TurboTronic
Kitchen Electronics

CookPro 51

MULTI COOKER

TT-MC51

Cookbook

Congratulazioni per aver acquistato il tuo Multi Cooker

Con questo ricettario scoprirai e assaggerai le vere possibilità del tuo nuovo elettrodomestico.
Rimarrai stupito dalla rapidità e semplicità di preparazione di queste ricette.
Siamo sicuri che amerai cucinare con il tuo nuovo Multi Cooker veloce, facile e, soprattutto, divertente.
Buona divertimento!

Più di 50 programmi di micro-controllo

1 funzione fai-da-te: l'utente può regolare da solo la temperatura e il tempo di cottura
8 programmi di cottura predefiniti:
riso, crosta di riso, porridge, pizza, torte, yogurt, cottura veloce, cottura lenta
42 programmi combinati:
6 modalità di cottura
(vapore, spezzatino, soffritto, forno, zuppa, pilaf)
7 tipi di alimenti (manzo, montone, maiale/carne, pesce/frutti di mare, pollo, carota, verdura),
così l'utente può scegliere il vapore
manzo, pesce al vapore, pollo fritto, ecc

Brodo

Ingredienti

2 carote intere pelate, tagliate a pezzi
1 cipolla intera sbucciata, tagliata a pezzi
3 rami di sedano, tagliati a pezzi
1 pomodoro pulito non pelato, tagliato a pezzi
1 rapa intera pelata, tagliata a pezzi
2 petti di pollo, tagliati a pezzi
Osso di manzo
Osso Prosciutto crudo
2L di acqua
Sale

Procedimento

1. Metti l'acqua e tutti gli ingredienti nella pentola.
2. Premere il tasto "COOKING MODE", quindi premere il tasto "MENU" per selezionare la funzione "ZUPPA",
premere il tasto "COOKING MODE" per selezionare "CAROTE". Quindi premere START.
3. Mescolare due o tre volte durante la cottura.

Crema di Zucca

Ingredienti
500 g di zucca pelata e tagliata
2 porri pelati e tagliati
2 patate sbucciate e tagliate
1/4 di misurino di olio d'oliva
30 g di burro
1/4 di misurino di crema al latte
1 litro d'acqua
Sale

Procedimento
1. Metti l'olio, il burro e il porro nella pentola.
2. Premere il tasto "COOKING MODE", quindi premere il tasto "MENU" per selezionare la funzione "SOUP", premere il tasto "COOKING MODE" per selezionare "VERDURE". Quindi premere START.
3. Dopo 5 minuti aggiungere le patate e la zucca.
4. Dopo 3 minuti aggiungere il sale e l'acqua.
5. Mescolare due o tre volte durante la cottura.
6. Trascorsi 3 minuti aggiungere la crema al latte e lasciare che il liquido si riduca.
7. Montare la panna come preferisci.

Ali di pollo con miele e limone

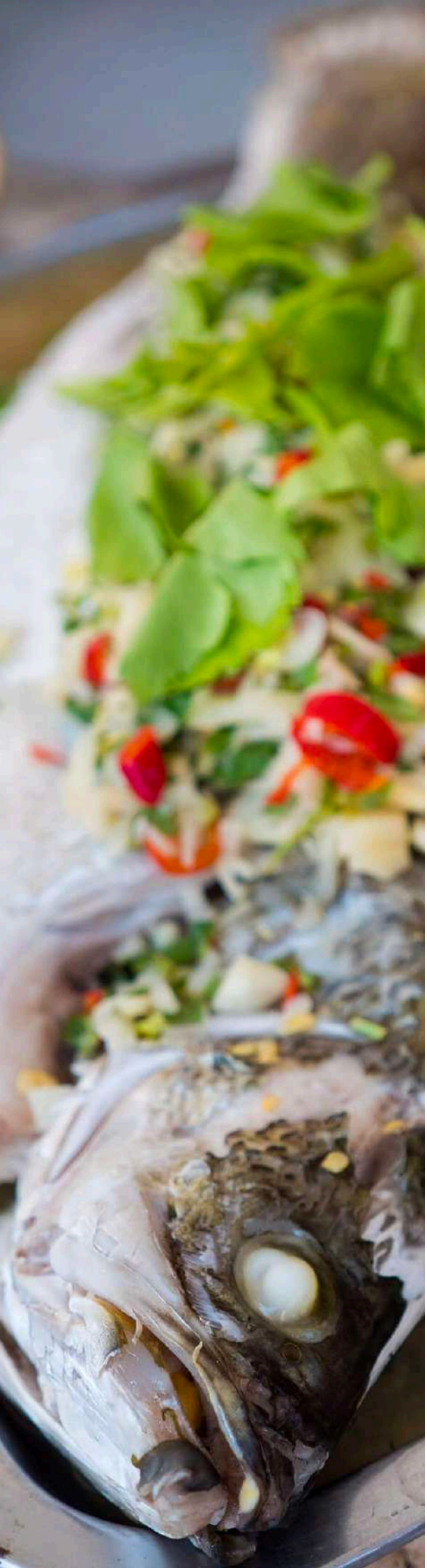
Ingredienti
1kg Ali di pollo
1 buccia di limone grattugiata
1/4 misurino di succo di limone
1 misurino di miele d'api
1 cucchiaino di cannella in polvere
2 cucchiaini di salsa di soia

Procedimento
1. Preparare la salsa mescolando tutti gli ingredienti.
2. Metti le ali nella salsa per 4-5 ore, quindi mettile nella pentola interna
3. Premere il tasto "COOKING MODE", quindi premere il tasto "MENU" per selezionare la funzione "BAKE",
premere il tasto "COOKING MODE" per selezionare "CHICKEN", regolare il tempo di cottura su 20 minuti.
Quindi premere START.
4. Mescolare due o tre volte durante la cottura.

Salmone miso con arancia e finocchio

Ingredienti
4 filetti di salmone
1/2 misurino di olio d'oliva sale e pepe
2 cucchiai di pasta di miso
1 cucchiaio di miele
2 cucchiai di sake
1/2 cucchiaino di zenzero fresco grattugiato
1/2 arancia
1 bulbo di finocchio (con fronde)

Procedimento
1. Marinare il salmone con sale, pepe, miso, miele, sake e zenzero almeno 1 ora o durante la notte in frigorifero.
2. Affettare sottilmente l'arancia (è possibile tenere la buccia) e affettare sottilmente il bulbo di finocchio.
3. Metti l'olio nella pentola.
4. Premere il tasto "COOKING MODE", quindi premere il tasto "MENU" per selezionare la funzione "FRY", premere il tasto "COOKING MODE" per selezionare "PESCE", regolare il tempo di cottura su 10 minuti, quindi premere START.
5. Mettere il salmone marinato nella pentola, non è necessario chiudere il coperchio del fornello , capovolgi di tanto in tanto il salmone per evitare di bruciarlo.
6. Quando il salmone è quasi finito, metti le fette d'arancia e le fette di finocchio nella pentola per cuocerli.



Pesce al vapore

Ingredienti
2 pesci di 300 gr.
1 patata
1 carota
Sale
Pepe
Acqua

Procedimento
1. Pulire i pesci e condire con sale e pepe.
2. Sbucciare e tagliare le patate. Tagliare la carota a fette.
3. Metti 2-3 misurini di acqua nella pentola, metti gli ingredienti nel piroscafo, quindi metti il piroscafo nella pentola.
4. Premere il tasto "COOKING MODE", quindi premere il tasto "MENU" per selezionare la funzione "STEAM", premere il tasto "COOKING MODE" per selezionare "PESCE", quindi premere START..

Frittata di patate Spagnola

Ingredienti
450g di patate (tagliate sottili)
450g di cipolla tagliata a fettine molto sottili
5 uova
1/2 cucchiaio di sale
1/2 misurino di olio d'oliva

Procedimento
1. Metti le patate, l'olio e la cipolla nella pentola, chiudi il coperchio.
2. Premere il tasto "COOKING MODE", quindi premere il tasto "MENU" per selezionare la funzione "BAKE",
premere il tasto "COOKING MODE" per selezionare "VERDURA", quindi premere START.
3.Mescolare due o tre volte durante la cottura.
4. Dopo 15 minuti, aggiungi le uova sbattute e mescola delicatamente.

Manzo Alla Griglia

Ingredienti

2 cucchiai di Sake(vino di riso)
3 cucchiai di salsa di soia
1 o 1/2Tbsp cucchiaio di zucchero
2 cucchiaini di pasta di peperoncino rossa
1 cucchiai cipolla grattugiata
1/2 cucchiaino di aglio grattugiato
1/4 cucchiaino di zenzero grattugiato
1/8 di pepe nero macinato
270gr di manzo
1 cucchiaio di amido di patate
1 cucchiaio di olio di sesamo scuro
1 cucchiaio di olio vegetale

Procedimento

1. In una padella, aggiungi sake, salsa di soia, zucchero, pasta di pepe, cipolla, aglio, zenzero e pepe nero.
Portare a ebollizione a fuoco medio. Togliere dal fuoco e mettere da parte per raffreddare.
2. Tagliare la carne nel verso opposto con fette da 1/8 o 1/4 di pollici.
3. In un sacchetto di plastica, aggiungere carne di manzo affettata, patate amido e metà della quantità di salsa dal passaggio 1.
Distribuire l'amido e la salsa con le dita sul sacchetto e marinare per 15 minuti fino a un'ora.
4. Premere il tasto "COOKING MODE", quindi premere il tasto "MENU" per selezionare la funzione "FRY", premere il tasto "COOKING MODE" per selezionare "MANZO",
regolare il tempo di cottura a 5 minuti, quindi premere START.
5. Metti l'olio di sesamo e l'olio vegetale nella pentola, quindi aggiungi la carne marinata
friggere 1 minuto, quindi capovolgere la carne e cuocere per un altro secondo o finchè non si avra la doratura su entrambi i lati.
6. Distribuire il manzo cotto su un piatto, versare la salsa rimanente dal passaggio 1

Anelli di cipolla Fritti

Ingredienti
1 litro di olio vegetale
3 uova
1/4 tazza di panna o acqua
3 grandi cipolle gialle
2 o 1/3 tazze di farina di soia
2 cucchiaini sale
1 cucchiaino pepe nero
1 cucchiaino polvere d'aglio
1 cucchiaino condimento per pollame
Strumento cestello per friggere

Procedimento
1. Metti l'olio nella pentola, premi il tasto "COOKING MODE", quindi premi il tasto "MENU" per selezionare la funzione "FRY", premi il tasto "COOKING MODE" per selezionare "CAROTA", quindi premi START ..
2. Nel frattempo, in una ciotola media, mescolare le uova e la panna per fare lavare le uova.
In una ciotola più grande separata, mescola insieme gli ingredienti per l'impanatura.
3. Sbucciare e affettare le cipolle a fette spesse e separare con cura gli anelli.
4. Immergi gli anelli di cipolla nell'impanatura, quindi nelle uova e poi di nuovo nell'impanatura, assicurandoti di ricoprire bene.
5. Tamponare l'eventuale panatura in eccesso e posizionarlo con cura nel cestello.
6. Dopo 10 minuti, apri il coperchio del fornello, metti il cestello con gli anelli nell'olio, friggi fino a doratura e croccante, solo 2 o 3 minuti. (**Non è necessario chiudere il coperchio durante la frittura.**)
7. Rimuovere e scaricare su carta assorbente.

Torta alla Banana

Ingredienti
4 banane
1 misurino di zucchero
2 uova
125g di burro
2 misurini di farina
2 bustine di lievito per dolci
1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
1/4 misurazione di latte

Procedimento
1. Sbattere le uova in una ciotola e aggiungere zucchero, farina, bicarbonato di sodio, latte e burro liquido. Batti tutto insieme.
2. Schiaccia le banane con una forchetta, aggiungi nella ciotola e mescola.
3. Metti il burro nella pentola, strofinando sui lati e sulla base.
4. Metti tutti gli ingredienti nella pentola.
5. Premere il tasto "MENU", selezionare la funzione "CAKE". Quindi premere START.

Yogurt

Ingredienti
500 ml di latte puro,
50 ml di yogurt bianco (lo yogurt bianco deve essere usato come ceppo microbico, quindi deve essere yogurt bianco) zucchero o miele.
Strumento: set di tazze da yogurt.

Procedimento
1. Versare il latte puro nelle tazze, quindi aggiungere lo yogurt e coprire la tazza.
2. Metti le tazze nella pentola e chiudi il coperchio.
3. Premere il tasto "MENU", selezionare la funzione "YOGURT". Quindi premere INIZIA.

NOTA: Lo yogurt ben fatto/preparato è congelato e ha un aspetto cremoso e brillante con una fragranza di latte
Puoi aggiungere zucchero e miele a tuo piacere.

CookPro51

Please consider the environment and avoid unnecessary printing. save a trees and help the environment.
for download online Cookbook in your language go to:
https://zline-world.com/downloads

TurboTronic
Kitchen Electronics

Z-LINE

www.zline-world.com