

Cháo gà

Chọn gạo : **WHITE**

Chọn menu : **CONGEE THIN**

Vui lòng chọn menu **CONGEE THIN**

Nếu không tuân thủ các điều trên, có thể làm trào bọt ra ngoài, hoặc van điều chỉnh áp suất và van an toàn bị tắc nghẽn gây nguy hiểm.

Nguyên liệu (phần cho 4-5 người)

Gạo trắng.....1 cốc

A)

Đầu cánh gà (đùi gà cũng được).....300 g

Nước.....1000 mL

Gừng.....1 nhánh (10 g)

Tỏi.....1 củ (10 g)

Hành boa rô (phần lá).....1/2 cây

B)

Muối.....1 muỗng cà phê

Nước mắm.....1 muỗng canh

Hành lá.....lượng vừa đủ

C)

Muối.....tùy thích

Nước mắm.....tùy thích

Cách chế biến

- 1 Gừng và tỏi thái lát nhỏ, hành boa rô cắt khúc dài vừa nồi, rồi cho các nguyên liệu nhóm **A** vào nồi rồi bật bếp. Vớt bọt cho nước trong, sau khi nấu chừng 10 phút với lửa nhỏ, tắt bếp và để nguội.
- 2 Khi hỗn hợp ở **bước 1** nguội, lọc thịt khỏi xương, lọc nước luộc thịt.



- 3 Vo gạo, cho các nguyên liệu nhóm **B** và nước luộc thịt vào nồi, bổ sung thêm nước lọc đến vạch 1 của chế độ "CONGEE THIN", sau đó **trộn đều từ dưới lên**.
- 4 Ấn nút "RICE SELECTION", rồi chọn "WHITE".
- 5 Ấn nút "MENU SELECTION", rồi chọn "CONGEE THIN".
- 6 Ấn nút "START/REHEAT".
- 7 Khi cháo nấu xong, bày ra chén, cho thịt gà ở **bước 2** lên trên, rắc hành lá đã thái nhỏ, thêm gia vị ở nhóm **C** vào tùy ý thích.

- Vui lòng không sử dụng các loại sữa bò. Vì có thể khiến món ăn không ngon.
- Nguyên liệu chiếm 30~50% lượng gạo sẽ vừa đủ.
- Cơm đã nấu chín sẽ không thể nấu được thành cháo.

Cơm gạo lứt trộn

Chọn gạo : **BROWN**

Chọn menu : **REGULAR**

Nguyên liệu (phần cho 4-5 người)

Gạo lứt.....3 cốc

Đùi gà.....80 g

Đậu hũ chiên.....1 miếng

Cà rốt, Đậu nưa Konjac, Nguru bành.....mỗi loại 35 g

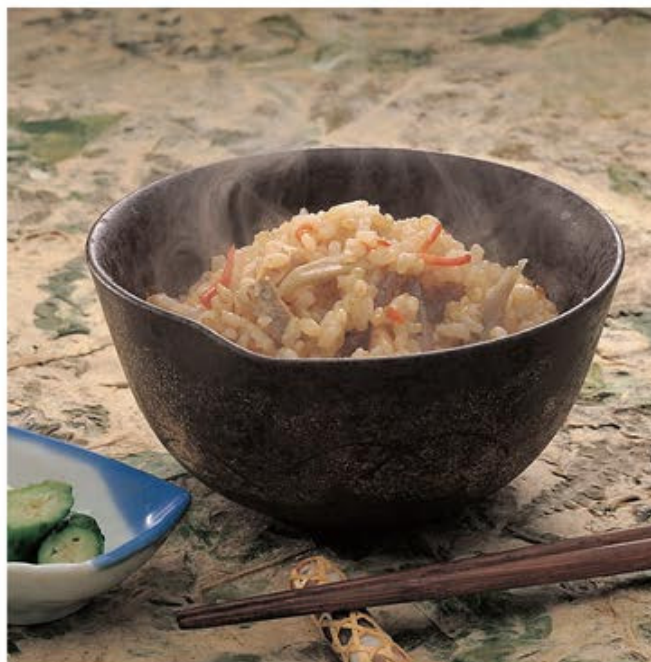
A)

Nước tương.....3 muỗng canh

Rượu Mirin.....1/2 muỗng canh

Cách chế biến

- 1 Đùi gà cắt miếng dài 1 cm, đậu hũ chiên cắt lát nhỏ chần qua nước sôi (cho ráo dầu).
- 2 Cắt cà rốt, đậu nưa Konjac thành từng thanh nhỏ, đậu nưa Konjac chần qua nước sôi rồi lọc bằng rây. Nguru bành thái sợi, ngâm trong nước để loại bỏ cặn bẩn, sau đó lọc qua rây.
- 3 Thêm gạo đã vo sạch vào **hỗn hợp A**, cho nước đến vạch 3 của mức nước dành cho "BROWN", sau đó **trộn đều từ dưới lên**.
 - Vo gạo lứt cho đến khi sạch hết trấu, v.v...
- 4 Cho phần nguyên liệu ở **bước 1** và **2** dàn phẳng trên mặt gạo của **bước 3**.
 - Không trộn lẫn gạo và các nguyên liệu. Ngoài ra, nếu nấu lượng gạo và nguyên liệu quá nhiều sẽ khiến cơm không ngon.
- 5 Ấn nút "RICE SELECTION", rồi chọn "BROWN".
- 6 Ấn nút "MENU SELECTION", rồi chọn "REGULAR".



- 7 Ấn nút "START/REHEAT".
 - 8 Khi cơm chín, xới và trộn đều hỗn hợp.
- Vui lòng giới hạn lượng gạo từ 2 ~ 6 cốc khi nấu có cho thêm nguyên liệu.

Món cơm cháy

Chọn gạo : **WHITE**

Chọn menu : **SCORCH**

Nguyên liệu (phần cho 4-5 người)

Gạo trắng.....	3 cốc
Dầu mè.....	120 mL
Hành lá.....	8 cây
Nước mắm.....	1 muỗng canh
Mè.....	2 muỗng canh

Cách chế biến

- 1 Vo gạo, đổ nước vào đến vạch 3 của chế độ "WHITE".
- 2 Ấn nút "RICE SELECTION", rồi chọn "WHITE".
- 3 Ấn nút "MENU SELECTION", rồi chọn "SCORCH".
- 4 Ấn nút "START/REHEAT".
- 5 Sau khi nấu xong, mở nắp nồi, lấy cơm ra, trở mặt cơm cháy lên trên và bày lên đĩa. Cắt cơm cháy thành nhiều phần.
- 6 Cho dầu mè vào chảo chiên, làm nóng chảo, cho hành lá đã cắt nhỏ vào. Vặn nhỏ lửa, thêm nước mắm rồi đảo đều.



- 7 Cho phần nguyên liệu ở **bước 6** vào cơm cháy đã chuẩn bị ở **bước 5**, rắc mè lên.

Xôi gà

Chọn gạo : **WHITE**

Chọn menu : **SWEET**

Nguyên liệu (phần cho 4-5 người)

Nếp.....	3 cốc
Thịt đùi gà.....	150 g
Hành boa rô.....	20 g
A)	
Muối.....	1/4 muỗng cà phê
Tiêu.....	một ít
Dầu hào.....	1-1/2 muỗng canh
B)	
Bột nêm thịt gà (khô).....	2 muỗng cà phê
Muối.....	1/3 muỗng cà phê
Đường.....	1/2 muỗng cà phê
Ngò rí.....	lượng vừa đủ

- Nếu sử dụng nước dùng gà, hãy cho nước dùng gà vào nồi đến vạch 3 của chế độ "SWEET" thay cho nước thường, và bỏ phần bột nêm thịt gà ở nhóm **B** đi.

Cách chế biến

- 1 Cắt thịt đùi gà thành từng miếng vuông nhỏ 1 cm, trộn đều với **hỗn hợp A**. Cắt nhỏ hành boa rô.
- 2 Vo gạo, đổ nước vào đến vạch 3 của chế độ "SWEET".
- 3 Cho **hỗn hợp B** vào phần xôi của **bước 2**, **trộn đều từ dưới lên**, xếp phần thịt đã chuẩn bị ở **bước 1** lên trên.
 - Không trộn lẫn gạo và các nguyên liệu. Ngoài ra, nếu nấu lượng gạo và nguyên liệu quá nhiều sẽ khiến cơm không ngon.
- 4 Ấn nút "RICE SELECTION", rồi chọn "WHITE".
- 5 Ấn nút "MENU SELECTION" rồi chọn "SWEET".
- 6 Ấn nút "START/REHEAT".



- 7 Khi cơm chín, xôi và trộn đều cơm.
- 8 Cho thành phẩm ở **bước 7** ra đĩa, bày ngò rí lên để trang trí.