

Multi-Function Electric Air Fryer Oven

氣炸烤箱
美味食譜



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	電話/03-5396966
台北縣/新北市新莊區中正路653之2號2樓	電話/02-29040088
新竹縣/新竹市東區經國路一段187號	電話/03-5152309
台中縣/台中市東區東英十三街13號	電話/04-22119966
台南縣/台南市永康區東橋二街119號	電話/06-2038170
高雄縣/高雄市鼓山區文信路333號10樓B棟	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**氣炸烤箱的炸籃中**
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

韓式烤五花肉

■ 材料

五花肉 ．．．．．600g

■ 醃製醬料

砂糖 ．．．．．1匙
米酒 ．．．．．2匙
醬油 ．．．．．1匙

■ 醬料

辣椒粉 ．．．．．2匙
蒜泥 ．．．．．1匙
醬油 ．．．．．1匙
米酒 ．．．．．1匙
砂糖 ．．．．．1匙
辣椒醬 ．．．．．2匙
芝麻油 ．．．．．1匙



■ 步驟

- ① 用砂糖、米酒、醬油醃製五花肉
- ② 將辣椒粉2匙、蒜泥1匙、醬油1匙、米酒1匙、砂糖1匙、辣椒醬2匙、芝麻油1匙，混和均勻製作成醬料
- ③ 將醬料淋在五花肉上，混和均勻後放入冰箱冷藏30分鐘
- ④ 將肉放入**氣炸烤箱中的炸籃中**
以180℃烘烤10~20分鐘（視肉片厚薄度而定）
- ⑤ 出爐切片盛盤後，即可享用

03 | 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 放進氣炸烤箱的炸籃中，以180℃/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℃/2分鐘烤炸，至表面呈金黃色即可

04 | 氣炸玉米

■ 材料

玉米 ···· 2支
無鹽奶油 ·· 30g (先融化)
黑胡椒 ··· 適量
鹽 ····· 適量
巴西里

■ 步驟

- ① 先將玉米分段，剪刀刺進去轉一下就可以分解玉米
- ② 將無鹽奶油、黑胡椒、鹽混和均勻
- ③ 將玉米放進氣炸烤箱中的炸籃中，刷上醬料後
以180℃氣炸10分鐘
- ④ 出爐撒上巴西里後，即可享用



品 | 焦糖布丁燒

■ 布丁層

溫牛奶 ··· 320毫升
砂糖 ····· 50克
蜂蜜 ····· 10克
全蛋 ····· 3顆
蛋黃 ····· 1顆

■ 蛋糕層

全蛋 ····· 1顆
砂糖 ····· 25克
蜂蜜 ····· 10克
低筋麵粉 ··· 30克

■ 焦糖

砂糖 ··· 60克
水 ··· 15克
熱水 ··· 30克



■ 步驟

- ① 砂糖與水以中小火煮成焦糖後加入熱水，再倒入耐熱杯冰30分鐘
- ② 蛋3+蛋黃1加糖與蜂蜜拌勻，分次加60℃牛奶，過篩1-2次，成布丁液
- ③ 將蛋、糖、蜂蜜隔熱水攪拌，到蛋糊溫度達到微溫的程度
移開裝熱水的大盆，改電動中高速打至發白蓬鬆後
改低速攪打1-2分鐘，拌入低筋麵粉用刮刀拌勻，成蛋糕層麵糊
- ④ 在倒入焦糖的耐熱杯裡加入布丁液，頂部舀麵糊
杯置深盤，注入80℃熱水，水深至布丁
- ⑤ 氣炸烤箱預熱，放入氣炸烤箱中的烤盤上
以160℃烤約26-30分鐘至鼓起成棕色

品 | 葡式蛋塔

■ 材料

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



■ 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 放進氣炸烤箱中的烤盤上，以180℃/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℃再3分鐘即可