by both hands and put the pizza into the frying basket and bake 10-15 minutes at 200°C;
4. When the time is up, pull out the frying basket, spread a layer of mozzarella cheese on the surface, and continue to put into the fryer to bake for 5-10 minutes at 200°C.
5. Pull out the frying basket, hold the oil paper in both hands, take out the pizza, and cut it into pieces to eat;
6. The drawing effect is not obvious, but the taste is good.

Tips

Pizza ingredients can be adjusted according to your taste.

การอบพิซซ่า

วัตถุดิบ:

พิซซ่า(6 นิ้ว) : ฝรั่งเขียวครึ่งเม็ด หัวหอมครึ่งหัว ข้าวโพดเล็กน้อย แอมส่วนหนึ่ง
ซอสมะเขือเทศและมอสซาร์เรลล่าชีสในปริมาณที่เหมาะสม

วิธีการทำ:

1. วางกระดาษทาน้ำมันแผ่นใหญ่ๆ ไว้ใต้พิซซ่า
ใช้ส้อมเจาะรูของพิซซ่าเพื่อให้แห้งเร็วและระบายอากาศ ใส่มอสมะเขือเทศและมอสซาร์เรลล่าชีสให้ทั่วแป้งพาย
ในเวลานี้ก็ปรับความร้อนของหม้อทอดไร้น้ำมันเป็น 200°C นาน 5 นาที
2. จากนั้นใส่ฝรั่งสดเขียว หัวหอม แอม และเมล็ดข้าวโพด
3. ใช้มือจับกระดาษทาน้ำมัน 2 ข้าง นำพิซซ่าไปยังตะกร้าทอด อบด้วย 200°C นาน 10-15 นาที
4. พอถึงเวลานัก็นำหม้อบรรจุอาหารออกมา จากนั้นทามอสซาร์เรลล่าชีสอีกชั้นหนึ่ง
และทำการทอดต่อที่อุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส นานประมาณ 5-10 นาที
5. ใช้มือจับกระดาษทาน้ำมัน 2 ข้างเพื่อเอาพิซซ่าออกมา ตัดเป็นชิ้นๆ แล้วรับประทานได้เลย
6. แม้จะไม่เป็นเส้นชัดเจน แต่ก็ถือว่าไม่เลวเลยทีเดียว

เคล็ดลับ

ส่วนผสมของพิซซ่าสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความชอบของคุณ



Baked Pizza



Bánh pizza nướng

Nguyên liệu:

Để bánh pizza (6 inch), nửa quả ớt xanh, nửa củ hành tây, một ít ngô, một phần giảm bông, một lượng nước sốt cà chua thích hợp và một lượng phô mai mozzarella thích hợp

Cách làm:

1. Đặt một miếng giấy dầu lớn dưới lớp bột bánh pizza, dùng nĩa ăn thủng lỗ trên bánh để thoát khí, rồi phết đều sốt cà chua và một lớp phô mai mozzarella lên mặt bánh; lúc này, nồi chiên không dầu bắt đầu làm nóng trước, 200 độ, 5 phút;
2. Trãi ớt xanh cắt lát, hành tây, giảm bông và hạt ngô;
3. Dùng hai tay giữ hai đầu giấy dầu, đặt bánh pizza vào rổ chiên, 200 độ, 10-15 phút;
4. Hết thời gian, kéo rổ chiên ra, rải một lớp phô mai mozzarella lên bề mặt rồi tiếp tục cho vào nồi chiên ở 200 độ trong khoảng 5 - 10 phút;
5. Kéo rổ chiên ra, giữ hai đầu giấy dầu, lấy bánh pizza ra, cắt miếng vừa ăn;
6. Không thể kéo sợi nhiều nhưng hương vị rất tuyệt.

Mẹo

Nguyên liệu làm bánh pizza có thể được điều chỉnh tùy theo khẩu vị của bạn.

Pizza Panggang

Bahan:

Dasar pizza (6 inci), setengah paprika hijau, setengah bawang bombay, sedikit jagung, satu bagian ham, saus tomat dalam jumlah yang sesuai, dan keju mozzarella dalam jumlah yang sesuai

Cara:

1. Letakkan selembar kertas minyak besar di bawah adonan pizza, tusuk biskuit dengan garpu makan untuk ventilasi udara. Oleskan saus tomat dan lapisan keju mozzarella secara merata di atas pie; Pada saat itu, air fryer mulai dipanaskan terlebih dahulu 200 derajat, 5 menit;
2. Taburi dengan paprika hijau, bawang bombay, irisan ham serta biji jagung;
3. Pegang dengan dua ujung kertas minyak, dan letakkan pizza ke keranjang panggang, 200 derajat, 10-15 menit;
4. Sesudah itu, keluarkan keranjang goreng, oleskan selapis keju mozzarella di permukaan, dan terus masukkan ke dalam wajan dengan suhu 200 derajat selama 5-10 menit;
5. Keluarkan keranjang goreng, bawa kertas, keluarkan pizza, potongkan kemudian makan;
6. Walaupun tiada regangan keju, tapi sedap.

Peringatan:

Bahan pizza dapat disesuaikan dengan selera sendiri.



Portuguese egg tart



Portuguese egg tart well-known for a time is also very popular. It is also very easy to do with the air fryer. And the smell of eggs fills the kitchen! Have a Portuguese egg tart with Riyuetan Pool black tea. Just enjoy!

Materials:

5 pieces of frozen pastry, 60g whipping cream, 60g milk, 1 egg, 25g sugar.

Cooking method:

1. Unfreeze pastry, and then roll up one by one;
2. Cut about 1 cm thick;
3. Roll out the pastry before placing it in the mold;
4. Mix the stuffing materials well and strain twice before pouring into the mold;
5. Set the fryer to 10-15 minutes at 180°C.

Tips

Taobao has ready-made egg tart liquid and egg tart skin to be bought. If you cannot buy whipping cream, it can be replaced with fresh milk, but there will be no coking phenomenon. If you are not unaccustomed to egg taste, you can add a few drops of vanilla essence or lemon juice.

ทาร์ตไข่

ทาร์ตไข่เป็นเมนูยอดฮิตในช่วงเวลาหนึ่ง ตอนนี้อีกยังคงได้รับความนิยมจากหลายๆคน ถ้าจะทำด้วยหม้อทอดไร้น้ำมันก็ง่ายมากๆ วัตถุดิบ

วัตถุดิบ:

แป้งทาร์ตแช่แข็ง 5 แผ่น วิปบีทิงครีม 60g ไข่ 1 ฟอง น้ำตาล 25 g

วิธีการทำ:

1. แป้งทาร์ตแช่แข็งให้ละลายก่อน จากนั้นม้วนเป็นแผ่น ๆ
2. ตัดเป็นความหนาประมาณ 1 ซม.
3. นำมาขึ้นรูป แล้วใส่ไข่ตัวแม่พิมพ์
4. ผสมวัสดุให้เท่า ๆ กัน หลังจากกรองสองครั้งแล้ว ใส่ไข่ตัวแม่พิมพ์
5. อบที่ 180 องศาเซลเซียส นาน 10-15 นาที

เคล็ดลับ

ในเน็ตมีทาร์ตไข่สำเร็จรูปและทาร์ตไข่ใส่สติกช็อค
หากซื้อวิปบีทิงครีมไม่ได้ สามารถใช้นมสดมาแทน แต่ค่อนข้างไม่ไหม้ คนที่ไม่ชินกับรสชาติของไข่
สามารถตีนมสารสกัดวานิลลาหรือน้ำนุ่นาวลงไปสองสามหยด

Bánh tart trứng kiểu Bồ Đào Nha

Bánh trứng kiểu Bồ Đào Nha nóng vẫn được nhiều người yêu thích, nó rất dễ làm bằng nồi chiên không dầu!
Và hương vị trứng sẽ tràn ngập khắp gian bếp! Hãy ăn bánh trứng kiểu Bồ Đào Nha với trà đen sunmetan,
thường thức thôi nào!

Nguyên liệu:

5 tấm vỏ bánh trứng đông lạnh, 60g kem tươi, 60g sữa, 1 quả trứng và 25g đường.

Cách làm:

1. Vỏ bánh tart trứng đông lạnh làm mềm trước, sau đó cuộn lại từng cái một;
2. Cắt theo độ dày khoảng 1 cm;
3. Làm phẳng bánh trứng, rồi cho vào khuôn;
4. Trộn đều các vật liệu nhồi, lọc hai lần rồi cho vào khuôn;
5. Nồi chiên ở 180 độ trong 10-15 phút.

Mẹo

Taobao có bánh tart trứng và vỏ bánh tart trứng làm sẵn, nếu không mua được kem tươi thì có thể dùng sữa tươi
thay thế, so với hiện tượng cốc hóa, nếu không thích mùi trứng, có thể cho thêm một vài giọt chiết xuất vani hoặc
nước cốt chanh.

Tart Telur Portugis

Tart Telur Portugis yang sangat populer, juga disukai oleh orang umum, ini juga dapat masak dengan air fryer!
Dan wangi telur akan memenuhi seluruh dapur! Rasakan tart telur portugis dengan teh hitam sunmetan, nikmatilah!

Bahan:

5 lembar meringue beku, 60 gram krim segar, susu 60 gram, 1 butir telur dan 25 gram gula pasir.

Cara:

1. Kue beku dapat dilunakkan terlebih dahulu, kemudian digulung satu demi satu;
2. Potong dengan ketebalan sekitar 1 cm;
3. Ratakan batang puff pastri dan taruh di cetakan;
4. Campur bahan isian secara merata, saring bagi dua kali, kemudian masukkan ke dalam cetakan;
5. Gorengkan dengan 180 derajat selama 10-15 menit.

Peringatan:

Bahan egg tart dan kulit egg tart terjual di Taobao,
kalau tidak ada dapat menggunakan krim segar bisa pakai susu segar.
Yang tidak terbiasa dengan rasa telur bisa tambahkan beberapa tetes ekstrak vanila atau jus lemon.



