PHILIPS

Airfryer ***XXL***

Philips Airfryer

อร่อยง่าย หลายเมนู **“น้ำมันไม่ต้อง”**

PHILIPS
Twin Turbostar technology
180 °C
18 min

№1
Philips is the world's leading low fat fryer brand*
*"Source Euromonitor International Ltd: low fat fryers is per light fryers category definition; retail volume sales 2013 and 2014"

คำนำ

Philips Airfryer หม้อทอดอากาศ นวัตกรรมเครื่องใช้ไฟฟ้าในครัวจากฟิลิปส์ เป็นทางเลือกใหม่ที่จะเป็นตัวช่วยในการลดการบริโภคไขมัน โดยที่คุณจะยังสามารถรับประทานอาหารทอดที่คุณชื่นชอบได้อย่างเอร็ดอร่อย **ด้วยเทคโนโลยี เอกสิทธิ์ของฟิลิปส์ Rapid Air Technology ที่เป็นระบบลมร้อนควบคู่กับการย่าง ทำให้มีคุณสมบัติเหมือนการทอด แต่เป็นการทอดด้วยอากาศ ไม่เติมน้ำมัน และยังสามารถช่วยรีดน้ำมันส่วนเกินออกจากอาหาร** ทำให้อาหารที่ได้กรอบ อร่อย และยังทำเองได้ง่าย ๆ เพียงแค่ตั้งเวลาและปรับอุณหภูมิตามที่ต้องการ Philips Airfryer หม้อทอดอากาศ จึงเป็นทางเลือกสำหรับการทำอาหารเพื่อการบริโภคของคุณที่สะดวก รวดเร็ว แถมยังลดการบริโภคไขมัน เพื่อให้คุณสามารถมีสุขภาพที่ดีได้ง่าย ๆ อีกด้วย

นอกจากอาหารทอด Philips Airfryer หม้อทอดอากาศ ยังสามารถนำไปประยุกต์ในการทำอาหารได้หลากหลายชนิด ทั้งอบ ทั้งย่าง โดยคู่มือสูตรอาหารสำหรับ Philips Airfryer หม้อทอดอากาศเล่มนี้ ประกอบไปด้วย สูตรและขั้นตอนการทำอาหาร 28 เมนูที่จะเป็นไอเดียเบื้องต้น ให้คุณสร้างสรรค์เมนูสุขภาพใหม่ ๆ ที่เป็นสูตรเฉพาะของคุณ

รสชาติอร่อย
กรอบนอก นุ่มใน
เหมือนทอดในน้ำมัน

ใช้งานง่าย สะดวก
ไม่ต้องยืนเฝ้า

ทำได้หลากหลายเมนู
ทั้งทอด/อบ/ย่าง

ฟังก์ชั่นอุ่นอาหาร
พร้อมเสิร์ฟ

Twin TurboStar

ลดไขมันได้สูงสุดถึง **90%**

อร่อยง่าย หลายเมนู "น้ำมันไม่ต้อง"
ลดไขมันได้สูงสุดถึง 90%*

ลดน้ำมันในการทอด

รีดน้ำมันในอาหาร

80-200 ˚C สำหรับระบบ Manual
40-200 ˚C สำหรับระบบ Digital
ทำให้ได้รสชาติที่ดีที่สุดของอาหารแต่ละชนิด

อร่อยกว่า สุกกรอบทั่วถึง
ด้วยเทคโนโลยี Rapid Air
ลิขสิทธิ์เฉพาะฟิลิปส์ใช้ลมร้อน
ควบคู่กับการย่าง

Twin TurboStar
กระจายความร้อนรวดเร็วทั่วถึงกว่า**

ทำอาหารได้หลายชนิด
ทั้งอาหารคาวและหวาน ไม่ว่าจะเป็น เฟรนช์ฟรายส์
ปลาชุบแป้งทอด สเต๊กแกะ หรือคัพเค้ก

ทอดอาหารได้ทั้งชิ้น
กว้างทำให้จุได้มากถึง 0.8 กิโลกรัม

*เทียบกับการทอดมันฝรั่งสด โดยใช้น้ำมันท่วมจาก Deep Fry HD6158
**เทียบกับเมื่อไม่มี TurboStar

Content

เมนูไข่

ไข่ดาว / ไข่ต้ม 6
ไข่เจียวปู / ไข่ตุ๋นหมูสับ 7

อาหารเอเชีย

คอหมูย่าง 8
กุ้งห่มสไบ 9
ทอดมันกุ้ง 10
ไก่ทอดขมิ้น 11
ฮ่อยจ๊อปู 12
ถุงเงินทอด 13
หมูโสร่ง 14
โรตีกรอบ 15

อาหารตะวันตก

ขาหมูเยอรมัน 16
สเต๊กหมู 18
สเต๊กปลาแซลมอน 19
ปลาชุบขนมปังป่นทอด 20
เบคอนทอด 21
พิซซ่าทอด 22
สเต๊กเนื้อวัวมันฝรั่งและผักทองทอด 23
บราวนี่ 24
ช็อกโกโทสต์ 25
กล้วยหอมทอด 26

อาหารฟิวชั่น

เปาะเปี๊ยะสดเวียดนามไส้หมูทอด
ซอสวาซาบิ 27
ซี่โครงหมูทอดซอสเปรี้ยวหวาน 28
เมี่ยงปลาทอดสมุนไพรซอสโชยุ 29
ลาซานญ่าซอสพะแนง 30

เมนูสะดวกพร้อมรับประทาน

อาหารแช่แข็ง
อาหารอุ่นพร้อมรับประทาน 31

ไข่ดาว

ลดน้ำมันในการทอด 500 CC

ส่วนผสม

- ไข่ไก่ 1 ฟอง
- น้ำมันพืชสำหรับทาพิมพ์
- พิมพ์ซิลิโคนหรือพิมพ์กระเบื้องตามชอบ

วิธีทำ

1. ทาน้ำมันพืชลงในพิมพ์บาง ๆ ให้ทั่ว
2. ตอกไข่ไก่ใส่ลงในพิมพ์ วางลงใน **Philips Airfryer หม้อทอดอากาศ** ตั้งอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เวลา 5 นาที นำออกจากหม้อทอด จัดเสิร์ฟ

ไข่ต้ม

สร้างสรรค์พิเศษเฉพาะ *Airfryer* *

ส่วนผสม

- ไข่ไก่ 2 ฟอง

วิธีทำ

1. ใส่ไข่ไก่ลงในถ้วยกระเบื้อง วางลงใน **Philips Airfryer หม้อทอดอากาศ** ตั้งอุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส เวลา 7 นาที พอครบเวลา นำไข่ไก่ออกมาพักให้อุ่น เพื่อให้ไข่ไก่ระอุ สุกกำลังดี จึงปอกเปลือก จัดเสิร์ฟ

ไข่เจียวปู

ลดน้ำมันในการทอด 500 CC

ส่วนผสม

- ไข่ไก่ 3 ฟอง
- เนื้อปูม้าแกะ 50 กรัม
- น้ำปลา 1 1/2 ช้อนชา
- น้ำมันพืชสำหรับทาถ้วยกระเบื้อง

วิธีทำ

1. ทาน้ำมันพืชลงในถ้วยกระเบื้อง เตรียมไว้
2. ตอกไข่ไก่ใส่ภาชนะตีพอแตก ปรุงรสด้วยน้ำปลา ตีให้เข้ากัน เทใส่ถ้วยกระเบื้องที่เตรียมไว้
3. โรยเนื้อปูม้าให้ทั่ว วางลงใน Philips Airfryer หม้อทอดอากาศ ตั้งอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เวลา 7 นาที นำออกจากหม้อทอด จัดเสิร์ฟร้อน ๆ

ไข่ตุ๋นหมูสับ

สร้างสรรค์พิเศษเฉพาะ *Airfryer* *

ส่วนผสม

- ไข่ไก่ 1 ฟอง
- หมูสับ 30 กรัม
- น้ำเปล่า 1/2 ถ้วยตวง
- ซีอิ๊วขาว 1 ช้อนชา
- ต้นหอมซอยสำหรับตกแต่ง
- ผักลวก เช่น แคร์รอต เห็ดชิเมจิ ข้าวโพดอ่อน สำหรับตกแต่ง

วิธีทำ

1. ตอกไข่ไก่ใส่ภาชนะตีพอแตก เติมน้ำเปล่า ผสมให้เข้ากัน ปรุงรสด้วยซีอิ๊วขาว
2. ใช้กระชอนกรองส่วนผสมข้อที่ 1 ลงในถ้วยกระเบื้อง ใส่หมูสับคนเบา ๆ ให้เข้ากัน
3. ใช้แผ่นอะลูมิเนียมฟอยล์ปิดปากถ้วยให้สนิท วางลงใน Philips Airfryer หม้อทอดอากาศ ตั้งอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เวลา 15 นาที พอครบเวลา พักไว้อีก 10 นาที เพื่อให้ไข่ตุ๋นระอุ นำแผ่นอะลูมิเนียมฟอยล์ออก ตกแต่งด้วยแคร์รอต เห็ดชิเมจิ ข้าวโพดอ่อน และต้นหอม จัดเสิร์ฟ

คอหมูย่าง

รีดน้ำมันในอาหาร 15 CC

ส่วนผสม

• เนื้อสันคอหมู	400	กรัม
• ซีอิ๊วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
• ซอสหอยนางรม	2	ช้อนชา
• น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา
• รากผักชีและกระเทียมกลีบเล็กโขลกละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ
• พริกไทยดำบดหยาบ	2	ช้อนชา
• น้ำปลา	2	ช้อนโต๊ะ
• น้ำมะขามเปียก	4	ช้อนโต๊ะ
• น้ำตาลปี๊บ	2	ช้อนโต๊ะ
• พริกป่น	2	ช้อนชา
• ข้าวคั่ว	1	ช้อนโต๊ะ
• ผักชีฝรั่งหั่นฝอย	1	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. หั่นเนื้อหมูเป็นชิ้นใหญ่ 2 ชิ้น หมักกับซีอิ๊วขาว ซอสหอยนางรม น้ำตาลทราย รากผักชีและกระเทียมโขลก พริกไทยดำ คลุกเคล้าให้เข้ากันหมักไว้ 1-2 ชั่วโมง
2. ใส่เนื้อหมูลงใน **Philips Airfryer หม้อทอดอากาศ** ตั้งอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เวลา 13-15 นาที นำออกจากหม้อทอด หั่นเป็นชิ้นขนาดพอคำ
3. ผสมน้ำปลา น้ำมะขามเปียก และน้ำตาลปี๊บให้เข้ากัน ใส่พริกป่น ข้าวคั่ว และผักชีฝรั่ง คนให้เข้ากันเสิร์ฟพร้อมคอหมูย่าง

กุ้งห่มสไบ

ลดน้ำมันในการทอด 500 CC สร้างสรรค์พิเศษเฉพาะ *Airfryer* *

ส่วนผสม

- กุ้งสดตัดหัวแกะเปลือก ออกเหลือหางไว้ 18 ตัว
- ส่วนผสมกุ้งบด 1/2 ถ้วยตวง
- แผ่นแป้งเปาะเปี๊ยะ ตัดชิ้นสี่เหลี่ยมขนาด 5 x 5 นิ้ว 18 แผ่น
- น้ำจิ้มบ๊วย

วิธีทำ

1. ทาส่วนผสมกุ้งบดบนแผ่นแป้งเปาะเปี๊ยะตรงกลางบาง ๆ ขนาดเท่าตัวกุ้งให้ยาวไปทางมุมแหลมด้านใดด้านหนึ่งของแผ่นแป้ง วางกุ้งบนส่วนที่ทาไว้ให้ด้านหัว ต่ำจากแผ่นแป้งประมาณ 1 นิ้ว และหางอยู่เลยส่วนที่เป็นมุมแหลมของแผ่นแป้งออกไป พับมุมแหลมด้านหัวกุ้งปิดทับตัวกุ้ง ม้วนแผ่นแป้งด้านล่างทับกลางตัวกุ้งให้แน่นเป็นท่อนกลม
2. นำกุ้งห่มสไบวางลงใน **Philips Airfryer หม้อทอดอากาศ** ตั้งอุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส เวลา 12 นาที (หรือทาน้ำมันพืชที่แผ่นแป้งเปาะเปี๊ยะก่อนทอด หากต้องการความหอมกรอบของน้ำมัน) แล้วนำเข้าทอดด้วยอุณหภูมิและเวลาเท่ากัน จัดเสิร์ฟ พร้อมน้ำจิ้มบ๊วย

ส่วนผสมกุ้งบด

- กุ้งสด 300 กรัม
- มันหมูแข็งบด 1/4 ถ้วยตวง
- กระเทียมกลีบเล็ก 1 ช้อนโต๊ะ
- รากผักชีซอย 1 ช้อนชา
- เกลือป่น 1/8 ช้อนชา
- ซอสหอยนางรม 1 ช้อนชา
- ซอสปรุงรส 1/4 ช้อนชา
- ไข่ไก่ตีพอแตก 1/4 ฟอง
- พริกไทยป่นเล็กน้อย

วิธีทำ

1. แกะเปลือกกุ้งผ่าหลังดึงเส้นดำออก ใส่เครื่องบดผสมรวมกับมันหมูแข็งจนเข้ากันตักใส่ชามผสม
2. โขลกกระเทียมและรากผักชีให้ละเอียด ผสมรวมกับกุ้ง ปรุงรสด้วย เกลือป่น ซอสหอยนางรม ซอสปรุงรส พริกไทยป่น และไข่ไก่นวดให้เข้ากันใส่ตู้เย็นพักไว้

หมายเหตุ อุปกรณ์ในการทำอาหารลดไขมัน ชนิดอื่นไม่สามารถทำได้

ทอดมันกุ้ง (สำหรับ 10 ชิ้น)

ลดน้ำมันในการทอด 400 CC สร้างสรรค์พิเศษเฉพาะ Airfryer *

ส่วนผสม

- กุ้งแช่บ๊วยหรือกุ้งขาว 500 กรัม
- แป้งมันสำปะหลังสำหรับล้างกุ้ง 1/4 ถ้วยตวง
- มันหมูแข็งบดละเอียด 80 กรัม
- พริกไทยเม็ด 15 เม็ด
- รากผักชี 2 ราก
- กระเทียมกลีบเล็ก 1 ช้อนโต๊ะ
- เกลือป่นละเอียด 1/4 ช้อนชา
- ซีอิ๊วขาว 1/4 ช้อนชา
- น้ำมันงา 1 ช้อนชา
- แป้งสาลีอเนกประสงค์ 1/4 ถ้วยตวง
- ไข่ไก่ตีพอแตก 2 ฟอง
- ขนมปังป่น 1 ถ้วยตวง
- น้ำจิ้มบ๊วย

วิธีทำ

1. แกะเปลือกกุ้งผ่าหลังดึงเส้นดำออก โรยแป้งมันบนตัวกุ้งถูเบา ๆ แล้วล้างให้สะอาด พักให้สะเด็ดน้ำ ใช้ผ้าแห้งซับกุ้งให้แห้งสนิท
2. โขลกพริกไทย รากผักชี กระเทียมให้ละเอียด ทุบกุ้งให้แบน นวดกุ้งกับเกลือป่นบนอ่างน้ำแข็งให้เหนียว ใส่ส่วนผสมที่โขลกไว้และมันหมูแข็งนวดต่อให้เข้ากัน ปรุงรสด้วย ซีอิ๊วขาวและน้ำมันงา
3. ชั่งส่วนผสมก้อนละ 30 กรัม ปั้นเป็นก้อนกลมกดให้แบนเล็กน้อยคลุกแป้งสาลีบาง ๆ ชุบไข่ไก่และขนมปังป่น ให้ทั่ว (สามารถคลุกขนมปังป่น 1 ถ้วยตวง กับน้ำมันให้เข้ากันแล้วนำส่วนผสมทอดมันกุ้งลงคลุกหากต้องการ ความหอมกรอบของน้ำมัน)
4. เรียงทอดมันกุ้งลงใน Philips Airfryer หม้อทอดอากาศ 5 ชิ้น ตั้งอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เวลา 13 นาที เสิร์ฟร้อน ๆ พร้อมน้ำจิ้มบ๊วย

ไก่ทอดขมิ้น

รีดน้ำมันในอาหาร 15 CC

ส่วนผสม

• โคนปีกไก่ (8 ชิ้น)	400	กรัม
• กระเทียมกลีบเล็ก	2	ช้อนโต๊ะ
• ขมิ้นซอย	1 1/2	ช้อนโต๊ะ
• เกลือป่น	1/4	ช้อนชา
• พริกไทยป่น	1/2	ช้อนชา
• ซอสหอยนางรม	1/2	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. บั้งไก่ให้รอบชิ้น 3-4 ครั้ง
2. โขลกกระเทียมและขมิ้นพอหยาบคลุกกับโคนปีกไก่ ปรุงรสด้วย เกลือป่น พริกไทยป่น และซอสหอยนางรม คลุกเคล้าให้ทั่วหมักไว้ 1-2 ชั่วโมง
3. เรียงไก่ที่หมักไว้ลงใน **Philips Airfryer หม้อทอดอากาศ** ตั้งอุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส เวลา 20-22 นาที

ฮ่อยจ๊อปู (สำหรับ 35 ชิ้น)

ลดน้ำมันในการทอด 400 CC และรีดน้ำมันในอาหาร 15 CC

ส่วนผสม

- เนื้อหมูบดแช่เย็นจัด 150 กรัม
- กุ้งสด (เฉพาะเนื้อ) แช่เย็นจัด 120 กรัม
- มันหมูแข็งบดแช่เย็นจัด 180 กรัม
- เนื้อปูแช่เย็นจัด 120 กรัม
- รากผักชี 1 ราก
- กระเทียม 1 ช้อนโต๊ะ
- ซีอิ๊วขาว 2 ช้อนชา
- ซอสหอยนางรม 2 ช้อนชา
- เกลือป่น 1/8 ช้อนชา
- พริกไทยป่น 1/4 ช้อนชา
- น้ำมันงา 2 ช้อนชา
- เหล้าจีน 1 ช้อนชา
- ไข่ไก่ขนาดกลาง 1 ฟอง
- แห้วหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก 1/4 ถ้วยตวง
- ฟองเต้าหู้แผ่นใหญ่ 1 แผ่น
- เชือกสำหรับมัด
- น้ำจิ้มบ๊วย

วิธีทำ

1. โขลกรากผักชีและกระเทียมให้ละเอียด
2. ผสมหมูบด กุ้ง และมันหมูแข็งใส่โถปั่นของแห้ง ปั่นให้เข้ากัน ใส่เครื่องที่โขลกไว้ ซีอิ๊วขาว ซอสหอยนางรม เกลือป่น พริกไทยป่น น้ำมันงา เหล้าจีน และไข่ไก่ผสมให้เข้ากันอีกครั้ง นำออกมาใส่อ่างผสม ใส่แห้วและเนื้อปูคลุกเคล้าให้เข้ากัน
3. ตัดฟองเต้าหู้ขนาด 8 x 12 นิ้ว ใช้ผ้าชุบน้ำคลุมไว้ ตักส่วนผสมที่เตรียมไว้วางบนแผ่นฟองเต้าหู้ม้วนปิดหัวท้ายให้แน่น มัดด้วยเชือกกว้างช่วงละ 1 1/4 นิ้ว นึ่งในลังถึงด้วยไฟแรง 15 นาที นำขึ้นพักให้เย็นตัดตามรอยมัด
4. เรียงฮ่อยจ๊อปูลงใน Philips Airfryer หม้อทอดอากาศ ตั้งอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เวลา 17 นาที นำออกจากหม้อทอดเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มบ๊วย

ถุงเงินทอด (สำหรับ 25 ชิ้น)

ลดน้ำมันในการทอด 400 CC สร้างสรรค์พิเศษเฉพาะ *Airfryer* *

ส่วนผสม

• หมูบด	150	กรัม
• รากผักชี	1	ช้อนชา
• กระเทียม	1/2	ช้อนโต๊ะ
• พริกไทยป่น	1/4	ช้อนชา
• แคร์รอตหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	2	ช้อนโต๊ะ
• ถั่วลันเตา	2	ช้อนโต๊ะ
• เห็ดหูหนูหั่นเป็นเส้น	2	ช้อนโต๊ะ
• วุ้นเส้นแช่น้ำตัดท่อนสั้น	1/4	ถ้วยตวง
• ซีอิ๊วขาว	1 1/2	ช้อนชา
• ซอสปรุงรส	1	ช้อนชา
• ซอสหอยนางรม	2	ช้อนชา
• น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา
• ผักชีหั่นฝอย	2	ช้อนโต๊ะ
• ใบต้นหอมลวก	25	ใบ
• ฟองเต้าหู้แผ่นใหญ่ ตัดขนาด 4 x 4 นิ้ว	25	แผ่น

วิธีทำ

1. โขลกรากผักชีและกระเทียมให้ละเอียดผสมกับหมูบด พริกไทยป่น แคร์รอต ถั่วลันเตา เห็ดหูหนู วุ้นเส้น ปรุงรสด้วย ซีอิ๊วขาว ซอสปรุงรส ซอสหอยนางรม และน้ำตาลทรายให้เข้ากัน ใส่ผักชีเคล้าพอเข้ากัน
2. ชุบผ้าให้เปียกหมาด ๆ คลุมแผ่นเต้าหู้ไว้ ตักไส้วางบนแผ่นเต้าหู้ตรงกลางรวบด้านริมมาบรรจบกันมัดเหนือไส้ด้วยต้นหอมให้แน่น นำไปนึ่งไฟแรง 10 นาที ยกลงพักให้เย็น
3. เรียงถุงเงินลงใน **Philips Airfryer หม้อทอดอากาศ** ตั้งอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เวลา 5 นาที นำออกจากหม้อทอดเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้ม

ส่วนผสมน้ำจิ้ม

• พริกชี้ฟ้าสีแดงขนาดกลาง	1	เม็ด
• กระเทียม	1	ช้อนโต๊ะ
• น้ำส้มสายชู	1/4	ถ้วยตวง
• น้ำตาลปี๊บ	1/4	ถ้วยตวง
• เกลือป่น	1	ช้อนชา

วิธีทำ

1. โขลกพริกชี้ฟ้าและกระเทียมให้ละเอียด เตรียมไว้
2. ผสมน้ำส้มสายชู น้ำตาลปี๊บ และเกลือป่น ตั้งไฟพอเดือดใส่ส่วนผสมที่โขลกไว้ยกลงพักให้เย็น

หมายเหตุ อุปกรณ์ในการทำอาหารลดไขมัน ชนิดอื่นไม่สามารถทำได้

หมูโสร่ง

ลดน้ำมันในการทอด 400 CC

ส่วนผสม

• หมูบด	250	กรัม
• เส้นหมี่ซั่วชนิดเส้นเล็ก	80	กรัม
• รากผักชี	2	ราก
• กระเทียมกลีบเล็ก	2	ช้อนโต๊ะ
• พริกไทยป่น	1/2	ช้อนชา
• ซีอิ๊วขาว	1	ช้อนชา
• ซอสหอยนางรม	1	ช้อนชา
• ไข่ไก่	1/2	ฟอง
• เกลือป่นเล็กน้อย		
• น้ำร้อน		
• น้ำจิ้มใช้สูตรและวิธีทำตามหน้า 13		

วิธีทำ

1. แช่เส้นหมี่ซั่วในน้ำร้อน 5 นาที พักให้สะเด็ดน้ำ โขลกรากผักชีและกระเทียมให้ละเอียด
2. ผสมหมูบด เครื่องที่โขลกไว้ พริกไทยป่น ซีอิ๊วขาว ซอสหอยนางรม เกลือป่น และไข่ไก่ให้เข้ากัน ปั้นเป็นก้อนกลมน้ำหนักก้อนละ 8 กรัม พันด้วยเส้นหมี่ซั่วให้รอบ
3. เรียงหมูโสร่งลงใน **Philips Airfryer หม้อทอดอากาศ** ตั้งอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส (สามารถทาน้ำมันพืชได้หากต้องการความหอมกรอบของน้ำมัน) เวลา 7-9 นาที นำออกจากหม้อทอดเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้ม

tip
1. ไม่ควรปรุงรสหมูให้เค็มมากเพราะเส้นหมี่ซั่วมีรสเค็มอยู่แล้ว
2. การพันหมี่ซั่วควรพันพร้อมกันครั้งละประมาณ 2-3 เส้น และไม่ควรพันซ้ำเพราะด้านในจะไม่กรอบ

โรตีกรอบ

ลดน้ำมันในการทอด 500 CC สร้างสรรค์พิเศษเฉพาะ *Airfryer* *

ส่วนผสม

- แป้งสาลีอเนกประสงค์ 260 กรัม
- เกลือป่น 1/4 ช้อนชา
- ไข่ไก่ตีพอแตก 1/2 ฟอง
- เนยสดชนิดเค็ม 15 กรัม
- นมสด 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำเปล่า (สำหรับนวดแป้ง) 1/2 ถ้วยตวง
- น้ำตาลปี๊บ 200 กรัม
- น้ำเปล่า (สำหรับทำน้ำตาลโรยหน้า) 1/4 ถ้วยตวง
- เกลือป่น 1/2 ช้อนชา

วิธีทำ

1. ผสมแป้งสาลี เกลือป่น ไข่ไก่ เนยสด นมสด และน้ำเปล่าให้เข้ากันนวดพอแป้งเนียน (ไม่ควรนวดนาน) พักแป้งไว้ 30 นาที รีดแป้งให้เป็นแผ่นบางตัดเป็นชิ้นขนาดกว้าง 1 นิ้ว ยาว 3 นิ้ว
2. นำโรตีกรอบเรียงลงใน Philips Airfryer หม้อทอดอากาศ ตั้งอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส (สามารถทาน้ำมันพืชได้เล็กน้อย หากต้องการความหอมกรอบของน้ำมัน) เวลา 5-6 นาที นำออกจากหม้อทอดพักให้เย็น
3. เคี่ยวน้ำตาลปี๊บ น้ำเปล่า และเกลือป่นพอข้นยกลง ตักโรยบนโรตีให้ทั่วบาง ๆ จัดเสิร์ฟ

tip สามารถใช้แป้งโรตีกรอบสำเร็จรูป เพื่อความสะดวกรวดเร็ว

หมายเหตุ อุปกรณ์ในการทำอาหารลดไขมัน ชนิดอื่นไม่สามารถทำได้

ขาหมูเยอรมัน

ลดน้ำมันในการทอด 1500 CC รีดน้ำมันในอาหาร 15 CC

สร้างสรรค์พิเศษเฉพาะ *Airfryer* *

ส่วนผสม

• ขาหมูเผาและขูดขนแล้ว เลาะกระดูกออก (ประมาณ 900 กรัม)	1	ขา
• น้ำเปล่า	6	ถ้วยตวง
• หอมหัวใหญ่ (ปอกเปลือกผ่าครึ่ง)	1	หัว
• ขึ้นฉ่ายฝรั่งหั่นท่อนขนาด 2 นิ้ว	4	ชิ้น
• ใบกระวาน	3	ใบ
• พริกไทยดำ	1	ช้อนชา
• ยี่หร่า	1/2	ช้อนชา
• เกลือป่น	1	ช้อนโต๊ะ
• พริกไทยป่นเล็กน้อย		

วิธีทำ

1. เคี่ยวขาหมูกับส่วนผสมทั้งหมดด้วยไฟอ่อน ประมาณ 2 ชั่วโมง ขณะเคี่ยวพลิกขาหมูกลับบ้างจนกระทั่งน้ำเกือบแห้ง นำขาหมูขึ้นพักบนตะแกรงให้แห้ง 2-3 ชั่วโมง หรือแช่ตู้เย็นพักไว้ 1 คืน ใช้ไม้แหลมหรือส้อมจิ้มให้ทั่วหนังหมู ทาเกลือป่นและพริกไทยป่นบาง ๆ
2. ใส่ขาหมูเยอรมันลงใน **Philips Airfryer หม้อทอดอากาศ** ตั้งอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เวลา 1 ชั่วโมง นำออกจากหม้อทอดหั่นชิ้นใหญ่เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้ม

ส่วนผสมน้ำจิ้ม

• พริกขี้หนูสวน	20	เม็ด	• น้ำมะนาว	4	ช้อนโต๊ะ
• กระเทียมกลีบเล็ก	2	ช้อนโต๊ะ	• น้ำตาลปี๊บ	1	ช้อนโต๊ะ
• เกลือป่น	1/4	ช้อนชา	• น้ำปลา	2	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. โขลกกระเทียม พริกขี้หนูสวนหยาบ ๆ ใส่เกลือป่น น้ำตาลปี๊บ น้ำมะนาว และน้ำปลาคนให้เข้ากัน

หมายเหตุ อุปกรณ์ในการทำอาหารลดไขมัน ชนิดอื่นไม่สามารถทำได้

สเต๊กหมู

ลดน้ำมันในการทอด 400 CC สร้างสรรค์พิเศษเฉพาะ Airfryer*

ส่วนผสม

- เนื้อสันในหมูติดซี่โครง (น้ำหนัก 300 กรัม) 1 ชิ้น
- มันฝรั่งหัวเล็ก 3-5 หัว
- ขนมปังกระเทียม 2-3 ชิ้น
- แคร์รอตหั่นชิ้น 50 กรัม
- แอสพารากัส 4 ต้น
- เกลือป่น พริกไทยดำบดหยาบ
- เนยสดชนิดเค็ม
- ซอสสเต๊กสำเร็จรูป
- ซอสมะเขือเทศ

วิธีทำ

1. โรยเกลือป่น พริกไทยดำบดลงบนเนื้อหมูพอทั่ว วางลงใน Philips Airfryer หม้อทอดอากาศ ตั้งอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เวลา 15 นาที เมื่อครบเวลาเปิดหม้อทอด ทาซอสสเต๊กให้ทั่วอบต่ออีก 3-5 นาที นำใส่จาน
2. ทาเนยสดให้ทั่วมันฝรั่ง ห่อด้วยแผ่นอะลูมิเนียมฟอยล์ วางลงใน Philips Airfryer หม้อทอดอากาศ ตั้งอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เวลา 30 นาที
3. เรียงขนมปังกระเทียม แคร์รอต และแอสพารากัส ลงใน Philips Airfryer หม้อทอดอากาศ ตั้งอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เวลา 5 นาที
4. จัดสเต๊กหมูใส่จาน วางเคียงด้วยขนมปังกระเทียม มันฝรั่ง แคร์รอต แอสพารากัส จัดเสิร์ฟพร้อมซอสมะเขือเทศ

สเต๊กปลาแซลมอน

ลดน้ำมันในการทอด 400 CC สร้างสรรค์พิเศษเฉพาะ *Airfryer* *

ส่วนผสม

- เนื้อปลาแซลมอน (น้ำหนักประมาณ 220 กรัม) 1 ชิ้น
- ข้าวโพดอ่อน 5 ฝัก
- เฟรนช์ฟรายส์ 100 กรัม
- เกลือป่น พริกไทยดำบดหยาบ
- น้ำมันมะกอก
- เนยสดชนิดเค็ม

ส่วนผสมซอสเห็ด

- เห็ดฟางหั่นชิ้นบาง 3 ดอก
- นมสด 1 ถ้วยตวง
- หอมหัวใหญ่สับ 1 ช้อนโต๊ะ
- เนยสดชนิดเค็ม 2 ช้อนโต๊ะ
- ไวน์ขาว 1 ช้อนโต๊ะ
- แป้งสาลีอเนกประสงค์ 2 ช้อนชา
- เกลือป่น พริกไทยดำบดหยาบ

วิธีทำ

1. โรยเกลือป่น พริกไทยดำบด และน้ำมันมะกอกลงบนปลาแซลมอน
2. วางปลาแซลมอนลงใน Philips Airfryer หม้อทอดอากาศ ตั้งอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เวลา 5 นาที ตักใส่จาน
3. ทาเนยสดให้ทั่วข้าวโพดอ่อน เรียงลงใน Philips Airfryer หม้อทอดอากาศ ตั้งอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เวลา 5 นาที
4. ใส่เฟรนช์ฟรายส์ลงใน Philips Airfryer หม้อทอดอากาศ ตั้งอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เวลา 5 นาที
5. จัดสเต๊กปลาแซลมอนใส่จาน ราดซอสเห็ด วางเคียงด้วยข้าวโพดอ่อน เฟรนช์ฟรายส์ จัดเสิร์ฟ

วิธีทำ

1. ตั้งกระทะใส่เนยสดพอละลาย ใส่หอมหัวใหญ่ ผัดจนมีลักษณะใส ใส่เห็ดฟาง ไวน์ขาว และแป้งสาลี ผัดพอสุก ใส่นมสด คนให้แป้งละลาย
2. ปรุงรสด้วยเกลือป่น พริกไทยดำบด เคี่ยวพอข้น ยกลง

ปลาชุบขนมปังป่นทอด

ลดน้ำมันในการทอด 400 CC สร้างสรรค์พิเศษเฉพาะ Airfryer *

ส่วนผสม

- เนื้อปลากะพง 200 กรัม
- น้ำมะนาว 2 ช้อนชา
- ไข่ไก่ตีพอแตก 1 ฟอง
- แป้งสาลีอเนกประสงค์ 2-3 ช้อนโต๊ะ
- ขนมปังป่น 1/2 ถ้วยตวง
- เกลือป่นและพริกไทยป่นสำหรับปรุงรสเล็กน้อย

วิธีทำ

1. หั่นปลากะพงชิ้นละ 40 กรัม ทาด้วยน้ำมะนาวเล็กน้อย โรยด้วยเกลือป่นและพริกไทยป่นคลุกแป้งสาลีบาง ๆ ชุบไข่ไก่และขนมปังป่น (สามารถผสมน้ำมันพืชเล็กน้อย หากต้องการความหอมกรอบของน้ำมัน)
2. เรียงปลาชุบขนมปังป่นลงใน **Philips Airfryer หม้อทอดอากาศ** ตั้งอุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส เวลา 9 นาที

หมายเหตุ อุปกรณ์ในการทำอาหารลดไขมัน ชนิดอื่นไม่สามารถทำได้

เบคอนทอด

ลดน้ำมันในการทอด 200 CC รีดน้ำมันในอาหาร 75 CC

ส่วนผสม

- เบคอน 10 ชิ้น

วิธีทำ

1. เรียงเบคอนครั้งละ 5 ชิ้น ลงใน Philips Airfryer หม้อทอดอากาศ ตั้งอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เวลา 8-10 นาที นำออกจากหม้อทอด

พิซซ่าทอด

สร้างสรรค์พิเศษเฉพาะ *Airfryer* *

ส่วนผสม

• แป้งขนมปัง	400	กรัม
• ยีสต์แห้ง (สำหรับขนมปังหวาน)	8	กรัม
• น้ำตาลทราย	10	กรัม
• เกลือป่น	5	กรัม
• น้ำมันพืช	50	กรัม
• น้ำเปล่า	240	กรัม

ส่วนผสมซอส

• มะเขือเทศสุก	250	กรัม
• น้ำมันพืช	1	ช้อนโต๊ะ
• หอมหัวใหญ่สับ	2	ช้อนโต๊ะ
• กระเทียมสับ	1	ช้อนโต๊ะ
• ใบกระวาน	1	ใบ
• ออริกาโน	1 1/2	ช้อนชา
• เนื้อมะเขือเทศเข้มข้น	3	ช้อนโต๊ะ
• ซอสมะเขือเทศ	3	ช้อนโต๊ะ
• ซอสพริก	1	ช้อนโต๊ะ
• น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา
• เกลือป่น	1/8	ช้อนชา
• พริกไทยป่นเล็กน้อย		

ส่วนผสมหน้า

• แฮมหั่นชิ้นสี่เหลี่ยม	8	แผ่น
• เห็ดฟางลวกหั่นชิ้น	1/2	ถ้วยตวง
• พริกหวานหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก	1/2	ถ้วยตวง
• มอซซาเรลลาชีส	160	กรัม

วิธีทำ

1. ผสมแป้งขนมปัง ยีสต์ น้ำตาลทราย และเกลือป่นในเครื่องผสมใช้ความเร็วต่ำ ใส่น้ำมันพืชและน้ำเปล่านวดด้วยความเร็วสูงจนแป้งจับตัวเป็นก้อนและร่อนไม่ติดอ่างผสมพักแป้งไว้ประมาณ 50 นาที
2. ลวกมะเขือเทศปอกเปลือกและเอาเมล็ดออกสับละเอียด ใส่น้ำมันพืชในหม้อตั้งไฟพอร้อนใส่หอมหัวใหญ่ลงผัดให้มีกลิ่นหอม ใส่กระเทียมผัดต่อ ใส่ใบกระวาน ออริกาโน เนื้อมะเขือเทศเข้มข้น ซอสมะเขือเทศ ซอสพริก น้ำตาลทราย เกลือป่น และพริกไทยป่น เคี่ยวจนกระทั่งงวดพักไว้
3. แบ่งแป้งเป็นสี่ก้อน ก้อนละประมาณ 175 กรัม รีดแป้งเป็นแผ่นกลมเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 6 นิ้ว ใช้ส้อมจิ้มด้านบนให้ทั่วพักแป้งโดยใช้ผ้าคลุมไว้ประมาณ 10 นาที
4. ใส่พิซซ่าลงใน **Philips Airfryer หม้อทอดอากาศ** ตั้งอุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส เวลา 6 นาที นำออกมาทาหน้าด้วยซอสพิซซ่าประมาณ 2 ช้อนโต๊ะ ตกแต่งหน้าด้วยแฮม เห็ดฟาง พริกหวาน โรยหน้าด้วยมอซซาเรลลาชีส นำเข้าหม้อทอด อีก 3 นาที

tip สามารถเปลี่ยนหน้าเป็นเนื้อสัตว์หรืออื่นๆ ได้ตามชอบหรือใช้แป้งพิซซ่าสำเร็จรูป ทำได้ง่าย รวดเร็ว

สเต๊กเนื้อวัวมันฝรั่งและฟักทองทอด

ลดน้ำมันในการทอด 250 CC สร้างสรรค์พิเศษเฉพาะ Airfryer *

ส่วนผสม

- เนื้อสันคอวัวชิ้นละ 200 กรัม 2 ชิ้น
- มัสตาร์ด 1/2 ช้อนชา
- ซอสเปรี้ยว 1/2 ช้อนชา
- พริกไทยดำบดหยาบ 1 ช้อนชา
- เนยสด 1 ช้อนโต๊ะ
- หอมหัวใหญ่สับ 1 ช้อนโต๊ะ
- บรั่นดี 1 ช้อนโต๊ะ
- แป้งสาลีอเนกประสงค์ 2 ช้อนชา
- น้ำสต๊อก 1/2 ถ้วยตวง
- มันฝรั่ง 150 กรัม
- ฟักทอง 120 กรัม
- เกลือป่นและพริกไทยป่นสำหรับปรุงรสเล็กน้อย

วิธีทำ

1. ทุบเนื้อวัวให้นุ่ม ทามัสตาร์ด ซอสเปรี้ยว เกลือป่น และพริกไทยดำบด
2. ใส่เนื้อวัวลงใน **Philips Airfryer หม้อทอดอากาศ** 1 ชิ้น ตั้งอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เวลา 10 นาที เนื้อสุกขนาด Medium Rare เวลา 13 นาที เนื้อสุกขนาด Medium เวลา 15 นาที เนื้อสุกทั้งหมด
3. ล้างมันฝรั่งปอกเปลือกผ่าครึ่งตามยาวหั่นเป็นเสี้ยว 8 ชิ้น ยาว 5 เซนติเมตร ปอกเปลือกฟักทองหั่นชิ้นใหญ่ หนา 3/4 เซนติเมตร (หากต้องการความหอมกรอบของน้ำมัน สามารถทาน้ำมันพืชให้ทั่วผัก) ตั้งอุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส มันฝรั่งทอดใช้เวลา 14 นาที ฟักทองทอดใช้เวลา 14 นาที
4. ผัดหอมหัวใหญ่กับเนยสดให้มีกลิ่นหอม ใส่แป้งสาลีลงผัดให้เป็นสีน้ำตาล ใส่บรั่นดี และน้ำสต๊อกจนกระทั่งเดือด ปรุงรสด้วย เกลือป่นและพริกไทยป่น
5. จัดเนื้อสเต๊กใส่จานราดซอสเสิร์ฟกับมันฝรั่งและฟักทองทอด

tip ถ้าทอดแบบ Medium Rare จะมีน้ำเนื้อซึมออกมาให้ใส่น้ำเนื้อที่ได้ในซอสจะทำให้ซอสหวานขึ้น

หมายเหตุ อุปกรณ์ในการทำอาหารลดไขมัน ชนิดอื่นไม่สามารถทำได้

บราวนี่

สร้างสรรค์พิเศษเฉพาะ *Airfryer* *

ส่วนผสม

- แป้งเค้ก 100 กรัม
- Swiss Dark Chocolate 150 กรัม
- เนยสดชนิดเค็ม 100 กรัม
- น้ำตาลทราย 75 กรัม
- ไข่ไก่ 2 ฟอง
- ผงโกโก้ 10 กรัม
- เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ หรืออัลมอนด์สับหยาบ 50 กรัม
- เนยขาว

วิธีทำ

1. ทาพิมพ์ด้วยเนยขาวและรองกระดาษไข
2. ตุ๋น Swiss Dark Chocolate กับเนยสดด้วยไฟอ่อนจนส่วนผสมละลายยกลง ใส่น้ำตาลทรายคนจนละลายและส่วนผสมอุ่น ใส่ไข่ไก่คนให้เข้ากัน ใส่แป้งเค้กที่ร่อนรวมกับผงโกโก้ ใส่เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ 25 กรัม คนให้เข้ากันอีกครั้ง เทใส่พิมพ์ที่เตรียมไว้ โรยด้วยเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ที่เหลือ
3. ใส่ขนมลงใน **Philips Airfryer หม้อทอดอากาศ** ตั้งอุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส เวลา 27 นาที นำขนมออกจากพิมพ์ พักบนตะแกรงให้เย็นตัดเป็นชิ้นจัดเสิร์ฟ

หมายเหตุ อุปกรณ์ในการทำอาหารลดไขมัน ชนิดอื่นไม่สามารถทำได้

ช็อกโกโทสต์

สร้างสรรค์พิเศษเฉพาะ *Airfryer* *

ส่วนผสม

- ขนมปังแซนด์วิช (ยังไม่สไลซ์) หั่นหนา 6 เซนติเมตร 1 ชิ้น
- เนยสดชนิดเค็ม 40 กรัม
- ไอศกรีมรสช็อกโกแลต
- ซอสช็อกโกแลต
- วิปปิ้งครีม

วิธีทำ

1. ใส่เนยสดในถ้วยทนความร้อน ลงใน **Philips Airfryer หม้อทอดอากาศ** ตั้งอุณหภูมิ 160 องศาเซลเซียส เวลา 3 นาที จนเนยละลายนำออกจากหม้อ
2. หั่นขนมปังด้านบนเป็นรูปตารางหมากรุกทั้งหมด 9 ช่อง โดยไม่ให้ขาดออกจากกัน ทาเนยละลายบนขนมปังตามรอยตัดให้ทั่วทุกช่องจนกระทั่งเนยหมด
3. ใส่ขนมปังลงใน **Philips Airfryer หม้อทอดอากาศ** ตั้งอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เวลา 5 นาที เมื่อครบเวลานำออกจากหม้อทอด เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมรสช็อกโกแลต ซอสช็อกโกแลต และวิปปิ้งครีม

tip
1. ถ้าทำต่อเนื่องครั้งต่อไปลดเวลาทอดเหลือ 4 นาที ทำได้ง่าย สะดวก รวดเร็ว
2. อาจเพิ่มผลไม้สำหรับตกแต่งได้ตามชอบ เช่น กล้วยหอม สตรอว์เบอร์รี กีวี

กล้วยหอมทอด (สำหรับ 24 ชิ้น)

ลดน้ำมันในการทอด 400 CC

ส่วนผสม

- กล้วยหอม 3 ผล
- แผ่นแป้งเปาะเปี๊ยะแช่แข็งขนาด 5 x 5 นิ้ว 24 แผ่น
- ไข่ขาวสำหรับทาขอบแป้ง 1/2 ฟอง
- ซอสช็อกโกแลตสำหรับแต่งหน้า
- น้ำตาลไอซิ่งสำหรับโรยหน้า

วิธีทำ

1. ปอกเปลือกและผ่าครึ่งกล้วยหอมตามยาวหั่นให้ได้ 8 ชิ้น ตักซอสครีมวานิลลาใส่บนแผ่นแป้งวางกล้วยหอมด้านบนให้ด้านเรียบของกล้วยหมายขึ้น ห่อให้มิดทาริมแป้งด้วยไข่ขาวบาง ๆ
2. เรียงส่วนผสมที่ได้ลงใน **Philips Airfryer หม้อทอดอากาศ** ตั้งอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส (สามารถทาน้ำมันพืชได้เล็กน้อย หากต้องการความหอมกรอบของน้ำมัน) เวลา 7-8 นาที นำออกจากหม้อทอด โรยหน้าด้วยซอสช็อกโกแลตและน้ำตาลไอซิ่ง

ส่วนผสมซอสครีมวานิลลา

- แป้งสาลีอเนกประสงค์ 15 กรัม
- แป้งข้าวโพด 25 กรัม
- น้ำตาลทราย 40 กรัม
- นมสด 250 กรัม
- นมข้นจืด 50 กรัม
- ไข่ไก่ 1 ฟอง
- เนยสด 35 กรัม
- กลิ่นวานิลลา 1 ช้อนชา

วิธีทำ

1. ผสมแป้งสาลี แป้งข้าวโพด น้ำตาลทราย นมสด นมข้นจืด และไข่ไก่ คนให้เข้ากันกรองด้วยกระชอน นำขึ้นตั้งไฟกวนด้วยไฟอ่อนจนเริ่มข้น ใส่เนยสดและกลิ่นวานิลลาคนให้เข้ากันอีกครั้ง ยกลงพักไว้ให้เย็น

เปาะเปี๊ยะสดเวียดนามไส้หมูทอดซอสวาซาบิ

ลดน้ำมันในการทอด 400 CC

ส่วนผสม

• เนื้อหมูสันคอหั่นเป็นเส้นหนา 1 ซม. ยาว 7 ซม.	250	กรัม
• ซอสหอยนางรม	1	ช้อนโต๊ะ
• ซอสปรุงรส	1	ช้อนชา
• ซีอิ๊วขาว	1	ช้อนชา
• น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา
• แผ่นเปาะเปี๊ยะญวนชนิดกลม	8	แผ่น
• ผักกาดหอม	10	ใบ
• ผักชีฝรั่ง	20	ใบ
• ใบโหระพา	1	ถ้วยตวง
• ใบสะระแหน่	1	ถ้วยตวง
• แคร์รอตหั่นเส้นยาว	1/2	หัว
• มายองเนส	1	ถ้วยตวง
• วาซาบิผสมน้ำเปล่า	2	ช้อนโต๊ะ
• พริกไทยป่นเล็กน้อย		

วิธีทำ

1. หมักเนื้อหมู ซอสหอยนางรม ซอสปรุงรส ซีอิ๊วขาว น้ำตาลทราย และพริกไทยป่นคลุกเคล้าให้เข้ากันพักไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง
2. เรียงหมูลงใน Philips Airfryer หม้อทอดอากาศ ตั้งอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เวลา 5-7 นาที
3. ผสมมายองเนสและวาซาบิคนให้เข้ากัน
4. วางแผ่นเปาะเปี๊ยะญวนบนเขียง ใส่ผักกาดหอม ผักชีฝรั่ง ใบโหระพา ใบสะระแหน่ แคร์รอต และหมูทอดด้านบน ม้วนห่อปิดด้านหัวท้ายให้แน่น ตัดชิ้นพอคำ เสิร์ฟพร้อมซอสวาซาบิในข้อที่ 3

ซี่โครงหมูทอดซอสเปรี้ยวหวาน

ลดน้ำมันในการทอด 300 CC รีดน้ำมันในอาหาร 40-45 CC

ส่วนผสม

- ซี่โครงหมูซี่เล็กและมีเนื้อมาก 400 กรัม
- ซอสมะเขือเทศ 2 ช้อนโต๊ะ
- ซอสหอยนางรม 1 ช้อนโต๊ะ
- ซีอิ๊วขาว 1 ช้อนชา
- น้ำตาลทราย 1 ช้อนชา
- เกลือป่นเล็กน้อย
- พริกไทยป่นเล็กน้อย

ส่วนผสมซอส

- หอมหัวใหญ่สับ 1/4 ถ้วยตวง
- กระเทียมกลีบเล็กสับ 1 ช้อนชา
- ซอสมะเขือเทศ 3 ช้อนโต๊ะ
- ซอสพริก 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำสต๊อก 3-4 ช้อนโต๊ะ
- ซอสหอยนางรม 1 ช้อนชา
- ซีอิ๊วขาว 1 ช้อนชา
- น้ำตาลปี๊บ 1 ช้อนชา
- มันเทศสีม่วง 150 กรัม
- เนยสดชนิดเค็ม 1 ช้อนโต๊ะ
- นมสด 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันพืช 1 ช้อนโต๊ะ
- เกลือป่นและพริกไทยป่นสำหรับปรุงรสเล็กน้อย

วิธีทำ

1. ล้างซี่โครงหมูให้สะอาดพักให้แห้งหมักกับซอสมะเขือเทศ ซอสหอยนางรม ซีอิ๊วขาว น้ำตาลทราย เกลือป่น และพริกไทยป่น พักไว้ประมาณ 2 ชั่วโมง
2. ใส่ซี่โครงหมูลงใน Philips Airfryer หม้อทอดอากาศ ตั้งอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เวลา 12-14 นาที
3. ใส่น้ำมันพืชในกระทะพอร้อนใส่หอมหัวใหญ่ลงผัดจนมีกลิ่นหอม ใส่กระเทียม ซอสมะเขือเทศ ซอสพริก และน้ำสต๊อก ปรุงรสด้วย ซอสหอยนางรม ซีอิ๊วขาว และน้ำตาลปี๊บ
4. ต้มมันเทศให้สุกปอกเปลือกบดให้ละเอียดเตรียมไว้ ใส่เนยสดและนมสดในถ้วยทนความร้อน นำใส่ลงใน Philips Airfryer หม้อทอดอากาศ ตั้งอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เวลา 2 นาที จนนมร้อนและเนยละลาย เทใส่ในมันบดผสมให้เข้ากัน ปรุงรสด้วย เกลือป่นและพริกไทยป่น จัดเสิร์ฟพร้อมซี่โครงหมูและซอสเปรี้ยวหวาน

เมี่ยงปลาทอดสมุนไพรซอสโชยุ

ลดน้ำมันในการทอด 300 CC

ส่วนผสม

- เนื้อปลาช่อนหั่นชิ้น 300 กรัม
- เกลือป่น 1/4 ช้อนชา
- ตะไคร้โขลก 2 ช้อนโต๊ะ
- ข่าโขลกละเอียด 1 ช้อนชา
- ซอสปรุงรส 1 ช้อนชา
- น้ำตาลทราย 1 ช้อนชา
- ขิงอ่อนหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า 1/4 ถ้วยตวง
- ตะไคร้อ่อนหั่นท่อน 1/2 นิ้ว 1/4 ถ้วยตวง
- มะนาวหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า 1/4 ถ้วยตวง
- หอมแดงหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า 1/4 ถ้วยตวง
- กุ้งแห้ง 1/4 ถ้วยตวง
- ถั่วลิสงคั่ว 1/4 ถ้วยตวง
- พริกขี้หนูสวน 1 ช้อนโต๊ะ
- ผักกาดหอม, ผักกาดแก้ว, ใบโหระพา, ใบสะระแหน่

ส่วนผสมน้ำซอสโชยุ

- ซอสโชยุ 5 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลปี๊บ 5 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ชับเนื้อปลาให้แห้ง ใส่เกลือป่น ตะไคร้ ข่า ซอสปรุงรส และน้ำตาลทรายคลุกเคล้าให้เข้ากันหมักไว้ ประมาณ 30 นาที
2. เรียงเนื้อปลาลงใน **Philips Airfryer หม้อทอดอากาศ** ตั้งอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เวลา 12 นาที
3. ผสมซอสโชยุและน้ำตาลปี๊บตั้งไฟพอเดือดยกลงพักให้เย็น
4. จัดผักกาดหอม ผักกาดแก้ว ใบโหระพา ใบสะระแหน่ ขิงอ่อน ตะไคร้ มะนาว หอมแดง กุ้งแห้ง ถั่วลิสง พริกขี้หนู และปลาช่อนทอดใส่จาน จัดเสิร์ฟพร้อมน้ำซอสโชยุ

ลาซานญ่าซอสพะแนง

สร้างสรรค์พิเศษเฉพาะ Airfryer *

ส่วนผสม

- หมูบด 200 กรัม
- กะทิความเข้มข้นปานกลาง 300 กรัม
- พริกชี้ฟ้าแห้งเม็ดใหญ่ หั่นท่อนแช่น้ำพอนิ่ม 3 เม็ด
- เกลือป่น 1/2 ช้อนชา
- ข่าหั่นฝอย 1 ช้อนชา
- ผิวมะกรูดหั่นฝอย 1/2 ช้อนชา
- ตะไคร้ซอย 1 ช้อนโต๊ะ
- รากผักชีหั่นฝอย 2 ราก
- กระเทียมกลีบเล็ก 3 ช้อนโต๊ะ
- หอมแดงซอย 2 ช้อนโต๊ะ
- ลูกผักชีคั่วบดละเอียด 1 ช้อนชา
- ยี่หร่าคั่วบดละเอียด 1/2 ช้อนชา
- กะปิ 1 ช้อนชา
- น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลปี๊บ 2 ช้อนชา
- ถั่วลิสงคั่วบด 1 ช้อนโต๊ะ
- นมสด 350 กรัม
- แป้งสาลีอเนกประสงค์ 2 ช้อนโต๊ะ
- เนยสด 1 ช้อนโต๊ะ
- มอซซาเรลลาชีส 90 กรัม
- แผ่นแป้งลาซานญ่า 4 แผ่น
- พิมพ์ฟอยล์สี่เหลี่ยม ขนาด 5 1/2 x 6 1/2 นิ้ว 1 พิมพ์
- เกลือป่นและพริกไทยป่นสำหรับปรุงรสเล็กน้อย

วิธีทำ

1. โขลกพริกชี้ฟ้ากับเกลือป่น ข่า ผิวมะกรูด ตะไคร้ และรากผักชีให้ละเอียด ใส่กระเทียม หอมแดง ลูกผักชี ยี่หร่า และกะปิ ให้เข้ากัน
2. เคี่ยวกะทิ 50 กรัมจนแตกมัน ใส่น้ำพริกแกงที่โขลกไว้ผัดให้หอม ใส่หมูบดยีให้เข้ากัน ใส่ถั่วลิสง กะทิที่เหลือ ปรุงรสด้วย น้ำปลาและน้ำตาลปี๊บเคี่ยวให้เกือบแห้งยกลง
3. ผัดเนยสดกับแป้งสาลีพอสุก ค่อย ๆ ใส่นมสดทีละน้อยคนจนแป้งสุกและไม่เป็นก้อน ใส่มอซซาเรลลาชีส 30 กรัม ปรุงรสด้วย เกลือป่นและพริกไทยป่นเล็กน้อย
4. ต้มแผ่นแป้งลาซานญ่าพอสุกตักขึ้นล้างผ่านน้ำเย็น พักใส่ตะแกรงให้สะเด็ดน้ำ เรียงใส่ในพิมพ์ให้เต็มก้นพิมพ์ ทาซอสพะแนงบนแผ่นลาซานญ่าให้ทั่วบาง ๆ ทาทับด้วยซอสขาวข้อที่ 3 โรยมอซซาเรลลาชีส ประมาณ 10 กรัม ทำซ้ำเช่นนี้ประมาณ 4 ชั้น ด้านบนสุดโรยมอซซาเรลลาชีสที่เหลือ
5. ใส่ลาซานญ่าซอสพะแนงลงใน **Philips Airfryer หม้อทอดอากาศ** ตั้งอุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส เวลา 9 นาที นำออกจากหม้อทอดจัดเสิร์ฟขณะร้อน

หมายเหตุ อุปกรณ์ในการทำอาหารลดไขมัน ชนิดอื่นไม่สามารถทำได้

เมนูสะดวกพร้อมรับประทาน

อาหาร
แช่แข็ง

ไก่ปรุงรส
180 ℃
10–12 Mins

เฟรนช์ฟรายส์
200 ℃
12–15 Mins

อุ่นร้อน เพิ่มความอร่อย

ครัวซองต์
170 ℃
2–3 Mins

ไส้กรอก
160 ℃
3–5 Mins

บริษัท ฟิลิปส์ (ประเทศไทย) จำกัด
ชั้น 28 เลขที่ 1768 อาคารไทยซัมมิททาวเวอร์
ถนนเพชรบุรีตัดใหม่ แขวงบางกะปิ เขตห้วยขวาง กรุงเทพฯ 10310
ศูนย์ข้อมูลผู้บริโภคฟิลิปส์ โทร. 02-614-3340

http://www.philips.co.th
http://www.instagram.com/philipsthailand
http://www.facebook.com/philipsthailand
http://www.twitter.com/philips_TH