



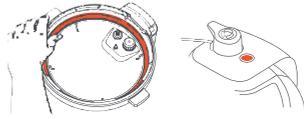
Instant Pot 인스턴트팟 레시피북

<인스턴트팟> 퀵가이드

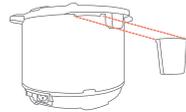
초기설정

※ 사용하기 전에 동봉된 안전사항 및 유지관리 매뉴얼에 있는 모든 중요 내용을 확인하시고 충분히 숙지하신 후 사용하십시오.

- 1 제품의 모든 포장재를 제거하고, 모든 구성품을 확인하십시오.
- 4 압력밸브 플로트밸브(압력추)와 뚜껑 안쪽의 실리콘 패킹이 적절히 설치되어 있는지 확인하십시오.



- 2 사용하기 전에 안전사항 및 유지관리 매뉴얼의 모든 안전 사항 및 경고 스티커를 주의 깊게 읽고 반드시 지켜 주십시오.
뚜껑, 내솥 등은 사용 전 베이킹소다, 식초, 중성세제를 이용하여 깨끗이 세척해 주세요.
- 5 구성품인 물받이를 본체의 뒷면 물받이 홈에 맞춰 제자리에 들어가도록 밀어서 설치해 주십시오.



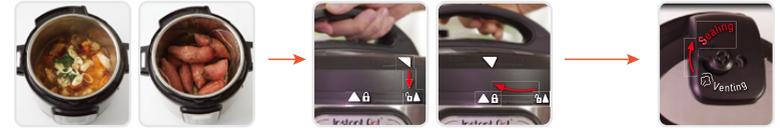
- 3 평평하고 고정된 바닥에 제품을 올려두시고 다른 가열 제품과 가까운 곳에 제품을 두지 마십시오.

스테인레스 스틸 내솥 사용 시 주의 사항

- 내솥을 본체에 넣기 전에, 내솥의 외부 표면과 가열판을 닦고 건조시키고 음식 잔여물이 남아 있지 않은지 확인하십시오.
- 물의 미네랄 성분이나 음식물이 흡착되어 스테인레스 표면이 뿌옇거나 무지개빛으로 변색 될 경우(미네랄 얼룩은 스테인레스 소재 특성 상 자연 발생적인 현상입니다.) 식초 또는 구연산을 사용하여 부드러운 스폰지로 닦아주세요.
- 심한 오염이나 얼룩이 있는 경우 스폰지에 식초를 묻혀 문질러서 제거해 주십시오. 바닥에 딱딱하거나 늘어붙은 음식 잔여물이 있는 경우, 뜨거운 물에 담가 두었다가 불려서 세척하십시오.



제품 사용 방법



- 1 원하는 요리의 재료를 내솥에 넣어주세요. 재료는 내솥에 표시된 **3분의 2 이상을 채우지 마십시오.**
- 2 내솥에 준비된 재료를 모두 넣고 뚜껑을 닫아주세요.
• 뚜껑의 ▼를 본체의 ▲와 맞추십시오.
• 찰랑 소리가 날 때까지 뚜껑을 시계방향으로 돌려십시오.
- 3 조리를 시작할 수 있도록 뚜껑 위의 압력밸브를 “Sealing(진공)” 위치로 돌려주세요.



- 4 원하는 조리 방법 버튼을 선택해주세요.
• 버튼을 누를 때마다 약, 중, 강으로 설정을 변경할 수 있습니다.
• 원하는 조리 시간이 있다면 “+/-”버튼으로 조절할 수 있습니다.
• “압력강도(Pressure Level)” 버튼으로 고압 또는 저압으로 설정하실 수 있습니다.
- 5 조리 설정이 끝나면 몇 초의 시간이 흐른 뒤 예열을 시작했음을 알리는 “On”이 보여집니다. 예열 시간은 5분에서 30분 이상, 재료의 양과 상태(냉동여부)에 따라 자동 설정됩니다. 작동오류가 아니며 “On”이 표시되면 예열 중이니 조리가 끝날 때까지 기다려주세요. 밥(Rice) 버튼은 초기 설정된 시간 외 조절이 불가하며 작동시 “Auto”가 표시됩니다.
- 6 예열이 완료되면 **요리 종류에 따라 소요 시간이 다르게 세팅된 시간이** 카운트되며 해당 시간이 디스플레이에 표시됩니다.



- 7 볶음, 요거트 기능을 제외하고 조리 시간이 종료되면 자동으로 보온기능이 작동됩니다. 보온 기능을 원치 않을 경우 보온 버튼을 눌러 설정을 꺼주세요.
- 8 플로트밸브가 올라와 있는 압력 상태에서는 뚜껑을 열지 마십시오. 조리가 종료되면 압력밸브를 “Venting(배출)”로 돌려주세요. 압력밸브 위로 뜨거운 증기가 배출되기 때문에 밸브 위로 얼굴이나 손을 가까이하지 마시고 긴 도구(집게, 수저)를 이용해주세요.
- 9 증기가 완전히 배출되면 플로트밸브가 내려갑니다. 플로트밸브가 내려간 후 뚜껑을 찰랑 소리가 날 때까지 시계 반대 방향으로 돌려 열어주세요. 조리가 완료된 음식을 꺼내주세요.

<인스턴트팟> 매뉴얼



- Soup 국/스프** 수분이 많은 국이나 수프 요리 조리 시 사용해주세요.
- Meat 육류** 육류, 생선류, 해산물류 등을 조리 시 선택해주세요.
- Bean 콩요리** 오랜 시간이 걸리는 콩류 또는 건나물 등을 조리 시 선택해주세요.
- Poultry 삼계탕** 닭, 오리 등 삼계탕 조리 시 선택해주세요.
- Slow Cook 슬로우쿡** 낮은 온도로 오랜 시간 조리 시 선택해주세요.
- Sauté 볶음** 다양한 재료를 볶거나 구울 시 선택해주세요.
- Pressure Level 압력강도** 압력강도는 저압, 고압 두 단계로 조절하여 사용해주세요.
- Delay Start 예약취사** 원하는 시간으로 조리를 예약할 때 사용해주세요.

- Rice 밥** 쌀의 양에 따라 8분~15분간 조리할 수 있어요.
- Multigrain 잡곡** 곡물의 질감에 따라 압력 강도와 시간을 선택하여 조리할 수 있어요.
- Porridge 죽** 곡물을 오래 끓여 무르익게 만드는 조리 시 선택해주세요.
- Steam 찜** 육류, 생선류, 해산물을 압력을 사용하여 찌 때 선택해주세요.
- Yogurt 요거트** 발효유를 조리 시 선택해주세요.
- Pressure Cook 압력요리** 찌거나 삶는 요리 시 선택해주세요.
- Keep Warm 보온** 일정한 온도를 유지할 시 선택해주세요.
- Cancel 취소** 조리 기능을 중지 시 사용해주세요.
- +** 각 기능의 조리시간을 조절할 수 있어요.

* Duo 6Q 모델 기준이며 Duo Mini의 경우 'Poultry(삼계탕)', 'Multigrain(잡곡)'은 'Pressure Cook(압력요리)'로 조리할 수 있습니다.
 * 스마트 프로그램에서 설정된 조리시간이 아닌 사용자가 원하는 시간과 압력강도를 조절할 수 있으며 마지막 설정된 시간이 자동 저장됩니다.

<인스턴트팟> 레시피 사용설명서

재료 준비
 메뉴를 만들 때 꼭 필요한 재료입니다. 필수 재료는 요리에 필요한 핵심 재료예요. 빠짐없이 준비해주세요. 선택 재료는 비슷한 재료로 대체하거나 생략 가능해요. 입맛에 따라 준비해주세요.

양념장, 소스
 음식을 만들기 전에 미리 섞어 놓으면 좋은 양념이에요. 미리 섞어두면 숙성되면서 맛이 어우러져 더 깊은 맛을 내요. 재료에 +로 표시되어 있다면 미리 섞어주세요.



3~4인분 총 조리시간 1시간 55분

필수 재료 돼지고기(등뼈 1.3kg), 감자(1개), 대파(1대, 2cm로 자른 것), 새우(50g)	선택 재료 생강(필수) 10cm, 대파(선택) 10cm, 통후추(선택) 10알, 들깨수(선택) 100ml	양념장 고추기름(2T), 다진 마늘(1T), 다진 생강(1), 된장(2T), 통깨기름(1T)	양념 참깨기름(2T)
--	--	---	-----------------------

- 돼지고기는 찬물에 담가 4시간 동안 핏물을 빼 뒤 흐르는 물에 깨끗이 씻고, 2cm로 잘라주세요.
- 생강은 1cm 길이로 썰고, 대파는 10cm 길이로 잘라내고, 감자는 2cm로 썰고.
- 인스턴트팟에 선택한 재료의 80%를 넣어 부엌을 달구워주세요(Pressure Cook) 기능을 선택해 조리시간을 10분으로 설정하고, 조리할 재료(새우)를 조리할 기능을 켜주세요.
- 인스턴트팟에 양념을 넣어주세요. + 표시된 재료는 넣을 때, 양념에 선택한 재료(Pressure Cook) 기능을 선택해 조리시간을 50분으로 설정하고, 양념(선택)은 25분 정도 소요돼요.
- 조리할 재료(새우)를 배운 후, 사용에 맞춰 부엌을 꺼주세요. Tip: 새우를 25분 동안 조리할 수 있어요.
- 볶음(Sauté) 기능을 선택해 조리시간을 5분으로 설정하고 감자, 새우, 대파, 양념(선택)을 넣어주세요. Tip: 양념(선택)은 25분 정도 소요돼요.

총 조리시간
 총 조리시간은 재료를 넣은 뒤 인스턴트팟에 예열 및 조리하는 총 소요시간이에요.

양념
 해당 메뉴에 맛을 내기 위해서 쓰이는 재료를 말해요.

TIP
 조리 시 알아두면 유용한 정보와 보관방법, 시간을 알려드려요.

소고기미역국



4인분



총 조리시간 40분

필수 재료

소고기(국거리용 400g),
건미역(50g)

양념

참기름(1T),
국간장(2T),
다진 마늘(1t)



조리
10분



- 1 볶음(Sauté) 기능을 선택해 조리를 10분으로 설정하고,
- 2 인스턴트팟에 참기름(1T)을 두른 뒤 소고기를 넣어 겉면이 고루 익도록 볶고,



- 3 조리가 완료되면 물(1.8L), 국간장(2T), 다진 마늘(1t)을 넣고,
- 4 흐르는 물에 건미역을 씻어 부숴 넣고,



예열
10분

조리
20분



- 5 뚜껑을 닫은 뒤 국/스프(Soup) 기능을 선택해 조리시간을 20분으로 설정하고,
- 6 조리가 완료되면 압력밸브를 배출로 이동해 압력을 충분히 배출해 마무리.

Tip 압력강도는 고압으로 선택해요.

갈비탕



4인분



총 조리시간 1시간 10분

필수 재료
소고기(갈비탕용 1.5kg)

선택 재료
쪽파(2대=30g)

육수 재료
무(토막=150g), 마늘(8쪽),
양파(½개), 대파(1대),
다시마(1장=10×10cm),
청주(100ml)

양념
국간장(3T),
소금(1T),
후춧가루(약간)



1 소고기는 찬물에 2~3시간 정도 담가 핏물을 뺀 뒤 기름 부위는 가위로 자르고,



2 인스턴트팟에 손질한 소고기를 넣은 뒤 소고기가 잠길 만큼 물을 붓고,



조리 20분

3 볶음(Sauté) 기능을 선택한 뒤 조리시간을 20분으로 설정해 소고기를 삶고,



4 조리가 완료되면 소고기는 체에 받쳐 건진 뒤 흐르는 물에 헹구고,



5 인스턴트팟에 데친 소고기와 물(2.2L), **육수 재료**를 넣은 뒤 국/스프(Soup) 기능을 선택해 조리시간을 30분으로 설정하고,



6 조리가 완료되면 압력밸브를 배출로 이동해 압력을 충분히 배출한 뒤 **양념**하고 그릇에 담아 마무리.

Tip 예열시간은 20분 정도 소요돼요.
Tip 압력강도는 고압으로 선택해요.

Tip 무는 납작하게 썰고, 쪽파는 송송 썰어 올려요.

안동찜닭



4인분



총 조리시간 45분

필수 재료	선택 재료	양념장
닭(볶음탕용 1kg), 양파(½개), 감자(2개), 대파(20cm), 자른 건고추(2개)	당근(½개), 깻잎(10장), 중국 당면(100g)	설탕(5T), 맛술(3T), 간장(8T), 다진 마늘(1T), 다진 생강(1t), 물엿(1T), 굴소스(1T), 블랙커피가루(1t)



1 닭은 흐르는 물에 깨끗이 씻어 기름기를 제거하고,



2 양파, 감자, 당근, 깻잎은 큼직하게 썰고, 대파는 어슷 썰고,



3 인스턴트팟에 양파, 감자, 당근, 닭, 중국 당면, 양념장, 물(360ml)을 넣고,



4 뚜껑을 닫고 찜(Steam) 기능을 선택해 조리시간을 20분으로 설정한 뒤 조리가 완료되면 압력밸브를 배출로 이동해 압력을 충분히 배출하고,
Tip 압력강도는 고압으로 선택해요.



5 뚜껑을 열고 볶음(Sauté) 기능을 선택해 조리시간을 5분으로 설정한 뒤 자른 건고추, 깻잎, 대파를 넣어 조리고,



6 조리가 완료되면 그릇에 담아 마무리.

콩국수



4인분



총 조리시간 1시간

필수 재료

백태(200g),
잣(60g), 소면(400g)

선택 재료

방울토마토(5개),
오이(1개)

양념

참깨(약간),
소금(약간)



1 인스턴트팟에 씻은 백태, 물(720ml)을 넣고 뚜껑을 닫은 뒤 콩요리(Bean) 기능을 선택해 조리시간을 40분으로 설정하고,

Tip 예열시간은 20분 정도 소요돼요.
Tip 압력강도는 고압으로 선택해요.



2 조리가 완료되면 압력밸브를 배출로 이동해 압력을 충분히 배출한 뒤 뚜껑을 열고 흐르는 물에 여러번 비벼 콩껍질을 벗기고,



3 믹서에 익힌 콩과 잣, 물(360ml)을 넣어 곱게 갈아 냉장실에 넣어 차게 두고,

Tip 기호에 따라 얼음을 넣어도 좋아요.



4 방울토마토는 2등분하고, 오이는 채 썰고,



5 냄비에 넉넉하게 물을 부은 뒤 끓어오르면 소면을 넣어 7~8분간 삶아 건져 찬물에 행구고,

Tip 중간 불에서 끓어오르면 찬물(½컵)을 부어 다시 끓어오를 때까지 삶아주세요.



6 그릇에 소면을 담아 콩물을 붓고 방울토마토와 채 썬 오이를 올린 뒤 참깨를 뿌려 마무리.

Tip 기호에 따라 소금(약간)을 넣어 드세요.

고등어 무조림



4인분



총 조리시간 35분

필수 재료

손질 고등어(3마리),
쌀뜨물(900ml),
무(300g), 감자(2개),
다시마(1장=10×10cm)

선택 재료

양파(½개),
대파(1대),
풋고추(1개),
홍고추(1개)

양념장

설탕(1T)+고춧가루(3T)+
맛술(2T)+간장(3T)+
다진 마늘(1T)+고추장(1½T)+
참기름(1T)+후춧가루(약간)



1 고등어는 쌀뜨물에 20분간 담가둔 뒤 흐르는 물에 깨끗이 씻어 물기를 털고



2 양념장을 만들고,



3 무는 반달 모양으로 도톰하게 썰고, 감자, 양파는 껍질을 1cm 두께로 썰고, 대파와 고추는 어슷 썰고



4 인스틴트팟에 무, 감자, 고등어, 양파, 양념장 순으로 올린 뒤 물(100ml)을 붓고



예열
10분

조리
20분

5 뚜껑을 닫고 육류(Meat) 기능을 선택해 조리시간을 20분으로 설정한 뒤 조리가 완료되면 압력밸브를 배출로 이동해 압력을 충분히 배출하고,

Tip 예열시간은 10분 정도 소요돼요.

Tip 압력강도는 고압으로 선택해요.



6 뚜껑을 열고 어슷 썬 대파와 고추를 넣은 뒤 볶음(Sauté) 기능을 선택해 조리시간을 5분으로 설정하고 자작하게 조리 마무리.

소갈비찜



5~6인분



총 조리시간 1시간 20분

필수 재료

소고기(갈비찜용 2kg), 당근(1개), 건표고버섯(4개), 간 밤(10개)

선택 재료

대추(10개), 은행(10개), 달걀지단(약간)

양념장

설탕(6T)+간장(120mL)+배즙(90mL)+다진 마늘(3T)+다진 파(4T)+참기름(1T)

Tip 배즙 대신 시판 배 음료 또는 파인애플즙을 사용해도 좋아요.



1 소고기에 붙은 지방을 제거한 뒤 소고기가 잠길 만큼 찬물을 부어 반나절 핏물을 빼고,



2 당근은 밤 크기로 모서리를 둥글게 돌려 깎고
Tip 모서리를 둥글려 깎아 넣으면 익으면서 부서지지 않아요.



조리
10분

3 인스턴트팟에 핏물 뺀 소고기를 넣고 볶음(Sauté) 기능을 선택한 뒤 조리시간을 10분으로 설정해 볶고,



4 조리가 완료되면 지단을 제외한 모든 재료와 **양념장**을 넣어 물(360ml)을 붓고,



예열
20분

조리
50분

5 뚜껑을 닫은 뒤 찜(Steam) 기능을 선택해 조리시간을 50분으로 설정하고
Tip 압력강도는 고압으로 선택해요.



6 조리가 완료되면 압력밸브를 배출로 이동해 압력을 충분히 배출하고 뚜껑을 열어 그릇에 담고 달걀지단을 올려 마무리.
Tip 떠오른 기름을 제거하면 맛이 더 깔끔해져요.

통삼겹 수육



4인분



총 조리시간 50분

필수 재료

돼지고기(통삼겹살 800g)

고기 삶는 재료

소주(50ml), 된장(1T),
마늘(2쪽), 생강(1톨),
대파 초록 부분(1대),
통후추(5알), 월계수잎(2장)



1 인스턴트팟에 물(500ml), 돼지고기, **고기 삶는 재료**를 넣고,



예열
30분

조리
20분

2 뚜껑을 닫은 뒤 찜(Steam) 기능을 선택해 조리시간을 20분으로 설정하고,

Tip 압력강도는 고압으로 선택해요.

Tip 부드러운 식감을 좋아하시면 조리시간을 10분 더 추가해주세요.



3 조리가 완료되면 압력밸브를 배출로 이동해 압력을 충분히 배출한 뒤 뚜껑을 열고,



4 돼지고기를 건져 한 김 식히고 1cm 두께로 썰어 마무리.

달걀찜

2~3인분



총 조리시간 40분

필수 재료

달걀(6개),
다시마 육수(100ml)

Tip 찬물(100ml)에 다시마(장=5×5cm)를 넣어
30분간 우려 사용해요.

양념

맛술(1T),
설탕(1T),
소금(0.5t)



1 달걀은 고루 푼 뒤 체에 두세 번 거르고,



2 체에 거른 달걀물에 다시마 육수와 양념을 넣고,



3 내열용기에 고루 나누어 담은 뒤 포일을 덮고,
Tip 용기의 ¾지점까지만 부어요.



4 인스턴트팟에 물(600ml)을 부은 뒤
스테인레스 찜기 위에 달걀물을 올리고,



예열
10분

조리
30분

5 뚜껑을 닫은 뒤 슬로우쿡(Slow Cook)
기능을 선택해 조리시간을 30분으로 설정하고,



6 조리가 완료되면 뚜껑을 열고
내열용기를 꺼낸 뒤 한 김 식혀 마무리.

고구마찜



3인분



총 조리시간 30분

필수 재료

고구마(6~7개=1kg)



1 고구마는 껍질째 깨끗하게 씻고,



2 인스턴트팟에 스테인레스 찜기를 넣고,



3 물(350ml), 고구마를 넣고,



4 뚜껑을 닫은 뒤 찜(Steam) 기능을 선택해 조리시간을 20분으로 설정하고,

Tip 압력강도는 고압으로 선택해요.



5 조리가 완료되면 압력밸브를 배출로 이동해 압력을 충분히 배출하고 뚜껑을 열어 고구마를 꺼내 마무리.

맥반석 달걀



11개 기준



총 조리시간 1시간

필수 재료
달걀(11개)

소금물
소금(1T)+
물(400mL)+
식초(1t)



1 인스턴트팟에 스테인레스 찜기를 넣은 뒤 달걀을 올리고,



2 소금물을 붓고,



3 뚜껑을 닫은 뒤 찜(Steam) 기능을 선택하고 조리시간을 60분으로 설정하고,

Tip 압력강도는 고압으로 선택해요.



4 조리가 완료되면 압력밸브를 배출로 이동해 압력을 충분히 배출한 뒤 뚜껑을 열고 그릇에 담아 마무리.

Tip 쫄득한 식감과 짙은 색의 구운 달걀을 원한다면 같은 방법으로 한 번 더 반복해요.

Tip 스테인레스 찜기를 사용하면 인스턴트 팻 내솔의 굽힘을 최소화 시킬 수 있어요. 굽힘이 우려되는 재료를 조리할 땐 스테인레스 찜기를 꼭 사용하세요.

조리
60분

요거트



600~700ml기준



총 조리시간 8시간 15분

필수 재료

우유(1000ml),
플레인 요거트(80g)



1 인스턴트팟에 우유를 넣고,



2 요거트(Yogurt) 기능을 선택해 boil로 설정한 뒤 우유를 데우고,



3 데운 우유에 플레인 요거트를 넣어 고루 섞고,



4 뚜껑을 닫은 뒤 요거트(Yogurt) 기능을 선택해 조리시간을 8시간으로 설정하고,



5 조리가 완료되면 요거트는 한 김 식혀 용기에 담아 마무리.

Tip 완성된 요거트는 열탕 소독한 내열 용기에 담아 냉장 보관해요.

Tip 냉장 보관한 요거트는 5일 이내에 먹는 게 좋아요.

쇠고기 채소죽



700ml×1병 분량



총 조리시간 55분

필수 재료

당근(¼개), 애호박(¼개),
다진 소고기(60g), 쌀(90g)

양념

참기름(1T), 소금(0.5t)



1 당근, 애호박은 잘게 썰고,



2 볶음(Sauté) 기능을 선택한 뒤 조리시간을 5분으로 설정해 참기름(1T)을 두르고,



3 다진 소고기와 손질한 채소를 넣어 3분간 볶고,



4 쌀을 넣어 2분간 더 볶은 뒤 물(700ml), 소금(0.5t)을 넣고,



예열
15분

조리
30분

5 뚜껑을 닫은 뒤 죽(Porridge) 기능을 선택해 조리시간을 30분으로 설정하고,

Tip 압력강도는 고압으로 선택해요.



6 조리가 완료되면 압력밸브를 배출로 이동해 압력을 충분히 배출한 뒤 고루 저어 마무리.

소고기 장조림



4인분



총 조리시간 1시간 20분

필수 재료

소고기(우둔살 600g),
마늘(8쪽)

선택 재료

삶은 달걀(3개),
파리고추(10개)

양념장

설탕(3T)+
맛술(100ml)+
간장(150ml)



1 소고기는 찬물에 20분간 담가 핏물을 뺀 뒤 8등분하고,



2 파리고추는 꼭지를 떼 뒤 꼬치로 구멍을 내고,



3 인스턴트팟에 핏물을 뺀 소고기와 물(400ml)을 넣은 뒤 양념장을 넣고,



예열
30분

조리
30분

4 뚜껑을 닫은 뒤 육류(Meat) 기능을 선택해 조리시간을 30분으로 설정하고,

Tip 압력강도는 고압으로 선택해요.



5 조리가 완료되면 압력밸브를 배출로 이동해 압력을 충분히 배출한 뒤 뚜껑을 열고,



6 마늘, 삶은 달걀, 파리고추를 넣고 볶음(Sauté) 기능을 선택한 뒤 조리시간을 20분으로 설정해 마무리.

Tip 떠오른 거품을 걷어내면 국물 맛이 더 깔끔해요.

삼계탕



2인분



총 조리시간 57분

필수 재료

닭(영계 2마리=1kg),
참쌀(200g),
수삼(2뿌리)

선택 재료

은행(30g), 밤(6알),
대추(6알),
마늘(6쪽),
대파(20cm)

양념

소금(약간),
후춧가루(약간)



1 닭은 흐르는 물에 겉과 속을 깨끗이 씻은 뒤 꼬리와 지방을 잘라내고,



2 닭 배속에 은행, 밤, 대추, 마늘, 참쌀을 넣고,



3 한쪽 다리에 칼집을 낸 뒤 다른 쪽 다리를 넣어 서로 엇갈리게 끼고,



4 인스틴트팟에 닭, 수삼, 물(900ml)을 넣고,
Tip 물에 닭이 푹 잠길 수 있도록 해주세요.



예열
32분

조리
25분

5 뚜껑을 닫은 뒤 삼계탕(Poultry) 기능을 선택해 조리시간을 25분으로 설정하고,

Tip 압력강도는 고압으로 선택해요.

Tip 푹 무른 식감을 좋아하시면 조리시간을 5분 더 추가해주세요.



6 조리가 완료되면 압력밸브를 배출로 이동해 압력을 충분히 배출한 뒤 그릇에 담고 대파를 송송 썰어 올려 마무리.

Tip 기호에 맞게 소금, 후춧가루를 넣어 드세요.

치즈케이크



지름 20cm×1판 분량



총 조리시간 45분

쿠키지 재료

다이제스티브(6개),
버터(45g)

Tip 버터는 실온에 30분전 미리 꺼내주세요.

크림치즈 필링 재료

크림치즈(227g),
설탕(125g),
플레인 요거트(125g),
달걀(1개), 전분(8g)

필수 재료

지름 20cm 원형 케이크틀



1 비닐봉지에 다이제스티브를 담아 밀대로 밀어 곱게 부순 뒤 버터를 넣어 고루 섞어 쿠키지를 만들고,



2 전분을 제외한 **크림치즈 필링 재료**는 설탕이 녹을 때까지 고루 섞은 뒤 마지막에 전분을 넣어 섞고,



3 케이크틀에 쿠키지를 도톰하게 깔아 크림치즈 필링을 붓고,



4 인스턴트팟에 스테인레스 찜기를 넣고 물(250ml)을 부은 뒤 포일로 덮은 케이크틀을 올리고,



예열
10분

조리
35분

5 뚜껑을 닫은 뒤 압력요리(Pressure Cook) 버튼을 누르고 압력강도는 고압, 조리시간을 35분으로 설정하고,



6 조리가 완료되면 압력밸브를 배출로 이동해 압력을 충분히 배출하고 꺼내 실온에서 20분간 식힌 뒤에서 분리하고 냉장실에서 보관해 마무리.

Tip 생과일을 곁들여 먹어도 좋아요.