



aiwa®  
Japan est1951

# Recipe 食譜專區

電壓力鍋 DYK-A60

日本愛華廚房 獨家出品



## 目錄

印度咖哩豬五花

花生仁湯

玉米排骨湯

清蒸豆鼓鱸魚



## 印度咖哩豬五花

### 材料

梅花豬	600g
洋蔥	2 顆
牛蕃茄	2 顆
紅蘿蔔	1 條
馬鈴薯	2 顆

### 調味料

咖哩粉	10g
黑胡椒少許	少許
清酒	1 匙
鹽	適量

爆炒模式

牛羊肉模式

### 美味作法

- 1、按**爆炒模式**，將洋蔥爆香
- 2、將梅花豬倒入鍋中一起爆炒
- 3、將牛蕃茄、紅蘿蔔、馬鈴薯、咖哩粉、黑胡椒、清酒、鹽，通通倒入鍋中，啟動**牛羊肉模式**。
- 4、模式結束後，將電壓力鍋洩壓，即可美味上菜。



# 花生 仁湯

## 材料

去皮花生仁	250g
水	1000ml
牛奶	200ml

## 調味料

砂糖	100g
----	------

蹄膀模式

## 美味作法

- 1、將去皮花生、水、牛奶倒入鍋中，按**蹄膀模式**
- 2、模式結束後，將電壓力鍋洩壓，將糖倒入拌勻即可，即可美味上菜。



## 玉米排骨湯

### 材料

排骨	80g
紅蘿蔔（切塊）	1 條
玉米（切片）	2 條

### 調味料

鹽	2 匙
水	1000ml

煲湯模式

### 美味作法

- 1、將排骨、紅蘿蔔、玉米、鹽、水倒入鍋中
- 2、按**煲湯模式**，模式結束後，將電壓力鍋洩壓，即可美味上菜。



## 清蒸豆鼓 鱸魚

### 材料

鱸魚

1 尾

蔥絲

少許

### 調味料

米酒

1 瓶蓋

薑

少許

豆鼓

少許

魚模式

### 美味作法

- 1、將鱸魚、薑、米酒、豆鼓放入鍋中
- 2、按**魚模式**，模式結束後，將電壓力鍋洩壓，即可美味上菜。