

EASY HEALTHY TASTE

อร่อยง่าย ได้สุขภาพ หุงครบ ปรงจบในหม้อเดียว





DOUBLE COOK

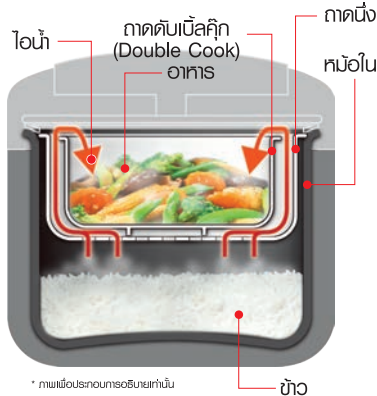
หุงครบปรั่งจบในหม้อเดียว

DOUBLE COOK



โหมดยหุงพร้อมปรุงอาหาร หุงครบ ปรุงจบ ในหม้อเดียว

โหมดยหุงพร้อมปรุงอาหาร (Double Cook) ปรุงอาหารจานพิเศษของคุณ ด้วยระบบไอน้ำและความร้อนที่ได้จากการหุงข้าวง่ายๆ เพียงแค่วางถาดดับเบิ้ลค็อก (Double Cook) ที่มีส่วนผสมทั้งหมดลงบนถาดนึ่งและหม้อใน



ใช้งานสะดวกเพียง 3 ขั้นตอน

เตรียมส่วนผสมของอาหารที่ต้องการ ใส่ในถาดดับเบิ้ลค็อก (Double Cook) ที่วางอยู่บนถาดนึ่ง จากนั้นวางลงบนหม้อใน แล้วใส่ลงในตัวเครื่องหม้อหุงข้าวกดปุ่ม Double Cook เพียงเท่านี้ข้าวและเมนูที่คุณต้องการก็จะถูกปรุงโดยอัตโนมัติ



CHEF'S RECIPE

Baika Puengudom Cassel Le Cordon Bleu Dusit Culinary School

ไบคา ฟิ่งอุดม แคสเซล โรงเรียนเลอ กอร์ดอง เบลอ ดุสิต

- ศึกษาด้านโภชนาการบำบัด วิทยาลัยออกซฟอร์ด (Oxford Learning College)
- ที่ปรึกษาด้านบทความโทรทัศน์ รายการลิตเติ้ล คูก ทางสถานีโทรทัศน์โมเดิร์นไนน์ (MCOT)
- ผู้ก่อตั้ง/ผู้จัดการหลักสูตร ที่ CookCooool : โรงเรียนสอนทำอาหารสำหรับเด็ก
- ผู้ก่อตั้ง/อาจารย์ใหญ่ ที่ Fit Bakery : โรงเรียนสอนทำอาหารเพื่อสุขภาพแห่งแรกในเมืองไทย
- ผู้ร่วมก่อตั้ง/ผู้ออกแบบอาหาร ที่ Aftermeal Production
- ที่ปรึกษาด้านการออกกำลังกายและโภชนาการ
- ผู้ทรงอิทธิพลทางสื่อออนไลน์ ด้านสุขภาพและไลฟ์สไตล์ : เฟซบุ๊ก เพจ ชะนีมีกล้าม
- ตัวแทนของแบรนด์ Under Armour Thailand

 ชะนีมีกล้าม

 Baika.fit

 Baika.fit

 Baikafit.com



YOUR ENERGY BALANCE

ข้อมูลจาก : สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล



โดยทั่วไปแล้วคนเราจะต้องการแคลอรีวันละประมาณ 20-35 แคลอรี ต่อน้ำหนักตัว 1 กิโลกรัม

สำหรับผู้ชาย

M

น้ำหนักตัว x 31

ตัวอย่างเช่น น้ำหนัก 60 ก็จะได้
คำนวณได้แคลอรีที่ต้องการใช้ต่อวัน
เท่ากับ $60 \times 31 = 1,860$ กิโลแคลอรี

สำหรับผู้หญิง

W

น้ำหนักตัว x 27

ตัวอย่างเช่น น้ำหนัก 50 ก็จะได้
คำนวณได้แคลอรีที่ต้องการใช้ต่อวัน
เท่ากับ $50 \times 27 = 1,350$ กิโลแคลอรี



MENU



1

อกไก่ห่อสาหร่าย
กับข้าวไรซ์เบอร์รี



2

กุ้งนึ่งน้ำปลาในผักกาด



3

เกี๊ยวซ่าชีสกับซุปรมิโซะ



4

ข้าวแกงกะหรี่ไก่ญี่ปุ่น



5

ข้าวอบกระเทียมแซลมอน



6

ควินัวอบกะเพรา



7

สเต็กหมูรมสด
กับข้าวไรซ์เบอร์รี



8

มักกะโรนีซอสครีมเห็ด



9

ฟักทองผัดไข่
กับข้าวหอมมะลิ



10

ปลากะพงนึ่งซีอิ๊วกับข้าวต้ม



11

ปลาหมึกนึ่งมะนาว
กับข้าวต้ม



12

ต้มแซ่บกระดูกอ่อน
กับข้าวหอมมะลิ



13

แกงเขียวหวานไก่
กับข้าวกล้อง



14

โจ๊กข้าวโอ๊ตหมูสับไข่เค็ม



15

เค้กช็อคโกแลต



** ภาพนี้ตกแต่งเพื่อประกอบการโฆษณาเท่านั้น
** ปริมาณอาหารในรูปอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามการปรุง

อกไก่ห่อสาหร่ายกับข้าวไรซ์เบอร์รี่

Seaweed Chicken Breast Rolls with Riceberry

1



เวลาในการทำ
45 นาที



จำนวนเสิร์ฟ
3 ท่าน



แคลอรี
186 กิโลแคลอรี



โปรตีน
35.6 กรัม



คาร์โบไฮเดรต
27.3 กรัม



ไขมัน
4.1 กรัม



โซเดียม
409.1 มิลลิกรัม

*จำนวนการเสิร์ฟและสารอาหารที่ได้รับ เป็นค่าประมาณการจากการปรุงอาหารจากผลิตภัณฑ์

*ข้อมูลทางโภชนาการสำหรับ 1 ท่าน ตามส่วนผสมที่กำหนด

ส่วนผสม

อกไก่	150 กรัม
เกลือ	1 ช้อนชา
พริกไทย	¼ ช้อนชา
มิโซะ	2 ช้อนชา
สาหร่ายแผ่นใหญ่	1 แผ่น
หุงข้าวไรซ์เบอร์รี่	
ข้าวไรซ์เบอร์รี่	1 ถ้วยตวง
น้ำ	300 มิลลิลิตร

อุปกรณ์เพิ่มเติม

เขียง

ขามผสม

พลาสติกแรพ

วิธีทำ

เตรียมอาหาร

- ล้างอกไก่ ซับให้แห้งสนิทเพื่อกำจัดกลิ่นคาว
- สับอกไก่ให้ละเอียด หมักให้เข้าเนื้อด้วย เกลือ พริกไทย และมิโซะ
คลุกเคล้าในขามผสม ปิดด้วยพลาสติกแรพ พักในตู้เย็นประมาณ 10 นาที
- นำอกไก่ ออกจากตู้เย็น คนให้ทั่ว
- แผ่สาหร่ายบนเขียง ตักอกไก่สับ เรียงตามขอบด้านล่างของแผ่นสาหร่าย
- ม้วนให้แน่น คลุมด้วยพลาสติกแรพ พักในช่องแช่แข็งอีกประมาณ 10-15 นาที

หม้อหุงข้าว

- หุงข้าวไรซ์เบอร์รี่โดย ตวงข้าวไรซ์เบอร์รี่และน้ำลงในหม้อหุงข้าว

ทอด Double Cook

- นำอกไก่ห่อสาหร่าย ออกจากช่องแช่แข็ง วางลงบนถาด Double Cook
- นำถาด Double Cook ใส่ลงในหม้อและปิดฝา กดปุ่ม



พร้อมเสิร์ฟ

- หั่นไก่ห่อสาหร่ายที่นึ่งสุกแล้วเป็นชิ้นพอดีคำ เสิร์ฟพร้อมข้าวไรซ์เบอร์รี่



Chef's Tips

- การนำม้วนสาหร่ายพักในช่องแช่แข็งประมาณ 10-15 นาที จะทำให้เซตตัวได้ดีขึ้น



** ภาพนี้ตกแต่งเพื่อประกอบการโฆษณาเท่านั้น
** ปริมาณอาหารในรูปอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามการปรุง

กุ้งนึ่งน้ำปลาในผักกาด

Steamed Prawn in Cabbage Rolls

2



เวลาในการทำ
20 นาที



จำนวนเสิร์ฟ
2 ท่าน



แคลอรี
60 กิโลแคลอรี



โปรตีน
15.6 กรัม



คาร์โบไฮเดรต
5.9 กรัม



ไขมัน
0.1 กรัม



โซเดียม
307.2 มิลลิกรัม

*จำนวนการเสิร์ฟและสารอาหารที่ได้รับ เป็นค่าประมาณการจากการปรุงอาหารจากผลิตภัณฑ์

*ข้อมูลทางโภชนาการสำหรับ 1 ท่าน ตามส่วนผสมที่กำหนด

ส่วนผสม

กุ้ง	120 กรัม
เกลือ	1/6 ช้อนชา (หนึ่งหยิบมือ)
พริกไทยขาว	1/6 ช้อนชา (หนึ่งหยิบมือ)
ผักกาดขาวปลี	100 กรัม
ต้นหอม	3 ต้น

น้ำจิ้ม

น้ำปลา	1 ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1 ช้อนโต๊ะ
กระเทียมผาน	1 กลีบ

อุปกรณ์เพิ่มเติม

ขามผสม

วิธีทำ

เตรียมอาหาร

- ล้างกุ้ง และแกะเปลือกกุ้ง ซับให้แห้งสนิทเพื่อกำจัดกลิ่นคาว
- นำส่วนผสมน้ำจิ้มทั้งหมดผสมเข้าด้วยกันในขามผสม คนจนน้ำตาลละลาย

ห่อหุงข้าว

- นำผักกาดขาวปลี ใส่ในหม้อหุงข้าว เทน้ำให้ท่วม

ถาดนึ่ง

- ปรุงกุ้งด้วยเกลือและพริกไทย
- นำกุ้งและต้นหอมใส่ถาดนึ่ง เลือกเมนู **Steam** จับเวลาประมาณ 5 นาที ให้กุ้งสุกพอประมาณ

พร้อมเสิร์ฟ

- นำผักกาดขาวปลีห่อรอบตัวกุ้ง มัดด้วยต้นหอม เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้ม



Chef's Tips

- ล้างกุ้งผ่านน้ำเย็น สามารถลดกลิ่นคาวได้ดียิ่งขึ้น หรือนำน้ำโซดาผสมน้ำแข็ง แช่กุ้งทิ้งไว้ประมาณ 5 นาที ทำให้เนื้อกุ้งสดและกรอบขึ้น



** ภาพนี้ตกแต่งเพื่อประกอบการโฆษณาเท่านั้น
** ปริมาณอาหารในรูปอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามการปรุง

เกี๊ยวซ่าชีสกับซุปรมิโซะ

Cheesy Gyoza with Miso Soup

3



เวลาในการทำ
30 นาที



จำนวนเสิร์ฟ
4 ท่าน



แคลอรี
51 กิโลแคลอรี



โปรตีน
3.5 กรัม



คาร์โบไฮเดรต
4.6 กรัม



ไขมัน
2.1 กรัม



โซเดียม
196.7 มิลลิกรัม

*จำนวนการเสิร์ฟและสารอาหารที่ได้รับ เป็นค่าประมาณจากการปรุงอาหารจากผลิตภัณฑ์

*ข้อมูลทางโภชนาการสำหรับ 1 ท่าน ตามส่วนผสมที่กำหนด

ส่วนผสม

หมูสับ	240 กรัม
ซอสหอยนางรม	½ ช้อนชา
น้ำตาลทราย	1 ช้อนชา
ไชโย	1½ ช้อนชา
พริกไทยขาว	¼ ช้อนชา
น้ำมันงา	½ ช้อนชา
แป้งมันฮ่องกง	2 ช้อนชา
จิงแก่บูต	1 ช้อนชา
กระเทียมขูด	1 กลีบ
ต้นหอมซอย	1 ต้น
ผักกาดขาวปلي	180 กรัม
เกลือ	½ ช้อนชา

เกี๊ยวซ่า

แผ่นเกี๊ยวซ่า	30 แผ่น
เชดด้าชีสหั่นเต๋า	60 กรัม
น้ำมันรำข้าว	¼ ถ้วย

น้ำจิ้ม

น้ำจิ้มเกี๊ยวซ่า	5 ช้อนโต๊ะ
------------------	------------

ซุปรมิโซะ

ผงมิโซะ	4 ช้อนโต๊ะ
น้ำ	500 มิลลิลิตร

อุปกรณ์เพิ่มเติม

ผ้าขาวบาง

วิธีทำ

เตรียมอาหาร

- ซอยผักกาดขาวปليเป็นชิ้นเล็กๆ โรยด้วยเกลือ คลุกเบาๆ ด้วยมือ พักไว้ 10 นาที จนผักกาดขาวคลายน้ำ ห่อด้วยผ้าขาวบาง บีบน้ำออกแล้วพักไว้
- นำเนื้อหมูสับ มาคลุกเคล้าด้วยซอสหอยนางรม น้ำตาลทราย ไชโย พริกไทยขาว น้ำมันงา แป้งมันฮ่องกง จิงแก่บูต กระเทียมขูด ต้นหอมซอย และผักกาดขาวปลิที่พักไว้ นวดให้เข้ากัน
- ตักหมูสับ 10 กรัม วางลงบนแผ่นเกี๊ยว ใส่เชดด้าชีส 2 กรัม ทาน้ำบางๆ ที่ริมขอบแป้ง ประกบแผ่นเกี๊ยวทั้งสองด้านเข้าหากัน พับครึ่งจับจีบไปทางเดียวกัน ดันส่วนปลายของแป้งเกี๊ยวทั้งสองด้านให้มีลักษณะโค้งเพื่อให้ตัวเกี๊ยวตั้งได้

ทอด

- นำน้ำมันรำข้าวทาบางๆ ให้ทั่วถาดนึ่ง
- นำเกี๊ยวที่ห่อเสร็จแล้ว มาวางเรียงในถาด

หม้อหุงข้าว

- ใส่น้ำลงในหม้อหุงข้าว เทผงมิโซะ คนจนละลาย
- นำถาดนึ่ง ใส่ลงในหม้อและปิดฝา กดปุ่ม



จับเวลา 7 นาที

พร้อมเสิร์ฟ

- ทาน้ำมันรำข้าวบางๆ บนแป้งเกี๊ยวทันที เพื่อไม่ให้เกี๊ยวติดกัน เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มและซุปรมิโซะ



Chef's Tips

- หมูสับที่ผสมแล้วปิดด้วยพลาสติกแรพ พักในตู้เย็น 10-20 นาที จะทำให้ส่วนผสมเข้าเนื้อและนุ่มขึ้น



.. ภาพนี้ตกแต่งเพื่อประกอบอาหารในสตูดิโอเท่านั้น
.. ปริมาณอาหารในรูปอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามการปรุง

ข้าวแกงกะหรี่ญี่ปุ่น

Chicken Curry with Japanese rice

4



เวลาในการทำ
45 นาที



จำนวนเสิร์ฟ
2 ท่าน



แคลอรี
318 กิโลแคลอรี



โปรตีน
15.5 กรัม



คาร์โบไฮเดรต
46.8 กรัม



ไขมัน
8 กรัม



โซเดียม
237.8 มิลลิกรัม

*จำนวนการเสิร์ฟและสารอาหารที่ได้รับ เป็นค่าประมาณจากการปรุงอาหารจากผลิตภัณฑ์

*ข้อมูลทางโภชนาการสำหรับ 1 ท่าน ตามส่วนผสมที่กำหนด

ส่วนผสม

อกไก่	150 กรัม
มันฝรั่ง	150 กรัม
แครอท	50 กรัม
หอมหัวใหญ่	¼ หัว
แกงกะหรี่ก้อน	4 ก้อน
เนย	20 กรัม
น้ำ	250 มิลลิลิตร
น้ำผึ้ง	1 ช้อนโต๊ะ

หุงข้าวญี่ปุ่น

ข้าวญี่ปุ่น	1 ถ้วยตวง
น้ำ	280 มิลลิลิตร

วิธีทำ

เตรียมอาหาร

- ล้างอกไก่ ซับให้แห้งสนิท หั่นเป็นลูกเต๋า ชิ้นพอดีคำ
- สไลด์หัวหอมใหญ่ และ หั่นมันฝรั่ง แครอท เป็นลูกเต๋า

หม้อหุงข้าว

- หุงข้าวญี่ปุ่นโดย ตวงข้าวญี่ปุ่นและน้ำลงในหม้อหุงข้าว

ถาด Double Cook

- นำแกงกะหรี่ก้อน น้ำผึ้ง ละลายน้ำในถาด Double Cook คนจนละลายเข้ากัน

- ใส่มันฝรั่ง แครอท หอมใหญ่ เนย อกไก่ ลงในแกงกะหรี่

- นำถาด Double Cook ใส่ในหม้อหุงข้าวและปิดฝา กดปุ่ม

พร้อมเสิร์ฟ

- คนแกงกะหรี่ให้เข้ากัน ตักเสิร์ฟพร้อมข้าวญี่ปุ่น



Chef's Tips

- ใช้น้ำสต็อกหมูหรือไก่ (แล้วแต่ชอบ) ละลายแกงกะหรี่ก้อน จะทำให้น้ำแกงกลมกล่อมกว่าการใช้น้ำเปล่า



** ภาพนี้ตกแต่งเพื่อประกอบการโฆษณาในขณะถ่ายทำเท่านั้น
*** ปริมาณอาหารในรูปอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามการปรุง

ข้าวอบกระเทียมแซลมอน

Salmon with Garlic rice

5



เวลาในการทำ
45 นาที



จำนวนเสิร์ฟ
2 ท่าน



แคลอรี
318 กิโลแคลอรี



โปรตีน
15.3 กรัม



คาร์โบไฮเดรต
43.2 กรัม



ไขมัน
9.6 กรัม



โซเดียม
186.8 มิลลิกรัม

*จำนวนการเสิร์ฟและสารอาหารที่ได้รับ เป็นค่าประมาณการจากการปรุงอาหารจากผลิตภัณฑ์

*ข้อมูลทางโภชนาการสำหรับ 1 ท่าน ตามส่วนผสมที่กำหนด

ส่วนผสม

ข้าวหอมมะลิ	1½ ถ้วยตวง
น้ำ	350 มิลลิลิตร
เนื้อปลาแซลมอน 2 ชิ้น	150 กรัม/ชิ้น
เนย	1 ช้อนโต๊ะ
น้ำมันมะกอก	1 ช้อนโต๊ะ
กระเทียมสับ	3-4 กลีบ
เกลือหิมาลัย	1 ช้อนชา
ต้นหอมซอย (โรยหน้า)	1 ต้น
ผักชีซอย (โรยหน้า)	1 ต้น
น้ำมันกระเทียมเจียว	1 ช้อนโต๊ะ
พริกไทยดำสดบด	½ ช้อนชา

วิธีทำ

เตรียมอาหาร

1. ล้างเนื้อปลาแซลมอน ทั้ง 2 ชิ้น ซับให้แห้งสนิท ปรุงรสด้วยเกลือเล็กน้อย

ถาดหนึ่ง

2. นำเนื้อปลาแซลมอนวางในถาดหนึ่ง

หม้อหุงข้าว

3. หุงข้าวหอมมะลิโดย ตวงข้าวหอมมะลิและน้ำลงในหม้อหุงข้าว

4. นำถาดหนึ่งใส่ลงในหม้อและปิดฝา กดปุ่ม



พร้อมเสิร์ฟ

5. นำเนย น้ำมันมะกอก กระเทียมสับละเอียดและเกลือหิมาลัย

ใส่ในข้าวสวย คลุกเคล้าให้เข้ากัน

6. แบ่งเนื้อปลาแซลมอน 1 ชิ้น มาตะกุกเป็นชิ้นเล็กๆ ผสมกับข้าวสวย ให้เข้ากัน

7. นำถาดหนึ่งที่มีปลาแซลมอนอีก 1 ชิ้น ใส่ลงในหม้ออุ่นต่อในโหมด Warm
จับเวลาประมาณ 10-12 นาที เพื่อให้ส่วนผสมทั้งหมดเข้าเนื้อกัน

8. ตักปลาแซลมอน วางลงบนข้าว โรยหน้าด้วยต้นหอม ผักชี น้ำมันกระเทียม
พริกไทยดำสดบด



Chef's Tips

- ใช้เกลือหิมาลัยจะทำให้รสชาติเค็มกลมกล่อมกว่าเกลือทั่วไป



** ภาพนี้ตกแต่งเพื่อประกอบการโฆษณาเท่านั้น
** ปริมาณอาหารในรูปอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามการปรุง

ควินัวอบกะเพรา

Basil Quinoa

6



เวลาในการทำ
45 นาที



จำนวนเสิร์ฟ
4 ท่าน



แคลอรี
247 กิโลแคลอรี



โปรตีน
6.6 กรัม



คาร์โบไฮเดรต
34.5 กรัม



ไขมัน
9.7 กรัม



โซเดียม
592 มิลลิกรัม

*จำนวนการเสิร์ฟและสารอาหารที่ได้รับ เป็นค่าประมาณจากการปรุงอาหารจากผลิตภัณฑ์

*ข้อมูลทางโภชนาการสำหรับ 1 ท่าน ตามส่วนผสมที่กำหนด

ส่วนผสม

ซอสกะเพรา

ซอสกะเพรา	35 กรัม
ถั่วฝักยาว	1 ฝัก
ข้าวโพดอ่อน	2 ฝัก
เกลือ	½ ช้อนชา
น้ำปลา	2 ช้อนโต๊ะ
น้ำมันมะกอก	2 ช้อนโต๊ะ
กะเพรา	2 ต้น

ควินัว

ควินัว	200 กรัม
น้ำ	430 มิลลิลิตร

วิธีทำ

เตรียมอาหาร

1. หั่นถั่วฝักยาวและข้าวโพดอ่อนเป็นแว่น

หม้อหุงข้าว

2. หุงควินัวโดย ตวงควินัวและน้ำลงในหม้อหุงข้าว

ทอด Double Cook

3. นำส่วนผสมซอสกะเพราทั้งหมดผสมเข้าด้วยกันในถาด Double Cook คนจนละลาย

4. นำถาด Double Cook ใส่ลงในหม้อและปิดฝา กดปุ่ม



พร้อมเสิร์ฟ

5. เทซอสกะเพรา คลุกเคล้ากับควินัว แล้วโรยหน้าด้วยใบกะเพรา



Chef's Tips

- ใช้ใบกะเพราป่าเพื่อเพิ่มความหอมฉุน
- สามารถอุ่นต่อในโหมด Warm ได้นานถึง 12 ชั่วโมง โดยไม่ทำให้เสียรสชาติ



.. ภาพนี้ตกแต่งเพื่อประกอบการโฆษณาเท่านั้น
.. ปริมาณอาหารในรูปอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามการปรุง

สตูหมูนมสดกับข้าวไรซ์เบอร์รี่

Pork Stew with Riceberry

7



เวลาในการทำ
45 นาที



จำนวนเสิร์ฟ
3 ท่าน



แคลอรี
185 กิโลแคลอรี



โปรตีน
25 กรัม



คาร์โบไฮเดรต
21.7 กรัม



ไขมัน
5.3 กรัม



โซเดียม
1.173 มิลลิกรัม

*จำนวนการเสิร์ฟและสารอาหารที่ได้รับ เป็นค่าประมาณการจากการปรุงอาหารจากผลิตภัณฑ์

*ข้อมูลทางโภชนาการสำหรับ 1 ท่าน ตามส่วนผสมที่กำหนด

ส่วนผสม

เนื้อหมูสันใน	340 กรัม
น้ำ	150 มิลลิลิตร
กระเทียมทุบ	2 กลีบ
ใบโหระพา	1 ช้อนโต๊ะ
พริกไทยดำ	½ ช้อนชา
ซूपก้อน	½ ก้อน
แป้งข้าวโพด	1 ช้อนโต๊ะ
นม	100 มิลลิลิตร

หุงข้าวไรซ์เบอร์รี่

ข้าวไรซ์เบอร์รี่	1 ถ้วยตวง
น้ำ	300 มิลลิลิตร

อุปกรณ์เพิ่มเติม

ขามผสม

วิธีทำ

เตรียมอาหาร

- ล้างเนื้อหมูสันใน ซับให้แห้งสนิทเพื่อกำจัดกลิ่นคาว
- หั่นเนื้อหมูสันในเป็นลูกเต๋า ชิ้นพอดีคำ ใช้ส้อมจิ้มให้ทั่วชิ้นเนื้อ
- หมักให้เข้าเนื้อด้วยพริกไทยดำ ใบโหระพาและกระเทียมทุบ คลุกเคล้าในขามผสม

หม้อหุงข้าว

- หุงข้าวไรซ์เบอร์รี่โดย ตวงข้าวไรซ์เบอร์รี่และน้ำลงในหม้อหุงข้าว

ถาด Double Cook

- ทำน้ำสตูดด้วยการนำแป้งข้าวโพดและซूपก้อน ละลายน้ำในถาด Double Cook คนจนละลายเข้ากัน จากนั้นเทนมลงไป
- นำเนื้อหมูที่หมักใส่ลงในน้ำสตู
- นำถาด Double Cook ใส่ลงในหม้อและปิดฝา กดปุ่ม

พร้อมเสิร์ฟ

- คนสตูให้เข้ากัน ชิมและปรุงรสชาติตามชอบ
- เสิร์ฟพร้อมข้าวไรซ์เบอร์รี่



Chef's Tips

- การใช้ส้อมจิ้มเนื้อหมู ทำให้เครื่องปรุงรสมาทั่วเนื้อ และรสชาติกลมกล่อมยิ่งขึ้น





.. ภาพนี้ตกแต่งเพื่อประกอบการโฆษณาเท่านั้น
.. ปริมาณอาหารในรูปอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามการปรุง

มัคกะโรนีซอสครีมเห็ด

Macaroni in Creamy Mushroom Sauce

8



เวลาในการทำ
30 นาที



จำนวนเสิร์ฟ
3 ท่าน



แคลอรี
338 กิโลแคลอรี



โปรตีน
14.3 กรัม



คาร์โบไฮเดรต
36.9 กรัม



ไขมัน
14.7 กรัม



โซเดียม
298.9 มิลลิกรัม

*จำนวนการเสิร์ฟและสารอาหารที่ได้รับ เป็นค่าประมาณจากการปรุงอาหารจากผลิตภัณฑ์

*ข้อมูลทางโภชนาการสำหรับ 1 ท่าน ตามส่วนผสมที่กำหนด

ส่วนผสม

มัคกะโรนี	115 กรัม
ซूपกระดุกหมู	800 มิลลิลิตร
เกลือ	½ ช้อนชา
น้ำมันมะกอก	1 ช้อนโต๊ะ

ซอสครีมเห็ด

ผงซूपครีมเห็ดสำเร็จรูป	1 ถุง (35กรัม)
นมสด	50 กรัม
เห็ดหอม	3 หัว
พริกไทยดำ	¼ ช้อนชา
เชดดาร์ชีส	50 กรัม
พามาซานชีส (โรยหน้า)	30 กรัม

วิธีทำ

ถาด Double Cook

- นำส่วนผสมซอสครีมเห็ดทั้งหมดผสมเข้าด้วยกัน
ในถาด Double Cook คนจนละลาย

หม้อหุงข้าว

- นำซूपกระดุกหมู น้ำมันมะกอกและเกลือใส่ในหม้อหุงข้าว
กดปุ่ม



- เมื่อน้ำซूपเดือดได้ที่ ใส่เส้นมัคกะโรนีลงไป

- นำถาด Double Cook ใส่ลงในหม้อและปิดฝา กดปุ่ม
จับเวลาประมาณ 12-15 นาที จนมัคกะโรนีสุก
(สามารถเพิ่มเวลาเพื่อให้เส้นนุ่มตามชอบ)



พร้อมเสิร์ฟ

- กรองน้ำซूपมัคกะโรนีออก
- เทซอสครีมเห็ดคลุกเคล้ากับมัคกะโรนี
- ชิมรสและปรุงเพิ่มเติมด้วยพริกไทยดำ เกลือ โรยหน้าด้วยพามาซานชีส



Chef's Tips

- สามารถใส่น้ำมันเห็ดทรัฟเฟิลเพื่อเพิ่มความหอม



.. ภาพนี้ตกแต่งเพื่อประกอบการโฆษณาเท่านั้น
.. ปริมาณอาหารในรูปอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามการปรุง

ฟักทองผัดไข่กับข้าวหอมมะลิ

Thai Stir-Fried Pumpkin and Egg with Jasmine rice

9



เวลาในการทำ
45 นาที



จำนวนเสิร์ฟ
2 ท่าน



แคลอรี
364 กิโลแคลอรี



โปรตีน
8.7 กรัม



คาร์โบไฮเดรต
60.3 กรัม



ไขมัน
10 กรัม



ใยอาหาร
6.46 มิลลิกรัม

*จำนวนการเสิร์ฟและสารอาหารที่ได้รับ เป็นค่าประมาณการจากการปรุงอาหารจากผลิตภัณฑ์

*ข้อมูลทางโภชนาการสำหรับ 1 ท่าน ตามส่วนผสมที่กำหนด

ส่วนผสม

ฟักทองดิบ	250 กรัม
ไข่ไก่	1 ฟอง
กระเทียม	4 กลีบ
น้ำมัน	1 ช้อนโต๊ะ
ซีอิ๊วขาว	2 ช้อนโต๊ะ
น้ำตาล	½ ช้อนโต๊ะ
พริกไทยขาว	¼ ช้อนชา
ต้นหอมหั่นท่อน	1 ต้น
น้ำปลา	1 ช้อนโต๊ะ

หุงข้าวหอมมะลิ

ข้าวหอมมะลิ	1 ถ้วยตวง
น้ำ	300 มิลลิลิตร

วิธีทำ

เตรียมอาหาร

1. หั่นกระเทียมให้ละเอียด

หม้อหุงข้าว

2. หุงข้าวหอมมะลิโดย ตวงข้าวหอมมะลิและน้ำลงในหม้อหุงข้าว

ทอด Double Cook

3. นำน้ำมัน กระเทียม ฟักทอง ซีอิ๊วขาว น้ำปลา น้ำตาล พริกไทยขาว

และต้นหอมใส่ในทอด Double Cook คนให้เข้ากันอย่างเบามือ

4. ตอกไข่ไก่ใส่ถ้วยตีให้เข้ากัน ราดไข่ลงในส่วนผสมในทอด คลุกให้เข้ากัน

5. นำทอด Double Cook ใส่ลงในหม้อและปิดฝา กดปุ่ม

พร้อมเสิร์ฟ

6. คลุกผัดฟักทองให้เข้ากัน เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ



Chef's Tips

- คลุกผัดฟักทองอย่างเบามือ เพื่อไม่ให้เนื้อฟักทองเละ



.. ภาพนี้ตกแต่งเพื่อประกอบการโฆษณาเท่านั้น
.. ปริมาณอาหารในรูปอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามการปรุง

ปลากระพงนึ่งซีอิ๊วกับข้าวต้ม

Steamed Sea Bass in Sweet Soy Ginger Sauce with Porridge

10



เวลาในการทำ
45 นาที



จำนวนเสิร์ฟ
2 ท่าน



แคลอรี
186 กิโลแคลอรี



โปรตีน
16 กรัม



คาร์โบไฮเดรต
22.2 กรัม



ไขมัน
2.2 กรัม



โซเดียม
359.7 มิลลิกรัม

*จำนวนการเสิร์ฟและสารอาหารที่ได้รับ เป็นค่าประมาณการจากการปรุงอาหารจากผลิตภัณฑ์

*ข้อมูลทางโภชนาการสำหรับ 1 ท่าน ตามส่วนสมที่กำหนด

ส่วนผสม

เนื้อปลากระพง 170 กรัม

ซอสราด

ต้นหอม	1 ต้น
พริกขี้หนู	1 หัว
ซีอิ๊วขาว	1 ช้อนโต๊ะ
ซอสหอยนางรม	1 ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1 ช้อนชา
เหล้าจีน	½ ช้อนโต๊ะ
น้ำมันงา	½ ช้อนชา
น้ำเปล่า	¼ ถ้วย
พริกไทยขาวป่น	¼ ช้อนชา
พริกขี้หนูแดง(โรยหน้า)	¼ เม็ด

หุงข้าวต้ม

ข้าวหอมมะลิ	1 ถ้วยตวง
น้ำ	400 มิลลิลิตร

อุปกรณ์เพิ่มเติม

ขามผสม

วิธีทำ

เตรียมอาหาร

- ล้างเนื้อปลากระพง ซับให้แห้งสนิทเพื่อกำจัดกลิ่นคาว
- ซอยต้นหอม พริกขี้หนูแดง

ทอด Double Cook

- นำเนื้อปลากระพงวางในทอด Double Cook และนำต้นหอมซอย พริกขี้หนูแดง วางลงบนเนื้อปลากระพง
- นำส่วนผสมซอสราดทั้งหมดผสมเข้าด้วยกันในขามผสม คนจนน้ำตาล ละลาย
- นำซอสราดลงบนเนื้อปลา 1-2 ช้อนชา ระวังอย่าให้แฉะเกินไป

หม้อหุงข้าว

- หุงข้าวหอมมะลิโดย ตวงข้าวหอมมะลิและน้ำลงในหม้อหุงข้าว

ทอด

- นำทอด Double Cook วางลงในทอดนี้ ใส่ลงในหม้อและปิดฝา กดปุ่ม

พร้อมเสิร์ฟ

- นำปลากระพงโรยหน้าด้วยพริกขี้หนูแดงซอย เสิร์ฟพร้อมข้าวต้ม



Chef's Tips

- ใช้น้ำผสมเกลือ แช่เนื้อปลาประมาณ 5 นาที หรือเอาน้ำผสม แป้งมัน ล้างเนื้อปลา สามารถลดกลิ่นคาวได้ดียิ่งขึ้น
- หากมีใบเตยหอม สามารถใส่ในหม้อที่หุงข้าว ทำให้ข้าวต้มมี กลิ่นหอมน่ารับประทาน



** ภาพนี้ตกแต่งเพื่อประกอบการโฆษณาเท่านั้น
*** ปริมาณอาหารในรูปอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามการปรุง

ปลาหมึกนึ่งมะนาวกับข้าวต้ม

Steamed Squid in Spicy Chili and Lemon Sauce with Porridge

11



เวลาในการทำ
45 นาที



จำนวนเสิร์ฟ
2 ท่าน



แคลอรี
168 กิโลแคลอรี



โปรตีน
14.3 กรัม



คาร์โบไฮเดรต
23.6 กรัม



ไขมัน
1.2 กรัม



โซเดียม
509.1 มิลลิกรัม

*จำนวนการเสิร์ฟและสารอาหารที่ได้รับ เป็นค่าประมาณการจากการปรุงอาหารจากผลิตภัณฑ์

*ข้อมูลทางโภชนาการสำหรับ 1 ท่าน ตามส่วนผสมที่กำหนด

ส่วนผสม

ปลาหมึก 150 กรัม

น้ำยำ

พริกจินดา หรือพริกขี้หนู 3 เม็ด
รากผักชี 1 ต้น
กระเทียม 3 กลีบ
น้ำปลา 1½ ช้อนโต๊ะ
น้ำเลมอน 3 ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย 1 ช้อนชา

ตกแต่ง

เลมอน 1 ลูก
มะนาว ½ ลูก
กระเทียม 1 กลีบ

หุงข้าวต้ม

ข้าวหอมมะลิ 1 ถ้วยตวง
น้ำ 400 มิลลิลิตร

อุปกรณ์เพิ่มเติม

ขามผสม

วิธีทำ

เตรียมอาหาร

- ล้างปลาหมึก ซับให้แห้งสนิทเพื่อกำจัดกลิ่นคาว
- ฝานเลมอน มะนาว และสไลด์กระเทียม สำหรับตกแต่ง

ถาด Double Cook

- นำส่วนผสมน้ำยำทั้งหมดผสมเข้าด้วยกันในขามผสม คนจนน้ำตาลละลาย
- นำปลาหมึกวางในถาด Double Cook ราดน้ำยำ ระวังอย่าให้แฉะเกินไป

หม้อหุงข้าว

- หุงข้าวหอมมะลิ โดยตวงข้าวหอมมะลิและน้ำลงในหม้อหุงข้าว

ถาดนี้

- นำถาด Double Cook วางลงในถาดนี้ ใส่ลงในหม้อและปิดฝา



พร้อมเสิร์ฟ

- หั่นปลาหมึกเป็นชิ้นพอดีคำ ตกแต่งด้วยเลมอนฝาน มะนาวฝาน และกระเทียมสไลด์ เสิร์ฟพร้อมข้าวต้ม



Chef's Tips

- แทนที่ส้อมสายชูประมาณ 2 ช้อนชา ลงในน้ำที่ล้างปลาหมึก แช่ทิ้งไว้ประมาณ 10 นาที จากนั้นล้างน้ำอีกครั้ง สามารถดับกลิ่นคาวได้
- ใช้น้ำโซดาใส่น้ำแข็ง แช่ทิ้งไว้ประมาณ 5 นาที ทำให้เนื้อปลาหมึกสดกรอบขึ้น



.. ภาพนี้จัดทำขึ้นเพื่อวัตถุประสงค์ในการโฆษณาเท่านั้น
.. ปริมาณและส่วนผสมในรูปนี้ อาจมีการเปลี่ยนแปลงตามเวลาจริง

ต้มแซ่บกระดูกอ่อนกับข้าวหอมมะลิ

Spicy Pork Ribs Soup with Jasmine rice

12



เวลาในการทำ
45 นาที



จำนวนเสิร์ฟ
2 ท่าน



แคลอรี
224 กิโลแคลอรี



โปรตีน
11.1 กรัม



คาร์โบไฮเดรต
35.2 กรัม



ไขมัน
12.2 กรัม



โซเดียม
325.5 มิลลิกรัม

*จำนวนการเสิร์ฟและสารอาหารที่ได้รับ เป็นค่าประมาณการจากการปรุงอาหารจากผลิตภัณฑ์

*ข้อมูลทางโภชนาการสำหรับ 1 ท่าน ตามส่วนผสมที่กำหนด

ส่วนผสม

กระดูกอ่อนหมู	150 กรัม
น้ำ	460 มิลลิลิตร
ข่า	1 แฉ่งเล็ก
ใบมะกรูดฉีก	4 ใบ
ตะไคร้หั่นเฉียง	1 ต้น
หอมแดงทุบ	3 ลูก
มะเขือเทศสีดา	3 ลูก
ผักชีฝรั่ง	2 ใบ

ปรุงรส

มะนาว	1 ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	½ ช้อนโต๊ะ
พริกขี้หนู	3 เม็ด
พริกแห้ง	3 เม็ด
พริกป่น	1 ช้อนชา

หุงข้าว

ข้าวหอมมะลิ	1 ถ้วยตวง
น้ำ	300 มิลลิลิตร

วิธีทำ

หม้อหุงข้าว

1. หุงข้าวหอมมะลิโดย ตวงข้าวหอมมะลิและน้ำลงในหม้อหุงข้าว

ถาด Double cook

2. นำส่วนผสมของต้มแซ่บทั้งหมด ใส่ในถาด Double Cook

3. นำถาด Double Cook ใส่ลงในหม้อและปิดฝา กดปุ่ม

พร้อมเสิร์ฟ

4. ปรุงรสต้มแซ่บด้วยมะนาว น้ำปลา พริกขี้หนู พริกแห้งและพริกป่น
เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ



Chef's Tips

- ล้างกระดูกอ่อนในน้ำเกลือหลายๆ รอบ ช่วยดับกลิ่นคาวของเนื้อหมู
- ทุบ ข่า ตะไคร้ ให้พอแตก เพื่อให้ได้กลิ่นหอมมากขึ้น



แกงเขียวหวานไก่กับข้าวกล้อง

Thai Green Curry Chicken with Brown rice

13



เวลาในการทำ
45 นาที



จำนวนเสิร์ฟ
3 ท่าน



แคลอรี
321 กิโลแคลอรี



โปรตีน
17.4 กรัม



คาร์โบไฮเดรต
45.3 กรัม



ไขมัน
7.1 กรัม



โซเดียม
324.9 มิลลิกรัม

*จำนวนการเสิร์ฟและสารอาหารที่ได้รับ เป็นค่าประมาณการจากการปรุงอาหารจากผลิตภัณฑ์

*ข้อมูลทางโภชนาการสำหรับ 1 ท่าน ตามส่วนผสมที่กำหนด

ส่วนผสม

พริกแกงเขียวหวาน	2 ช้อนโต๊ะ
กะทิ	250 มิลลิลิตร
อกไก่	150 กรัม
มะเขือเปราะ	4 ลูก
พริกชี้ฟ้าแดง	½ เม็ด
กระชาย	2 กรัม
น้ำตาลปี๊บ	½ ช้อนโต๊ะ
ใบโหระพา	1 ต้น
น้ำปลา	¼ ช้อนชา
ยอดใบโหระพา (โรยหน้า)	2 ยอด
พริกชี้ฟ้าแดง (โรยหน้า)	1 เม็ด

หุงข้าวกล้อง

ข้าวกล้อง	1 ถ้วยตวง
น้ำ	300 มิลลิลิตร

วิธีทำ

เตรียมอาหาร

- ล้างอกไก่ ซับให้แห้งสนิท หั่นเป็นลูกเต๋า ขึ้นพอดิบคำ
- หั่นมะเขือเปราะ กระชาย และพริกชี้ฟ้าแดง

หม้อหุงข้าว

- หุงข้าวกล้องโดย ตวงข้าวกล้องและน้ำลงในหม้อหุงข้าว

ถาด Double Cook

- นำกะทิและพริกแกงเขียวหวาน ละลายน้ำในถาด Double Cook คนจนละลายเข้ากัน
- นำอกไก่ มะเขือเปราะ กระชาย น้ำตาลปี๊บ พริกชี้ฟ้า และใบโหระพา นำถาดใส่ลงในน้ำพริกแกง
- นำถาด Double Cook ใส่ลงในหม้อและปิดฝา กดปุ่ม

พร้อมเสิร์ฟ

- คนแกงเขียวหวานให้เข้ากัน โรยหน้าด้วยพริกชี้ฟ้าแดง และยอดใบโหระพา เสิร์ฟพร้อมข้าวกล้อง



Chef's Tips

- นำอกไก่ที่เตรียมไว้หมักกับ น้ำมันหอย และซีอิ๊วขาว ทั้งไว้ประมาณ 10 นาที จะเพิ่มรสชาติให้กับเนื้อไก่



** ภาพนี้ตกแต่งเพื่อประกอบการโฆษณาเท่านั้น
** ปริมาณอาหารในรูปอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามการปรุง

โจ๊กข้าวโอ๊ตหมูสับไข่เค็ม

Pork Balls and Salted Egg in Oatmeal Congee

14



เวลาในการทำ
45 นาที



จำนวนเสิร์ฟ
3 - 4 ท่าน



แคลอรี
202 กิโลแคลอรี



โปรตีน
11.8 กรัม



คาร์โบไฮเดรต
24 กรัม



ไขมัน
6.6 กรัม



โซเดียม
558 มิลลิกรัม

*จำนวนการเสิร์ฟและสารอาหารที่ได้รับ เป็นค่าประมาณการจากการปรุงอาหารจากผลิตภัณฑ์

*ข้อมูลทางโภชนาการสำหรับ 1 ท่าน ตามส่วนผสมที่กำหนด

ส่วนผสม

หมูสับ	150 กรัม
ไข่เค็ม	1 ฟอง
เห็ดหูหนูสับละเอียด	85 กรัม
ซีอิ๊วขาว	1 ช้อนชา
แป้งมัน	1 ช้อนชา
รากผักชี	1 ต้น
กระเทียม	3 กลีบ
พริกไทยขาว	¼ ช้อนชา
เกลือ	½ ช้อนชา

โจ๊กข้าวโอ๊ต

ข้าวโอ๊ตชนิดละเอียด	250 กรัม
น้ำซุปกระดูกหมู	1.5 ลิตร
ซีอิ๊วขาว	3 ช้อนโต๊ะ
ต้นหอมซอย (โรยหน้า)	1 ช้อนโต๊ะ
จิงฮอยสำหรับ (โรยหน้า)	1 ช้อนโต๊ะ

อุปกรณ์เพิ่มเติม

ขามผสม
ครก

วิธีทำ

เตรียมอาหาร

- นำ รากผักชี กระเทียม พริกไทยขาว และเกลือ โขลกให้เข้ากัน
- แบ่งไข่เค็มครึ่งฟองสับให้พอประมาณไม่ต้องละเอียดมาก อีกครึ่งฟองพักไว้
- นำหมูสับ เห็ดหูหนูสับ ไข่เค็มสับ ซีอิ๊วขาว และแป้งมัน คลุกเคล้าในขามผสมให้เข้ากัน พักในตู้เย็นประมาณ 10-15 นาที

ถาด Double Cook

- นำหมูสับออกจากตู้เย็น ตักเป็นก้อนกลมวางในถาด Double Cook

หม้อหุงข้าว

- ตวงข้าวโอ๊ต ซุปกระดูกหมู ซีอิ๊วขาว ลงในหม้อหุงข้าว
- วางถาด Double Cook ในหม้อหุงข้าว กดปุ่ม

พร้อมเสิร์ฟ

- ตักหมูสับ ใส่ในโจ๊กข้าวโอ๊ต โรยหน้าด้วยต้นหอมซอย จิงฮอย และไข่เค็มอีกครั้งลูกที่เหลือ



Chef's Tips

- นำหมูสับที่หมักแล้ว แช่ในตู้เย็นประมาณ 10-15 นาที เพื่อให้หมูเซตตัว ทำให้หมูแดงและนุ่มยิ่งขึ้น



.. ภาพนี้ตกแต่งเพื่อประกอบการโฆษณาเท่านั้น
.. ปริมาณอาหารในรูปอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามการปรุง

เค้กช็อกโกแลต

Chocolate Cake

15



เวลาในการทำ
45 นาที



จำนวนเสิร์ฟ
10 ท่าน



แคลอรี
226 กิโลแคลอรี



โปรตีน
1.8 กรัม



คาร์โบไฮเดรต
24.9 กรัม



ไขมัน
13.7 กรัม



โซเดียม
98.8 มิลลิกรัม

*จำนวนการเสิร์ฟและสารอาหารที่ได้รับ เป็นค่าประมาณจากการปรุงอาหารจากผลิตภัณฑ์

*ข้อมูลทางโภชนาการสำหรับ 1 ท่าน ตามส่วนผสมที่กำหนด

ส่วนผสม

ส่วนผสมแห้ง

แป้งเค้ก	1½ ถ้วยตวง
น้ำตาลทรายสีกา	1/2 ถ้วยตวง
ผงโกโก้	4 ช้อนโต๊ะ
ผงฟู	1/4 ช้อนชา
เบคกิ้งโซดา	1 ช้อนชา
อบเชย	1/2 ช้อนชา
เกลือ	1/2 ช้อนชา

ส่วนผสมเหลว

น้ำมันรำข้าว	90 มิลลิลิตร
กลิ่นวานิลลา	1/2 ช้อนชา
นมจืด	1/2 ถ้วยตวง
น้ำสะอาด	1/2 ถ้วยตวง
น้ำส้มสายชูแอปเปิ้ล	1 ช้อนโต๊ะ

หน้าเค้กชอสซ็อกโกแลต

ช็อกโกแลต	70 กรัม
วิปครีม	80 กรัม

แต่งหน้าเค้ก

วิปครีม	100 กรัม
สตรอว์เบอร์รี่สด	8 ลูก

อุปกรณ์เพิ่มเติม

ขามผสมขนาดกลาง	2 ใบ
ขามผสมขนาดใหญ่ และ ตะกร้อมือ	

วิธีทำ

เตรียมอาหาร

- นำส่วนผสมแห้งทั้งหมดมาร่อน ผสมเข้าด้วยกันในขามผสมขนาดกลาง
- นำส่วนผสมเหลวทั้งหมด ผสมด้วยตะกร้อมือจนเข้ากัน ในขามผสมขนาดใหญ่
- แบ่งส่วนผสมแห้ง ออกเป็นสี่ส่วน แล้วเทลงในส่วนผสมเหลว ทีละส่วน ใช้ตะกร้อมือตีให้เข้ากัน
- เทวิปครีมใส่ในขามผสมขนาดกลาง ตีด้วยตะกร้อมือให้ฟู ขึ้นรูป

หม้อหุงข้าว

- ทาน้ำมันรำข้าวบางๆ ภายในหม้อหุงข้าว
- เทส่วนผสมเค้กลงในหม้อ
- อบในโหมด Cake/Bread เป็นเวลา 40 นาที

ถาด Double Cook

- ทำซอสเค้กโดย ตวงวิปครีมและช็อกโกแลต ลงในถาด Double Cook
- นำถาด Double Cook ใส่ลงในหม้อและปิดฝา กดปุ่ม

อบต่อ จับเวลาประมาณ 5 นาทีหรือจนเค้กสุกดี



พร้อมเสิร์ฟ

- ผสมซอสเค้กช็อกโกแลตให้เนียนด้วยตะกร้อมือและวางพักไว้
- นำเค้กออกจากหม้อโดย คว่ำหม้อลงบนตะแกรง เคาะเบาๆ
- พักจนเย็นสนิท จึงเทซอสเค้กช็อกโกแลต บนตัวเค้ก
- ตกแต่งเพิ่มเติมด้วย วิปครีมตีฟูและสตรอว์เบอร์รี่สด



Chef's Tips

- ทานคู่กับไอศกรีม จะเพิ่มความอร่อย และสดชื่นยิ่งขึ้น

HITACHI

Inspire the Next

บริษัท ฮิตาชิเซลส์(ประเทศไทย) จำกัด

333, 333/1-8 หมู่ที่ 13 ถนนบางนา-ตราด (กม.7) ตำบลบางแก้ว อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ 10540
แผนกลูกค้าสัมพันธ์ และบริการข้อมูล 0-2335-5455

Website : <http://www.hitachi-th.com> E-mail : hitachi@hst.hitachi.co.th



www.facebook.com/HitachiThailand

*ภาพและสิ่งของอาหารอาจแตกต่างจากภาพจริง เนื่องจากข้อจำกัดทางการพิมพ์