



- 1 Vo gạo và cho nước vào đến vạch số 3 của chế độ "WHITE RICE".
- 2 Nhấn phím "RICE SELECTION" và chọn "WHITE". Nhấn phím "MENU SELECTION", chọn "FIRMER", sau đó nhấn "START / REHEAT".
- 3 Sau khi nấu, nhấn nút "CANCEL", đảo đều và tháo rời. Lấy ra khỏi chảo và lướt qua với nước.
- 4 Tôm được tẩm ướp bằng muối (một lượng nhỏ bên ngoài) và một ít bột năng (bên ngoài) Cát mực với độ lớn vừa ăn
- 5 Thái miếng B, cho vào trong chảo rồi xào với dầu mè.
- 6 Khi bắt đầu nhận thấy mùi thơm, bỏ tôm và mực

Nguyên liệu (phần cho 4-5 người)

Gạo trắng.....	3 cup
Mực.....	150 g
Muối.....	Một chút
Tiêu.....	Một chút
Dầu vừng (để xào).....	2 muỗng canh
Nukumamu.....	2 muỗng canh
Satom (Dầu Việt Nam).....	Lượng thích hợp
Rau mùi.....	Lượng thích hợp
Tôm lột bỏ.....	18 con
A)	
Dầu ăn.....	2 muỗng canh
Muối.....	Một chút
B)	
Hành lá.....	1/3 cây
Cà rốt.....	1/4 cây
Tỏi.....	1 tép (10 g)
Gừng.....	1 tép (10 g)
Thời gian nấu.....	59 phút

- ở vào, rắc muối và hạt tiêu vào xào
- 7 Thêm A vào 3 và trộn đều
- 8 Bật bếp ở 6, thêm 7 vào đảo đều rồi chiên cho đến khi nguyên liệu chín đều. Cuối cùng cho Nukumamu vào đảo đều rồi bắc khỏi bếp
- 9 Bày ra đĩa, rắc đều rau mùi lên trên. Thường thức với Satom theo ý thích.