

Multi-Function Electric Air Fryer

多功能氣炸鍋

美味
食譜



消費者服務專線 03-5396627



欲知商品資訊
請上官網查詢

www.nakay.com.tw

耐嘉股份有限公司 全台服務電話

總公司/新竹市東區經國路一段187號
台北課/新北市新莊區中正路653之2號2樓
新竹課/新竹市東區經國路一段187號
台中課/台中市東區東英十三街13號
台南課/台南市永康區東橋二街119號
高雄課/高雄市鼓山區文信路333號10樓B棟

電話/03-5396966
電話/02-29040088
電話/03-5152309
電話/04-22119966
電話/06-2038170
電話/07-5547258

KINYO

脆皮烤雞



■ 材料

全雞	1隻	鹽巴	適量	蔥	3根
生抽	1大匙	糖	1小匙	蒜頭	1顆
蠔油	1大匙	胡椒粉	適量	薑	數片
油	適量				

■ 步驟

- ① 蔥切段、蒜頭對切、薑切片，加入醃料
- ② 將所有醬料調勻塗抹於雞身上，用手按摩到均勻
- ③ 用食品袋包好後放入冷藏隔夜醃製
- ④ 將雞放入炸鍋，以200℃/30分鐘烤炸，每10鐘適時翻面檢查
- ⑤ 具體時間可視雞的大小適當增減

地瓜QQ球



■ 材料

地瓜	300g
地瓜粉	150g (木薯粉/樹薯粉)
砂糖	50g
食用油	適量

■ 步驟

- ① 將地瓜去皮切片或切小塊，放入電鍋加1杯水蒸熟至全熟軟化
※約15分鐘，請勿水煮地瓜，以避免含水量過高
- ② 趁熱加入砂糖及地瓜粉，揉成不黏手麵糰
※剛蒸熟的地瓜溫度高，請小心避免燙傷
※不黏手、不黏碗、麵團表面光滑即可
- ③ 搓成長條狀，分切成小塊，再捏成圓球
- ④ 每顆圓球都噴上油，放入氣炸鍋，以180℃/6分鐘烤炸
- ⑤ 取出炸鍋，使用桿麵棍將地瓜球向下壓，再噴上食用油
※請先確認是否定型再壓，壓出空氣再炸
第一次200℃/2分鐘，取出炸鍋再輕壓、再噴上食用油
第二次200℃/2分鐘，取出炸鍋再輕壓、再噴上食用油
第三次200℃/2分鐘，至表面呈金黃色即可
※重覆2~3次比較能呈空心狀

自製氣炸薯

■ 材料

馬鈴薯 …… 1~2顆
食用油 …… 少許
鹽巴 …… 適量



■ 步驟

- ① 將馬鈴薯洗乾淨後，切成自己喜歡的大小
※可去皮或不去皮，不削皮的話需清洗乾淨
- ② 將馬鈴薯泡水10-15分鐘，去除多餘的澱粉
- ③ 將馬鈴薯條放在餐巾紙上吸乾水份
- ④ 將擦乾的馬鈴薯條放在碗中，噴或刷上少許食用油、鹽巴攪拌均勻
- ⑤ 放進氣炸鍋以180°C/10分鐘烤炸
中途可翻動一次，使食材受熱更均勻
- ⑥ 最後再以200°C/2分鐘烤炸，至表面呈金黃色即可

炸餃子

■ 材料

冷凍鍋貼 …… 1包
油 …… 少許

■ 步驟

- ① 將冷凍餃子平攤在炸鍋中
- ② 在餃子表面刷上一層油
- ③ 以180°C/10~12分鐘烤炸，將餃子烤至表面金黃色即可



烤饅頭

■ 材料

饅頭 …… 4~6個
煉乳 …… 適量

■ 步驟

- ① 將饅頭切片，表面噴上少許食用油
- ② 將饅頭放入炸鍋中，以180°C/10分鐘烤至表面呈金黃色即可
- ③ 完成後可淋上煉乳、或其他調料享用



花好月圓

■ 材料

食用油 ……15g 葡萄乾 …… 適量
花生粉 …… 適量 紅白小湯圓 …1盒
煉乳 …… 適量

■ 步驟

- ① 紅白小湯圓室溫退冰10分鐘，與食用油均勻混和
- ② 放入氣炸鍋中，以130°C/6分鐘烤炸
※大約每2分鐘要打開稍微翻動一下
※一次以一層為限，盡量不要重疊，一盒可分次烹調
- ③ 炸好後，淋上煉乳並撒上花生粉，可依個人喜好添加葡萄乾少許



葡式蛋塔

■ 材料

鮮奶油 ……100cc 雞蛋 …… 2顆
牛奶 ……100cc 現成蛋塔皮 …10個
白砂糖 ……50g



■ 步驟

- ① 鮮奶油和鮮奶混合後，打入2顆雞蛋，加入白糖，充分拌勻
- ② 將蛋奶液過篩，填入已退冰的塔皮，倒至8分滿即可
- ③ 放進氣炸鍋以180°C/10~15分鐘烤炸，至表面有焦點出現即可
- ④ 若想要塔皮更酥脆，可以翻過來再氣炸，以200°C再3分鐘即可