



AirGO
AP360

烹饪指引



www.ezcuisine365.com

目录

EzCuisine AirGO 烹饪指引	2
参考菜谱.....	3
发面葱油饼.....	3
无油炒花生米.....	3
炒酸辣土豆丝.....	4
干煸四季豆.....	4
煎水饺.....	5
韭菜盒子.....	5
冬瓜虾仁.....	6
荷兰豆炒腊肉.....	7

EzCuisine AirGO 烹饪指引

尊敬的客户在您使用五合一料理机之前请阅读以下文字：

1. 在您使用自动炒菜功能的时候，请确保安装此功能所需要的配件，一个是**大齿轮**，另一个是**搅拌桨**，请仔细阅读说明书了解它们的正确安装方法。
2. 为了使您安全方便的使用的自动炒菜功能，食材方面我们有一些具体要求，请看下表

功能选择	食物重量要求	食物尺寸要求	水及汤添加的最大限量
自动炒菜功能	600-800g	块状食物:30x30mm 长条食物: 80mm	50g

备注：**请不要烹饪大于食物重量要求及食物尺寸要求的食物，否则会引起电机故障。
请不要将此锅在蒸，煮，炖或火锅等产生大量水气的情况下使用。**

3. 在选择空气炸锅功能时，请使用附件中的炸碗配合使用，优化食物的烹饪效果。另外烹饪程序完成后请用随机赠送附件中的不锈钢夹子将其取出以免烫伤。
4. 附件中的煎饼刮子请在制作煎饼的过程中使用，完善制作工艺。
5. 在如下的烹饪指引中，建议的烹饪时间和温度仅作参考。因为烹饪食材水气成分，地理位置及空气温度都有差异，另外个人口感的不同，用户可根据具体要求对建议的温度及时间进行相应调节。

参考菜谱

发面葱油饼

材料：发面，葱，油，盐

第一步：在 AirGO 五合一料理机选择“电饼铛 Crepe/Naan Maker”功能。

第二步：调节时间和温度，可将时间调节为 8-10 分钟，温度定为 390°-400°F。

第三步：按“开始 Start”键。

第四步：料理机开始“预热 Pre”，预热结束料理机会有音乐提示。

第五步：打开料理机盖，在内锅中涂一层油，放入擀好的发面葱油饼，盖上料理机的盖子。

第六步：在烹饪过程进行到一多半的时候，“翻面 FLIP”提示音会响，提示翻面，完成翻面程序后继续烹饪。

第七步：工作程序完成，料理机显示屏会显示“结束 End”，另外会有四声长音提示工作完成。请尽快将做好的葱油饼用硅胶铲从锅里拿出，避免影响口感。



无油炒花生米



材料：生花生米

第一步：AirGO 五合一料理机选择“自动炒锅 Robotic Stir Fry”功能，安装好自动炒锅配件“大齿轮及搅拌桨”。

第二步：调节时间和温度，温度定为 390F，时间定为 5-7 分钟(时间长短取决于花生大小)。

第三步：此菜无需预热，请直接在此凉锅中放入 250 克花生米(炒花生米需要凉锅放入) 如果需要放油可以在此环节放入少许油。

第四步：按“开始 Start”键。

第五步：料理机开始“预热 Pre”，预热结束料理机会有音乐提示，在炒花生米中我们无需理会此环节。

第六步：料理机在预热结束后开始自动搅拌。

第七步：工作程序完成，料理机显示屏会显示“结束 End”，另外会有四声长音提示工作完成。请用夹子将搅拌桨拿出，让后用硅胶铲将花生米拿出，放凉后就可以享用酥脆的花生米。

炒酸辣土豆丝

材料：土豆丝（请注意用自动炒锅功能，请将土豆丝长度控制在 80mm 以内以免夹在齿轮咬合处影响料理机正常工作）。



第一步：在 AirGO 五合一料理机选择“自动炒锅 Robotic Stir Fry”功能。安装好自动炒锅配件“大齿轮及搅拌桨”。

第二步：调节时间和温度，温度定为 420°F，时间定为 3-4 分钟。

第三步：按“开始 Start”键。

第四步：料理机开始“预热 PrE”，预热结束料理机会有音乐提示。

第五步：打开盖放入炒菜油，干辣椒，花椒粒，土豆丝，白醋，适量盐，避免将原材料放到搅拌桨内。

第六步：盖上料理机盖，开始自动搅拌。

第七步：工作程序完成，料理机显示屏会显示“结束 End”，另外会有四声长音提示工作完成。请用夹子将搅拌桨拿出，然后用硅胶铲尽快将酸辣土豆丝拿出，避免过度烹饪影响口感。

干煸四季豆

材料：200-300g 四季豆，肉末，榨菜，虾干

第一步：在 AirGO 五合一料理机选择“自动炒锅 Robotic Stir Fryer”功能。安装好自动炒锅配件“大齿轮”及“搅拌桨”。

第二步：调节时间和温度，温度定为 420°F，时间定为 4-6 分钟。

第三步：按“开始 Start”键。

第四步：料理机开始“预热 PrE”，预热结束料理机会有音乐提示。



第五步：打开盖依次放入炒菜油，肉末，用硅胶铲或筷子打散，再继续加入榨菜，虾干，四季豆，生抽，少许盐，避免将原材料放到搅拌桨内。

第六步：盖上料理机盖，开始自动搅拌。

第七步：工作程序完成，料理机显示屏会显示“结束 End”，另外会有四声长音提示工作完成。请打开盖用夹子将搅拌桨拿出，然后用硅胶铲尽快将干煸四季豆拿出，避免过度烹饪影响口感。



煎水饺

材料：熟水饺

第一步：在 AirGO 五合一料理机选择“煎烤 Grill”功能

第二步：调节时间和温度，可将时间调节为 15 分钟，温度定为 375F。

第三步：按“开始 Start”键/

第四步：料理机开始“预热 Pre”，预热结束料理机会有音乐提示。

第五步：打开料理机盖，在内锅中涂一层油，放入冷水饺。

第六步：在烹饪过程进行到一多半的时候，“翻面 FLIP”提示会响，提示翻面，完成翻面程序后继续烹饪。

第七步：工作程序完成，料理机显示屏会显示“结束 End”，另外会有四声长音提示工作完成。请用硅胶铲尽快将煎水饺拿出，避免过度烹饪影响口感。

韭菜盒子

材料：用 80-90°C 热水依次加入将面粉混合成絮状，然后加冷水将面活成面团放置约半小时，韭菜，炒鸡蛋，粉条先泡再煮直到透亮，炒虾皮，食用蔬菜油，盐，五香粉。

第一步：在 AirGO 五合一料理机选择“电饼铛 Crepe/Naan Maker”功能。

第二步：调节时间和温度，可将时间调节为 12-15 分钟，温度定为 380F。



第三步: 按“开始 Start”键。

第四步: 料理机开始“预热 PrE”，预热结束料理机会有音乐提示。

第五步: 打开料理机盖，在内锅中涂一层油或者可以不加油，放入做好的菜盒子，盖上料理机的盖子。如果有更多的韭菜盒子需要操作，可重复以上程序或者可参照说明书解释如何快速补炊。

第六步: 在烹饪过程进行到一多半的时候，“翻面 FLIP”提示会响，提示翻面，完成翻面程序后继续烹饪。

第七步: 工作程序完成，料理机显示屏会显示“结束 End”，另外会有四声长音提示工作完成。请用厨用夹子将搅拌桨拿出，然后尽快用硅胶铲取出韭菜盒子，避免过度烹饪影响口感。



冬瓜虾仁

材料: 新鲜冬瓜切丁小于 30mm, 生姜切丝, 虾仁, 盐, 20 克左右鸡汤或水

第一步: 在 AirGO 五合一料理机选择“自动炒锅 Robotic Stir Fry”功能. 安装好自动炒锅配件“大齿轮及搅拌桨”。

第二步: 调节时间和温度, 温度定为 420°F, 时间定为 4-6 分钟。

第三步: 按“开始 Start”键。

第四步: 料理机开始“预热 PrE”，预热结束料理机会有音乐提示。

第五步: 打开盖依次放入炒菜油, 生姜, 冬瓜, 少许盐, 加入 20g 水或鸡汤, 关上料理机的盖子让其自动翻炒, 当料理机还有 1-2 分钟结束工作的时候放入虾仁, 直至料理机工作结束, 请避免将菜放置在搅拌桨上。

第七步: 工作程序完成, 料理机显示屏会显示“结束 End”, 另外会有四声长音提示工作完成。请用夹子将搅拌桨拿出, 然后用硅胶铲尽快将冬瓜虾仁铲出, 避免过度烹饪影响口感。

荷兰豆炒腊肉

材料：新鲜荷兰豆 200 克，腊肉 30 克，少许盐。

第一步：在 AirGO 五合一料理机选择“自动炒锅 Robotic Stir Fryer”功能，安装好自动炒锅配件“大齿轮及搅拌桨”。

第二步：调节时间和温度，温度定为 420F，时间定为 3-5 分钟。

第三步：按“开始 Start”键。

第四步：料理机开始“预热 PrE”，预热结束料理机会有音乐提示。

第五步：打开盖依次放入炒菜油，荷兰豆，腊肉少许，盐。请避免将菜放置在搅拌桨上。

第六步：关上料理机的盖子让其自动翻炒，直至料理机工作结束。

第七步：工作程序完成，料理机显示屏会显示“结束 End”，另外会有四声长音提示工作完成。请用夹子将搅拌桨拿出，然后用硅胶铲尽快将菜取出，避免过度烹饪影响口感。

