

SHARP

BẾP
SHARP

Hướng dẫn nấu
MÓN NGON

VỚI NỒI CƠM ĐIỆN TỬ
KS-COM1893CIB-BK



NỒI CƠM ĐIỆN TỬ KS-COM1893CIB-BK



Công suất
930 W



Dung tích
1.8 L



Bảng điều khiển cảm ứng

Mặt điều khiển thông minh,
tích hợp đèn thông báo
quá trình nấu tiện lợi



18 thực đơn tự động

Đa dạng thực đơn nấu nướng
tích hợp chế độ nấu thủ công
tiện lợi



Chống dính & An toàn

Lòng nồi phủ hợp kim
tráng men chống dính
an toàn



Đèn cảm biến tích hợp

Theo dõi quá trình
nấu dễ dàng
và tiện lợi



Phụ kiện đa dạng

Giúp linh hoạt
trong việc nấu nướng

Cơm Sushi

• CƠM CUỘN KIỂU NHẬT •

NGUYÊN LIỆU

- Gạo nhật: 500gr
- Giấm: 75gr
- Đường: 60gr
- Muối: 20gr
- Dưa leo: 2 trái
- Xúc xích: 6 cây
- Cà rốt: 1 củ
- Trứng gà: 2 trứng
- Rong biển cuộn: 1 bịch
- Nước chấm: nước tương, tương ớt, sốt mayonaise



THỰC HIỆN

Bước 1: Sơ chế

- Cắt dưa leo, cà rốt, xúc xích thành thanh dài.
- Trứng chiên mỏng và cắt thành sợi dài cho vừa cuộn.

Bước 2: Nấu và trộn cơm

- Vo gạo, nấu cùng với 450ml nước. Chọn chế độ "nấu cơm", thời gian nấu đã mặc định sẵn. Phía trên để xửng hấp cà rốt, thời gian hấp khoảng 5-7 phút rồi lấy ra.
- Dùng chén nhỏ pha hỗn hợp. Khoá cho hỗn hợp tan.
- Khi cơm chín, cho hỗn hợp giấm, đường và muối vào cơm trộn đều và đợi khi hạt cơm khô hơn rồi bắt đầu cuộn sushi.

Bước 3: Cuộn sushi

- Xếp rong biển ra, rải cơm đều trên mặt rong biển. Lần lượt xếp các nguyên liệu (dưa leo, cà rốt, trứng, xúc xích...) vào rồi cuộn lại thật chặt.
- Sau đó dùng dao đã thấm qua nước để cắt thành từng khoanh. Món ăn kèm nước chấm sẽ rất ngon.



Xôi Gấc

• TẠO HÌNH CÁ CHÉP •

NGUYÊN LIỆU

- Nếp: 1kg
- Gấc: 1 trái
- Nước cốt dừa: 350ml
- Rượu trắng: 1 lít
- Khuôn làm xôi hình cá chép
- Gia vị: Đường, muối, dầu ăn...v...v...



THỰC HIỆN

Bước 1:

- Bỏ gấc làm đôi, bỏ riêng hạt và thịt gấc. Bóp tan thịt gấc cho đều.
- Sau đó trộn đều hỗn hợp thịt gấc với rượu trắng, muối, đường.
- Để ướp khoảng 20 phút.
- Nếp rửa sạch, để ráo nước.

Bước 2:

- Dùng phần thịt gấc vừa ướp xong trộn với nếp và nước cốt dừa rồi cho vào nồi cơm điện nấu. Chọn chế độ "Nấu cơm", thời gian mặc định đến khi chín.

Bước 3:

- Dùng xôi gấc đã chín cho vào khuôn để tạo hình cá chép. Sau cùng cho ra đĩa và trang trí thêm cho đẹp mắt và có thể dùng ngay.



Cơm Gà

• HẢI NAM •

NGUYÊN LIỆU

- Gà ta: 1 con
- Hành tím: 2 củ
- Gừng: 3-4 lát
- Bột nghệ: 1 muỗng canh
- Muối: 1 muỗng cafe
- Đường phèn: 1 muỗng cafe
- Nước đá: 1 ít
- Gạo tẻ: 500gr
- Lá dứa: 1 bó nhỏ



THỰC HIỆN

Bước 1: Sơ chế

- Gà rửa sạch, khử mùi. Hành tím lột vỏ để nguyên củ, gừng cắt lát.
- Gạo vo sạch, để ráo.

Bước 2: Nấu

- Luộc gà trong nồi cơm điện cùng với hành tím, gừng lát, bột nghệ, muối và đường phèn. Chọn chức năng "Nấu nhanh", thời gian nấu khoảng 40 phút.
- Sau khi gà chín mang ra ngoài để nguội, cắt miếng vừa ăn.
- Nước dùng gà giữ lại trong nồi, cho thêm gạo tẻ (đã sơ chế bước 1) và lá dứa để nấu cơm. Chọn chức năng "Cơm mềm". Thời gian nấu mặc định sẵn.

Bước 3: Thành phẩm

- Cơm chín cho ra tô và thêm gà đã cắt miếng lên trên là có thể dùng ngay. Ăn kèm với rau và nước sốt sẽ rất ngon.

Com Gạo lứt

• MUỐI MÈ •

NGUYÊN LIỆU

- Gạo lứt: 2 cup
- Nước: 4 cup
- Mè: ½ chén
- Muối trắng: 1 muỗng canh



THỰC HIỆN

Bước 1: Sơ chế

- Rửa sạch gạo lứt và ngâm từ 5-6 tiếng hoặc ngâm qua đêm.
- Làm muối mè: Mè rửa sạch, rang chín. Trộn ½ chén mè rang với 1 muỗng canh muối.

Bước 2: Nấu

- Cho gạo lứt đã ngâm (bước 1) vào nồi cơm điện cùng với nước. Chọn chế độ “Gạo lứt”, thời gian mặc định sẵn.

Bước 3: Thành phẩm

- Khi cơm gạo lứt đã chín mang ra và cho thêm ít muối mè (đã làm bước 1) vào là có thể thưởng thức ngay.



Cơm đậu đỏ

• GẠO LỨT •

NGUYÊN LIỆU

- Gạo lứt: 1 cup
- Đậu đỏ: 1/2 cup
- Nước: 2 cup
- Muối trắng: ½ muỗng cafe



THỰC HIỆN

Bước 1: Sơ chế

- Rửa sạch gạo lứt và đậu đỏ.
- Ngâm gạo lứt và đậu đỏ từ 4-6 tiếng hoặc ngâm qua đêm.

Bước 2: Nấu

- Cho gạo lứt và đậu đã ngâm vào nồi cơm điện cùng 1 ít muối và nước.
- Chọn chế độ "Gạo lứt", thời gian mặc định sẵn.

Bước 3: Thành phẩm

- Khi cơm gạo lứt đậu đỏ đã chín mang ra có thể thưởng thức ngay.



Cơm hạt sen

• NẤU VỚI GẠO LÚT •

NGUYÊN LIỆU

- Gạo lứt: 1 cup
- Hạt sen: 1 cup
- Nước: 2 cup
- Muối trắng: ½ muỗng cafe



THỰC HIỆN

Bước 1: Sơ chế

- Rửa sạch gạo lứt ngâm từ 5-6 tiếng hoặc ngâm qua đêm.
- Hạt sen rửa sạch, loại bỏ tim sen.

Bước 2: Nấu

- Cho hạt sen, gạo lứt đã ngâm (bước 1) vào nồi cơm điện cùng ½ muỗng cafe muối và nước. Chọn chế độ "Gạo lứt", thời gian mặc định sẵn.

Bước 3: Thành phẩm

- Khi cơm gạo lứt hạt sen đã chín mang ra có thể thưởng thức ngay.



Rau câu chanh dây

• THẠCH CHANH DÂY •

NGUYÊN LIỆU

- Rau câu dẻo: 20gr
- Đường: 250gr
- Nước lọc: 1,2 lít
- Chanh dây: 10 quả
- Muối: ¼ muỗng café.
- Nước: 2 cup
- Muối trắng: ½ muỗng cafe



THỰC HIỆN

Bước 1: Sơ chế

- Chanh dây rửa sạch, cắt đôi lấy thịt chanh dây lọc qua rây lấy nước cốt.
- Dùng chén trộn đều đường và rau câu dẻo vào cùng với nhau.

Bước 2: Nấu

- Cho 1,2 lít nước vào nồi cơm điện nấu sôi. Chọn chế độ “Nấu nhanh”, thời gian nấu khoảng 10 phút.
- Sau 3 phút nước sôi, cho hỗn hợp rau câu và đường (đã trộn bước 1) vào khuấy tan. Tiếp tục cho phần nước cốt chanh dây (đã làm bước 1) vào khuấy đều và tiếp tục nấu khoảng 5-7 phút rồi kết thúc chương trình nấu.
- Cho hỗn hợp rau câu vào từng khuôn (hoặc tận dụng lại vỏ chanh dây). Sau đó, để đông tự nhiên hoặc cho vào ngăn mát chờ đông lại.

Bước 3: Thành phẩm:

- Rau câu chanh dây đông lại, tách ra khỏi khuôn là có thể thưởng thức ngay.



Panna cotta

• KEM NẤU KIỂU Ý •

NGUYÊN LIỆU

- Đường bột mịn: 80gr
- Sữa tươi không đường: 1 lít
- Whipping cream: 500ml
- Gelatin: 20gr
- Phô mai con bò cười: 1 hộp
- Mứt trái cây tùy thích.



THỰC HIỆN

Bước 1: Sơ chế

- Ngâm 20gr gelatin trong 50ml nước khoảng 10 phút.

Bước 2: Nấu

- Cho sữa tươi, Whipping cream, đường bột, phô mai vào nồi nấu. Chọn chế độ "Nấu nhanh", thời gian nấu khoảng 10 phút. Sau đó, mang hỗn hợp lọc qua rây cho mềm mịn.
- Tiếp tục cho nhanh hỗn hợp vào khuôn, để vào tủ lạnh khoảng 3-4 giờ chờ đông lại.

Bước 3: Thành phẩm

- Khi panna cotta đã đông, trang trí thêm mứt trái cây (tùy ý) lên bề mặt và thưởng thức.



Chè khúc bạch

• TRÁI CÂY •

NGUYÊN LIỆU

- Sữa tươi không đường: 500ml
- Gelatin: 40gr
- Bột trà xanh: 5gr
- Bột cacao: 5gr
- Hoa đậu biếc: 5gr
- Hạnh nhân lát: 20gr
- Lá dứa: 6 lá
- Whipping cream: 500ml.
- Đường bột mịn : 100gr
- Đường phèn: 100gr
- Nhân/ vải tùy thích.



THỰC HIỆN

Bước 1: Sơ chế

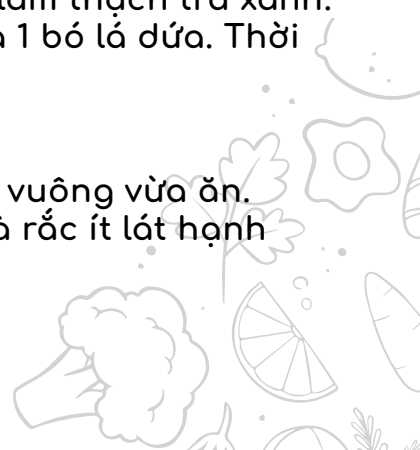
- Cho 40gr gelatin vào 100ml nước lọc khuấy đều, để gelatin nở trong 10 phút.

Bước 2: Nấu

- Cho hỗn hợp sữa tươi, whipping cream, 100g đường bột vào nồi khuấy tan. Chọn chế độ "Nấu nhanh", thời gian nấu khoảng 10 phút. Sau đó, chia hỗn hợp ra 3 bát đều nhau để làm thạch 3 màu.
- Làm thạch trà xanh: pha trà xanh với 10ml nước hòa tan. Dùng 1 trong 3 bát hỗn hợp sữa (đã làm ở trên) vào nước trà xanh, khuấy đều. Sau đó, đổ hỗn hợp vào khuôn và cất vào tủ lạnh khoảng 3 tiếng chờ đông.
- Làm thạch màu cacao và màu hoa đậu biếc tương tự như làm thạch trà xanh.
- Nấu nước đường: Đun 500ml nước với 100gr đường phèn và 1 bó lá dứa. Thời gian nấu khoảng 5 phút.

Bước 3: Thành phẩm

- Thạch 3 màu sau khi đông thì lấy ra cắt thành từng miếng vuông vừa ăn. Thêm vào đá viên, nhân/ vải, nước đường (đã nấu bước 2) và rắc ít lát hạnh nhân lên trên là có thể dùng ngay.



Chè đường nhạn

• CHÈ TUYẾT YẾN •

NGUYÊN LIỆU

- Nấm tuyết: 50gr
- Táo đỏ khô: 50gr
- Kỷ tử: 50gr
- Nhãn nhục: 50gr
- Tuyết yến: 50gr
- Hạt chia hoặc hạt é: 10gr
- Đường phèn: 350gr
- Lá dứa: 4 – 5 lá.



THỰC HIỆN

Bước 1: Sơ chế

- Ngâm nấm tuyết và tuyết yến trong nước khoảng 15 phút. Vớt ra để ráo.

Bước 2: Nấu chè

- Nấu lá dứa với 1,2 lít nước trong nồi cơm điện. Chọn chế độ “Nấu nhanh”, tổng thời gian nấu thành phẩm khoảng 30 phút.
- Khi nước nấu lá dứa sôi lên, cho thêm nhãn nhục, kỷ tử, táo đỏ, nấm tuyết, đường và tiếp tục nấu khoảng 10 phút.
- Kiểm tra hỗn hợp đã gần chín thì tiếp tục cho hạt chia vào nấu thêm 5 phút, cuối cùng cho tuyết yến vào và kết thúc chương trình nấu.

Bước 3: Thành phẩm

- Cho chè đường nhạn ra tô và có thể thưởng thức ngay.

