

Cơm thịt heo

Chọn gạo:

WHITE

Chọn menu:

MIXED

Nguyên liệu (phần cho 4-5 người)

| | |
|-----------------------|-----------------------|
| Gạo trắng..... | 3 cup |
| Thịt bụng heo..... | 200 g |
| A) | |
| Muối..... | 1/2 thìa cà phê |
| Tiêu..... | Một chút |
| Ngũ vị hương..... | 1/2 thìa cà phê |
| B) | |
| Nukumamu..... | 1 hoặc 1/2 muỗng canh |
| Đường bột..... | 1/2 thìa cà phê |
| Muối..... | 1/2 thìa cà phê |
| C) | |
| Gừng..... | 2 tép (20g) |
| Chanh..... | Theo ý thích |
| Thời gian nấu ăn..... | 1 giờ 10 phút |



- 1 Cắt thịt bụng heo thành những miếng vuông mỏng 1 cm và tẩm ướp A. Thái gừng thành từng lát mỏng.
- 2 Vo gạo, trộn thêm B, và cho mực nước lên đến vạch số 3 của chế độ nấu "Cơm trắng" và trộn đều từ đáy chảo.
- 3 Trải một lớp nguyên liệu lên phía trên của gạo ở mực 2. Không được trộn nguyên liệu với gạo. Ngoài ra, nếu khối lượng gạo và nguyên liệu quá nhiều, sẽ không thể tạo ra một món ăn ngon

- 4 Nhấn phím "RICE SELECTION" và chọn "WHITE".
- 5 Nhấn phím "MENU SELECTION" và chọn "MIXED".
- 6 Nhấn "START / REHEAT".
- 7 Sau khi nấu chín, trộn đều hỗn hợp
- 8 Bày đồ ăn ra đĩa và vắt thêm nước chanh theo ý thích.

- Phần thịt bụng heo có ít màu đỏ và phần nước bên trong khó thoát ra nên thường sử dụng phần thịt này.

Cháo gà

Chọn gạo:

WHITE

Chọn menu:

CONGEE THICK



Nguyên liệu (phần cho 4-5 người)

| | |
|-------------------------------|-----------------|
| Gạo trắng..... | 1 cup |
| A) | |
| Cánh gà (hoặc xương đùi)..... | 300 g |
| Nước..... | 1000 ml |
| Gừng..... | 1 tép (10 g) |
| Tỏi..... | 1 tép (10 g) |
| Hành lá (phần màu xanh)..... | 1/2 cây |
| B) | |
| Muối..... | 1/2 thìa cà phê |
| Nukumamu..... | 2 thìa cà phê |
| Hành lá..... | Lượng thích hợp |
| C) | |
| Vừng..... | Theo ý thích |
| Satom (Dầu Việt Nam)..... | Theo ý thích |
| Thời gian nấu..... | 70 phút |

- 1 Gừng và tỏi băm nhỏ, thái hành lá theo chiều dài của nồi và cho A vào nồi và bật bếp. Nếu có bọt sủi ra phải loại bỏ sạch, rồi đun sôi trong 10 phút với lửa nhỏ, rồi để nguội.
- 2 Sau khi 1 nguội, tách xương ra khỏi thịt và để riêng nước dùng
- 3 Vo gạo, thêm B và nước dùng vào đến vạch nước số 1 của chế độ "CONGEE THICK" và trộn đều từ đáy chảo.
- 4 Nhấn phím "RICE SELECTION" và chọn "WHITE".

- 5 Nhấn phím "MENU SELECTION" và chọn "CONGEE THICK".
- 6 Nhấn "START / REHEAT".
- 7 Sau khi nấu chín, bày ra bát, đặt phần thịt gà ở 2 vào, rải một ít hành lá màu xanh đã thái nhỏ, và thêm C theo ý thích.