

MIGEL



دفترچه آشپزی

GCG 300

مشتری گرامی ضمن تشکر از حسن سلیقه و اعتماد شما به برند
میگل امیدواریم از کار با این دستگاه لذت ببرید.

فهرست مطالب

- ۱..... پخت برنج
- ۲..... ته چین
- ۳..... خورشت آلو
- ۴..... خورشت فسنجان
- ۵..... خورشت قیمه
- ۶..... ماکارونی (پاستا)
- ۷..... کیک
- ۸..... لازانیا

پخت برنج

۱- برای ریختن برنج در دیگ می‌توانید از پیمانه ای برای اندازه گیری مقدار برنج استفاده کنید

۲- برای داشتن کیفیت بهتر بیش از ۶ پیمانه برنج در دیگ نریزید

۳- بصورت معمول و رایج هر پیمانه برنج با یک پیمانه آب + مقداری بیشتر پخت می شود. مثلاً برای ۶ پیمانه برنج باید ۶ پیمانه آب + ۱ پیمانه آب اضافه گردد (این موارد کاملاً تجربی می باشد و ارتباط مستقیمی با نوع برنج ، خیس خوردن برنج مدتی در آب . غیره دارد)

۴- بعد از اضافه کردن نمک و روغن ، درب دستگاه را ببندید

۵- ولوم حرارت را بر روی درجه ۳ میگذاریم و حالت پخت را بر روی درجه اکسپرس قرار می دهیم.

۶- زمانیکه آب به جوش آمد ، و در حال تبخیر آب بود ، در مراحل انتهایی تبخیر درجه حرارت پخت را بین ۱ و ۲ قرار می دهیم.

۷- لازم بذکر است که بررسی زمان پخت و تبخیر آب و غیره ، بگونه است که باید کاربر نظارت بر دستگاه داشته باشد تا مواد غذایی به گونه ایده آل پخت شود.

۸- لازم بذکر است که ممکن است بر روی برنج ، ته دیگ ظاهر شود که این امر کاملاً طبیعی بوده و به زمان و دمای تنظیمی کاربر ارتباط مستقیم دارد

۹- لازم به ذکر این مورد است که ممکن است ته دیگ مقداری به دیگ بچسبد و یا بصورت کامل خارج نشود که این حالت طبیعی است و چون اندازه سطح مقطع دیگ مستطیل شکل می باشد، ممکن است این حالت رخ بدهد که طبیعی است و با افزایش روغن می توان این حالت را بهبود داد.



ته چین :

- ۱- برای پخت ته چین ابتدا باید برنج را مطابق روش قبلی پخت می کنیم
- ۲- لازم بذکر است مناسب است برنج بدون ته دیگ باشد
- ۳- سپس میتوانیم برنج را از دیگ خارج کرده تا خنک بشود
- ۴- برای پخت گوشت مرغ نیز می توانیم حالت گرمایی درجه ۳ و بر روی حالت اکسپرس استفاده کنیم
- ۵- بعد از این مرحله و مخلوط کردن مواد اولیه با هم دوباره مواد را درون دیگ میریزیم
- ۶- برای پخت می توان از حالت گرمایی بین ۱ و ۲ و روی حالت اکسپرس استفاده کرد.
- ۷- مدت زمان پخت بستگی به مواد اولیه می باشد و نظارت سرپرست الزامی می باشد.

مواد اولیه :

- ۳ پیمانه برنج پخته
- ۲ عدد زرده تخم مرغ
- ۱/۲ پیمانه ماست
- ۱/۲ پیمانه زعفران دم کرده
- ۲ پیمانه مرغ پخته و ریش شده
- نمک و دارچین به مقدار لازم
- استفاده کنیم



خورشت آلو

مواد لازم:

- ۱ کیلوگرم مرغ
- ۱ عدد پیاز خردشده
- ۳۰۰ گرم آلو
- ۳ قاشق رب گوجه فرنگی

ادویه جات (زردچوبه، نمک و فلفل سیاه) به مقدار لازم و روغن مایع به مقدار کافی

دستور پخت:

روغن را در قابلمه بریزید. مرغ را اضافه کنید و طبق منوی المنت زیر یا اکسترا و حالت گرمایی ۳ الی ۴ آن را به مدت ۳۰ دقیقه سرخ کنید.

بعد از سرخ شده مرغ، پیاز خردشده را اضافه کرده و به مدت ۲۰ دقیقه سرخ کنید.

رب گوجه و ادویه جات و آلو و مقداری آب جوشیده نیز اضافه کنید.

زمانیکه آب بجوش آمد میتوانید حالت گرمایی بر روی درجه کمتر قرار دهید تا مراحل پخت کامل انجام شود



خورشت فسنگان

۴۰۰ گرم گردوی آسیاب شده

۵۰۰ گرم مرغ چرخ شده

۱ فنجان رب انار

۱ عدد پیاز خردشده

ادویه جات (زردچوبه، نمک و فلفل سیاه) به مقدار لازم

۲ قاشق شکر

روغن مایع به مقدار کافی

دستور پخت:

گردوی آسیاب را در یک دیگ بریزید و با منوی سرخ کردن به مدت ۳۰ دقیقه آن المنت زیر یا اکسترا و حالت گرمایی ۳ الی ۴ را تفت دهید سپس آن را در قابلمه بریزید.

ترکیب مرغ، پیازخردشده و روغن را در حالت قبلی به مدت ۳۰ دقیقه سرخ کنید. در پایان رب انار و گردو را با آب جوش به قابلمه اضافه کنید. زمانیکه آب بجوش آمد میتوانید حالت گرمایی بر روی درجه کمتر قرار دهید تا مراحل پخت کامل انجام شود، ۱۰ دقیقه قبل از پایان پخت، شکر را اضافه کنید.



خورشت قیمه

مواد لازم:

۳۰۰ گرم گوشت گاو

پیه افنجان

۳ قاشق رب گوجه

۱ عدد پیاز خرد شده

ادویه جات (زردچوبه، نمک و فلفل سیاه) به مقدار لازم

دستور پخت:

گوشت گوساله و پیاز را سرخ کنید(از المنت زیر یا اکسترا استفاده کنید). سپس ادویجات را اضافه کنید

بگذارید آرام به مدت ۲۰ دقیقه بپزد تا گوشت و پیاز کاملاً سرخ شود. سپس رب گوجه و لپه را اضافه کنید و به مقدار لازم آب جوش در آن بریزید. میتوانید المنت زیر یا اکسترا و حالت گرمایی ۳ الی ۴ استفاده کنید.



ماکارونی (پاستا)

- ۱- دیگ دستگاه را به مقدار لازم پر از آب نموده.
- ۲- دستگاه را بر روی حالت اکسترا و حالت گرمایی قرار دهید
- ۳- بعد از بجوش آمدن آب ، ماکارونی درون دیگ آب جوش ریخته تا نرم شود و سپس آن را آبکش کنید
- ۴- برای تفت دادن مایع ماکارونی می توانید از اکسترا (و حالت ۳ یا ۴ استفاده کرد
- ۵- برای دم کشیدن ماکارونی بعد از اضافه کردن مجدد ماکارونی آبکش شده و مایه ماکارونی به درون دیگ ،از المنت زیر یا اکسترا و حالت گرمایی ۲,۵ الی ۲ استفاده شود

مواد اولیه :

۷۰۰ گرم ماکارونی

۵۲۰ گرم گوشت چرخ کرده

۱ عدد پیاز

ادویه، نمک و فلفل به مقدار لازم

رب گوجه فرنگی به مقدار لازم



کیک:

- ۱- بیش از حد درون دیگ خمیر در قابلمه نریزید در غیر اینصورت خمیر از دستگاه سرریز میشود.
- ۲- روغن خوراکی در تمام سطوح قابلمه بمالید.
- ۳- خمیر را در دیگ بریزید.
- ۴- درپوش را ببندید.
- ۵- زمان پخت نسبت به مواد اولیه کیک و حجم آن متغییر است
- ۶- زمان ایده آل برای پخت کیک درون دیگ بدین صورت است که به مدت ۳۵ دقیقه بر روی تک المنت پایین میگذارین و حالت گرمایی بر روی حالت ۲ می باشد و بعد از آن به مدت ۵ دقیقه بر روی دو المنت بالا و پایین پخت گردد.



لازانيا ::

- ۱- دیگ دستگاه را به مقدار لازم پر از آب نموده.
- ۲- دستگاه را بر روی حالت اکسترا و حالت گرمایی قرار دهید
- ۳- بعد از بجوش آمدن آب ، لازانیا درون دیگ آب جوش ریخته تا نرم شود و سپس آن را آبکش کنید
- ۴- برای تفت دادن مایع ماکارونی می توانید از اکسترا و حالت ۳ یا ۴ استفاده کرد
- ۵- برای پخت کامل بعد از اضافه کردن مجدد لازانیا و مایه لازانیا به درون دیگ بصورت لایه ای بین مواد گوشت و ورق لازانیا از پنیر پیتزا استفاده شود ، از المنت بالا و پایین روشن شود و حالت گرمایی ۳ استفاده شود

مواد اولیه :

- ۷۰۰ گرم ماکارونی
- ۵۲۰ گرم گوشت چرخ کرده
- پنیر پیتزا به مقدار لازم
- قارچ به مقدار لازم
- ۱ عدد پیاز
- ادویه، نمک و فلفل به مقدار لازم
- رب گوجه فرنگی به مقدار لازم



نکته مهم: روش های پخت گفته شده در بالا ارتباط مستقیم با مواد اولیه و حجم مواد و ذائقه فرد و روش پخت می باشد، به همین دلیل مراحل حالت های گرمایی و درجه گرمایی می تواند برحسب تجربه کاربر و ذائقه ایشان تفاوت کند.