

INSTANT VORTEX PRO AIR FRYER OVEN

COOKING GUIDE BOOK

Instant Brands



06

인스턴트 에어프라이어 오븐의 9가지 기능

07

쿠킹 레시피북 활용 가이드

AIRFRY 에어프라이

10

에그 베이컨
토스트 롤

12

오징어
버터구이

14

유린기

16

갈릭 파르메산
웨이 감자

18

두부 강정

ROAST 로스트

22

군고구마

24

모차렐라 치즈
가지구이

26

로스트 비프

28

토마호크 스테이크

30

통삼겹 채소구이

GRILL 그릴

34

고등어구이

36

황태 양념구이

38

연어구이

40

피시 앤 칩스

BAKING & PROOF 베이킹 & 숙성

44

갈릭 브레드

46

레드벨벳 쿠키

48

애플파이

50

호두 크림치즈 캄파뉴

52

밤식빵

54

치아바타



CONTENT

ROTATE 회전

58

프렌치프라이

60

막창구이

62

로스트 치킨

64

마늘 삼겹살 볶음

DEHYDRATE 건조

68

고구마말랭이

70

말린 과일 치즈 디핑 소스

72

김부각

74

뿌리채소칩

TOAST 토스트

78

식빵 피자 토스트

80

크루아상 토스트

82

프렌치 토스트

REHEAT 재가열

86

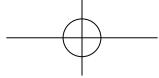
케이준 치킨 샐러드

88

피자 그라탱

90

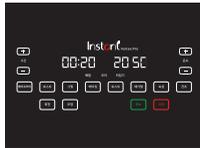
소떡소떡



GUIDE#01

INSTANT AIR FRYER OVEN MANUAL

인스턴트 에어프라이어
오븐의 9가지 기능



01 AIRFRY 에어프라이
고온의 공기가 빠르게 순환해 기름 없이도 바삭한 튀김 요리가 가능합니다. 감자칩이나 치킨윙과 같은 다양한 냉동식품을 최소한의 기름으로 쉽게 튀겨 건강한 요리를 만들 수 있습니다.

02 ROAST 로스트
치킨이나 통삼겹, 스테이크 등의 육류를 통째로 익히는 요리가 가능합니다.

03 GRILL 그릴
고온으로 생선 표면은 노릇하게, 속은 촉촉하게 구울 수 있는 기능입니다. 열원이 한 곳에서 직접적으로 가해지는 방식으로 생선 구이에 최적화되어 있습니다.

04 BAKING 베이킹
공기 순환 기능으로 반죽 속까지 골고루 익기 때문에 간단한 빵과 파이, 쿠키 등의 홈베이킹이 가능합니다.

05 PROOF 숙성
베이킹 시 반죽을 편리하게 숙성시키는 기능입니다.

06 ROTATE 회전
오븐 안에서 회전하는 바스켓을 이용해 로티세리(rotisserie) 치킨이나 감자튀김 등을 만들 수 있습니다.

07 DEHYDRATE 건조
과일, 채소 등을 얇게 썰어 건조하는 기능으로 각종 과일과 채소 칩을 만들 수 있습니다.

08 TOAST 토스트
쿠키 트레이를 이용해 식빵 등을 토스트하는 기능입니다.

09 REHEAT 재가열
냉동식품을 해동하거나 식은 음식을 데울 때 사용합니다. 먹고 남은 피자나 떡, 치킨 등을 따뜻하게 데워줍니다.

06



GUIDE#02

COOKING GUIDE BOOK

쿠킹 레시피북 활용 가이드

01

02

03

04

EGG BACON TOAST ROLL

에그 베이컨 토스트 롤



에어프라이어



20분



3인분



난이도중



COOKING TIP
기호에 따라 자니 머스타드 또는 케첩을 곁들여 먹는다.

재료
달걀 7개(흰자는 달걀 5개 달걀흰자 2개), 베이컨 6줄, 식용유 50ml, 머스타드 2큰술, 허니 머스타드 1큰술, 후춧가루 소금 약간씩

만드는 순서

1. 달걀을 끓인 물에 5분간 삶아 껍질을 까서 으낸다.
2. 으난 달걀에 머스타드, 허니 머스타드, 소금, 후춧가루를 넣고 섞어 달걀 샐러드를 만든다.
3. 베이컨은 미두크를 잘라내고 밀레로 납작하게 만든 달걀 샐러드를 넣어 넣고 베이컨으로 한 번 더 덮어 곁들인다.
4. 3층에 달걀흰자를 곁들여 베이컨과 허니 머스타드로 170°C에서 5분간 구워 완성된다.



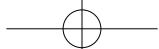
09

05

06

07

- 01 사용 기능 9가지 기능 중 해당 요리를 할 때 필요한 기능 버튼이에요.
- 02 조리 시간 인스턴트 에어프라이어 오븐 사용 시간을 포함한 요리 완성에 필요한 시간이예요.
- 03 분량(n인분) 해당 레시피의 계량으로 만들었을 때 몇 사람이 먹을 수 있는 분량인지를 알려줘요.
- 04 난이도 요리의 난이도를 상, 중, 하로 나누었어요.
- 05 쿠킹 팁 제품 활용법이나 맛을 내는 방법 등 꼭 필요한 쿠킹 팁이에요.
- 06 재료 해당 요리에 필요한 재료와 각 재료의 분량이에요.
- 07 만드는 순서 재료를 사용해 순서대로 요리를 만드는 방법이에요.



AIRFRY

에어프라이

PART #1

INSTANT AIR FRYER OVEN



에그 베이컨 토스트 롤



오징어 버터구이



유린기



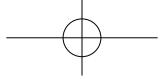
갈릭 파르메산 웨지 감자



두부 강정







EGG BACON TOAST ROLL

에그 베이컨 토스트 롤



에어프라이



20분



3인분



난이도하



COOKING TIP

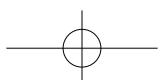
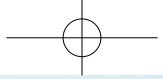
기호에 따라 허니 머스터드 또는 케첩을 곁들여 먹는다.

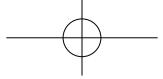
재료

달걀 7개(삶은 달걀 6개·달걀물 1개), 베이컨 6줄, 식빵 6장, 마요네즈 2큰술, 허니 머스터드 1큰술, 후춧가루·소금 약간씩

만드는 순서

- 1_달걀을 끓는 물에 8분간 삶아 껍질을 까서 으갠다.
- 2_으갠 달걀에 분량의 마요네즈, 허니 머스터드, 소금, 후춧가루를 넣고 섞어 달걀 샐러드를 만든다.
- 3_식빵은 테두리를 잘라내고 밑대로 납작하게 민 다음 달걀 샐러드를 넣어 말고 베이컨으로 한 번 더 말아 고정한다.
- 4_③에 달걀물을 고루 발라 에어프라이 기능으로 170°C에서 5분간 구워 완성한다.





GRILLED SQUID WITH BUTTER

오징어 버터구이



에어프라이



20분



1인분



난이도 중



COOKING TIP

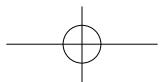
오징어 대신 껍질을 제거한 새우로 대체해도 좋다.

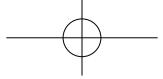
재료

손질된 통오징어 1마리(150g), 버터 1큰술, 올리고당·
마요네즈 1/2큰술씩

만드는 순서

- 1_오징어는 깨끗이 씻어 껍질을 벗긴 뒤 물기를 제거하고 몸통 양 끝에 1cm 간격으로 칼집을 낸다.
- 2_분량의 버터, 올리고당, 마요네즈를 섞어 버터 소스를 만든다.
- 3_오징어에 버터 소스를 발라 에어프라이 기능으로 180°C에서 5분간 구운 뒤 뒤집어서 5분간 더 굽는다.
- 4_에어프라이어 오븐에서 꺼내 먹기 좋은 크기로 잘라 낸다.





YURINGI

유린기



에어프라이



30분



1인분



난이도상

재료

닭다리살 200g, 양상추·치커리(자른 것) 1컵
씩, 적양파 1/4개, 맛술 1큰술, 감자 전분 1
과 1/2큰술, 소금·후춧가루 약간씩

소스 청양고추·홍고추 1/2개씩, 대파 1/4대,
레몬즙·물 2큰술씩, 식초·설탕·간장·쯔유 1
큰술씩, 후춧가루 약간

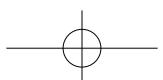
만드는 순서

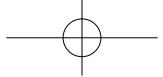
- 1_청양고추, 홍고추, 대파를 송송 썰어 볼에 담고 나머
지 소스 재료를 모두 넣어 고루 섞어 소스를 만든다.
- 2_적양파는 편으로 썰고 닭다리살은 맛술, 후춧가루,
소금을 뿌려 밑간을 한다.
- 3_비닐백에 ②의 닭다리살과 감자 전분, 약간의 소금
을 넣고 흔들어 튀김옷을 입힌다.
- 4_에어프라이 기능으로 180°C에서 10분간 구운 뒤
뒤집어서 10분간 더 굽는다.
- 5_한입 크기로 자른 양상추와 치커리, 편으로 썬 적
양파를 접시에 담은 뒤 바삭하게 구운 닭튀김을 얹고
소스를 곁들여 낸다.



COOKING TIP

닭튀김을 조리하는 대신 남은 치킨 또는 탕수육 튀김을 재
가열 기능으로 데워 넣어도 좋다.





GARLIC PARMESAN WEDGE POTATO

갈릭 파르메산 웨지 감자



에어프라이



30분



3인분



난이도 하



COOKING TIP

취향에 따라 구워진 감자에 파프리카 시즈닝 또는 케이준 시즈닝을 뿌리면 매콤하게 즐길 수 있다.

재료

감자 3개, 올리브유 3큰술, 파슬리가루·다진 마늘 1작은술씩, 파르메산 치즈가루 2큰술, 소금·후춧가루 약간씩

디핑 치즈 소스 크림치즈 2작은술, 마요네즈·꿀·마늘즙 1작은술씩, 레몬즙 약간

만드는 순서

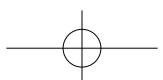
1 감자는 웨지 모양으로 썬 뒤 물에 행귀 전분기를 제거한다.

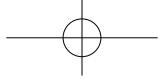
2 분량의 파르메산 치즈가루, 올리브유, 파슬리가루, 다진 마늘, 소금, 후춧가루를 한데 섞은 뒤 ①의 감자를 넣어 함께 버무린다.

3 쿡킹 트레이에 감자를 펼쳐 올린 뒤 에어프라이 기능으로 205°C에서 15분간 굽는다.

4 디핑 치즈 소스용 모든 재료를 한데 섞어 디핑 치즈 소스를 만든다.

5 ③의 웨지 감자에 갈릭 디핑 치즈 소스를 곁들여 낸다.





SWEET AND SOUR TOFU

두부 강정



에어프라이



25분



2인분



난이도 중



COOKING TIP

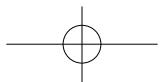
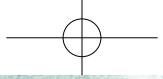
양념만 따로 끓여 소스로 즐기면 두부의 바삭한 식감을 느낄 수 있다.

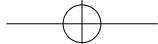
재료

두부 1모, 전분 4큰술, 고추장·케첩·참기름 1큰술씩, 간장·캐슈너트 2큰술씩, 올리고당 3큰술, 파프리카·피망·건고추·쪽파·소금 약간씩

만드는 순서

- 1_두부는 2.5×2.5cm로 잘라 물기를 제거한 뒤 소금을 뿌리고 전분을 얇게 묻힌다.
- 2_전분 묻힌 두부를 쿡킹 트레이에 올린 뒤 에어프라이 기능으로 205°C에서 15분간 굽는다.
- 3_중간에 한 번씩 뒤집어 골고루 익힌다.
- 4_두부와 같은 크기로 파프리카·피망을 썰어 준비한다.
- 5_팬에 고추장, 케첩, 간장, 올리고당, 참기름을 넣어 한소끔 끓인다.
- 6_⑤에 구운 두부를 넣고 ④의 채소들을 넣어 함께 볶은 뒤 캐슈너트와 송송 썬 건고추, 쪽파를 올려 낸다.





ROAST

로스트

PART # 2

INSTANT AIR FRYER OVEN



군고구마

★★★★☆
토마호크 스테이크



모차렐라 치즈 가지구이

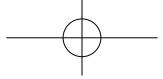
★★★★☆
통삼겹 채소구이



로스트 비프







ROAST SWEET POTATO

군고구마



로스트



45분



2인분



난이도하



재료

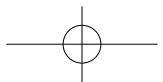
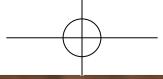
고구마 2개(300g), 모차렐라 치즈 60g, 파슬리가루 약간

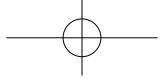
만드는 순서

- 1_고구마를 깨끗이 씻어 로스트 기능으로 180°C에서 35분간 굽는다.
- 2_구워진 고구마 위쪽을 살짝 갈라 치즈를 얹는다.
- 3_치즈가 녹도록 180°C에서 5분간 더 구워 꺼낸 뒤 파슬리가루를 뿌려 완성한다.

COOKING TIP

완성 후 무염 버터를 한 조각 올려 내면 더욱 고소한 풍미를 즐길 수 있다.





ROAST EGGPLANT WITH MOZZARELLA CHEESE

모차렐라 치즈 가지구이



로스트



30분



1인분



난이도 중

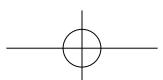
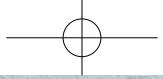


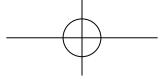
재료

가지 1개, 베이컨 2줄, 양파 1/4개, 토마토소스 4큰술, 올리브유 1큰술, 바질잎·그라나 파다노 치즈가루·모차렐라 치즈 약간씩

만드는 순서

- 1_가지는 길게 반으로 잘라 속을 도려낸다.
- 2_도려낸 속은 굵게 다지고 양파와 베이컨도 다진다.
- 3_팬에 올리브유를 두르고 양파, 베이컨, 다진 가지 속을 넣어 볶다가 노릇해지면 약한 불로 줄인 뒤 토마토소스를 넣어 고루 섞는다.
- 4_파넬 가지 안에 ③의 속을 채워 넣고 그 위에 모차렐라 치즈를 얹어 로스트 기능으로 180°C에서 8분간 굽는다.
- 5_④에 바질잎을 얹고 그라나 파다노 치즈가루를 뿌려 완성한다.





ROAST BEEF

로스트 비프



로스트



30분



2인분



난이도상

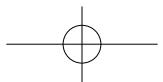


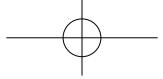
재료

쇠고기(등심) 500g, 마늘 3쪽, 올리브유 2큰술, 소금·후춧가루·레드 페퍼·타임 약간씩, 로즈메리 1줄기

만드는 순서

- 1_쇠고기는 소금과 후춧가루를 뿌려 실온에 30분 이상 둔다. 마늘과 타임은 잘게 다진다.
- 2_다진 마늘과 타임에 올리브유를 섞어 ①의 쇠고기 위에 골고루 바른다.
- 3_쇠고기를 돌돌 말아 실로 묶어 고정한 뒤 로즈메리와 레드 페퍼를 엮는다.
- 4_로스트 기능으로 200°C에서 15분간 구운 뒤 5분간 휴지 후 완성한다.





TOMAHAWK STEAK

토마호크 스테이크



로스트



90분



2인분



난이도 중



COOKING TIP

스테이크의 크기에 따라 시간과 온도를 조절해 원하는 정도의 굽기로 즐길 수 있다.

재료

쇠고기(토마호크 스테이크) 800g, 소금·통후추·로즈메리 약간씩, 마늘 2쪽, 올리브유 3작은술, 알감자 6개

사워크림 소스 사워크림 5작은술, 꿀 1작은술, 후춧가루·소금·쪽파·베이컨칩 약간씩

만드는 순서

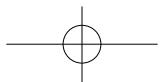
1_ 토마호크 스테이크에 올리브유, 로즈메리, 소금, 통후추를 뿌려 20분간 마리네이드한다.

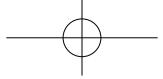
2_ 알감자는 십자로 칼집을 낸다.

3_ 마리네이드한 스테이크를 알감자, 마늘과 함께 트레이에 올려 로스트 기능으로 102°C에서 55분간 굽는다.

4_ 사워크림 소스 재료를 모두 한데 넣어 섞는다.

5_ 구운 스테이크는 5분간 레스팅 과정을 거친 뒤 알감자, 사워크림 소스와 함께 낸다.





ROASTED PORK BELLY AND VEGGIES

통삼겹 채소구이



로스트



120분



5인분



난이도 중



COOKING TIP

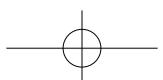
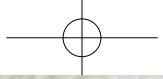
돼지고기 대신 닭고기나 오리고기 등으로 대체해도 맛있다.

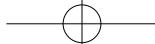
재료 돼지고기(통삼겹) 1.5kg, 당근·양파·파프리카·통마늘·로즈메리·타임·소금·후춧가루 약간씩, 콜리플라워 1개, 머스터드 2작은술, 꿀 1작은술

오렌지 소스 통삼겹 구울 때 나온 육즙, 오렌지 주스 250ml, 오렌지 1개, 버터 1작은술

만드는 순서

- 1_통삼겹은 비계 부분에 별집 모양으로 칼집을 낸다.
- 2_로즈메리와 타임을 다진 뒤 꿀, 머스터드, 소금, 후춧가루를 넣어 섞어 통삼겹에 바른다.
- 3_굵직하게 썬 채소들에 올리브유, 소금, 후춧가루를 넣어 버무려 트레이에 간 뒤 그 위에 ②의 통삼겹을 올린다.
- 4_로스트 기능으로 160°C에서 1시간 40분간 굽는다.
- 5_통삼겹을 구울 때 나온 육즙에 오렌지 주스와 생오렌지즙을 넣어 졸이다가 마지막에 버터를 넣어 오렌지 소스를 만든 뒤 구운 통삼겹에 뿌려 낸다.





GRILL

그릴

PART # 3

INSTANT AIR FRYER OVEN



고등어구이



황태 양념구이

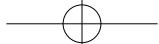


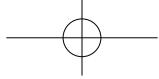
연어구이



피시 앤 칩스







BROILED MACKEREL

고등어구이



그릴



15분



2인분



난이도하

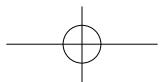


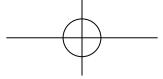
재료

손질 고등어 1마리(350g), 소금 후춧가루 약간씩

만드는 순서

- 1_고등어는 흐르는 물에 깨끗이 씻어 물기를 제거한다.
- 2_껍질 쪽에 칼집을 내고 소금과 후춧가루를 뿌려 간한다.
- 3_그릴 기능으로 205°C에서 10분간 굽는다.





BROILED POLLACK WITH SEASONINGS

황태 양념구이



그릴



25분



2인분



난이도 중



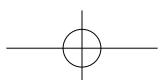
재료

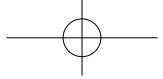
황태포 1마리, 통깨 약간, 쪽파 2뿌리

양념장 고추장·고춧가루·간장 2큰술씩, 다진 마늘 1/2큰술, 설탕·참기름·올리고당 1큰술씩

만드는 순서

- 1_ 황태포는 머리, 꼬리, 지느러미를 제거하고 손질해 물 1컵을 부어 20분간 불린다.
- 2_ 황태포를 불리는 동안 양념장 재료를 모두 섞어 양념장을 만든다.
- 3_ 쪽파는 송송 썬다.
- 4_ 불린 황태포를 먹기 좋은 크기로 잘라 양념장을 고루 바른다.
- 5_ 그릴 기능으로 205°C에서 1분 30초간 구워 꺼낸 다음 쪽파와 통깨를 뿌려 완성한다.





BROILED SALMON

연어구이



그릴



25분



2인분



난이도상



재료

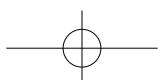
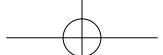
연어 500g, 레몬 1개, 마늘 6쪽, 브로콜리 40g, 로즈메리 2줄기, 올리브유 3큰술, 소금·후춧가루 약간씩

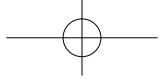
만드는 순서

- 1_연어는 소금과 후춧가루를 뿌려 간한다.
- 2_레몬은 슬라이스하고 브로콜리는 작은 송이로 자른다.
- 3_트레이에 연어와 마늘, 브로콜리, 레몬 슬라이스, 로즈메리를 올리고 올리브유를 뿌린다.
- 4_그릴 기능으로 205°C에서 10분간 구워 완성한다.

COOKING TIP

냉장고에 남은 바지락 등 조개류를 함께 조리하면 더욱 근사한 한 그릇 요리가 된다.





FISH AND CHIPS

피시 앤 칩스



그릴



25분



2인분



난이도 중



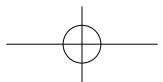
재료

대구살 300g, 소금·후춧가루 약간씩, 올리브유 2큰술, 튀김가루 40g, 빵가루 30g, 물 30ml

할라피뇨 마요네즈 소스 마요네즈 2큰술, 꿀·레몬즙·다진 할라피뇨 1큰술씩, 소금·후춧가루 약간씩

만드는 순서

- 1_대구살에 소금과 후춧가루를 뿌려 간을 한 뒤 올리브유를 골고루 묻힌다.
- 2_튀김가루에 물을 섞어 반죽한다.
- 3_밀간한 대구살에 튀김가루, 반죽, 빵가루를 순서대로 묻힌다.
- 4_그릴 기능으로 205°C에서 15분간 조리한다.
- 5_소스 재료를 모두 섞어 만든 할라피뇨 마요네즈 소스를 대구살튀김에 곁들여 낸다.





BAKING & PROOF

베이킹 & 숙성

PART # 4

INSTANT AIR FRYER OVEN



갈릭 브레드



레드벨벳 쿠키



애플파이



호두 크림치즈 캄파뉴

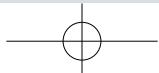
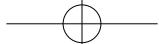


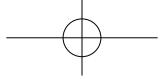
밤식빵



치아바타







GARLIC BREAD

갈릭 브레드



베이킹



15분



2인분



난이도하



COOKING TIP

강한 마늘 향이 부담스럽다면 부추, 대파, 로즈메리 등 다른 향신채로 대체해도 좋다.

재료

통식빵 200g, 꿀 2큰술, 파슬리가루 약간

소스 버터 2큰술, 다진 마늘·꿀 1큰술씩, 파슬리가루 약간

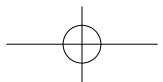
만드는 순서

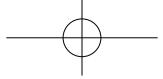
1_ 실온에 두었던 버터에 다진 마늘, 꿀, 파슬리가루를 섞어 소스를 만든다.

2_ 통식빵은 가로로 3등분, 세로로 3등분해 한입 크기로 칼집을 낸다.

3_ 칼집 사이사이에 ①의 소스를 골고루 바른단.

4_ 베이킹 기능으로 180°C에서 5분간 구워 꺼낸 빵 위에 꿀과 파슬리가루를 올려 마무리한다.





RED VELVET COOKIE

레드벨벳 쿠키



베이킹



60분



4인분(8개)



난이도중

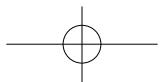
재료(8개 분량)

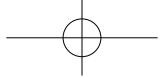
무염 버터 72g, 흰 설탕 100g, 달걀 2/3개,
바닐라 익스트랙 1작은술, 밀가루(중력분)
112g, 코코아가루 10g, 소금 1g, 베이킹파우
더 3g, 식용 색소(레드) 약간, 슈거파우더 80g



만드는 순서

- 1_실온에 두었던 무염 버터를 핸드 믹서로 풀다가 흰 설탕을 넣어 색이 밝아지고 크림 형태가 될 때까지 섞는다.
- 2_달걀을 잘 풀어 달걀물을 만든 뒤 두 번 나누어 ①에 섞은 다음 바닐라 익스트랙을 넣고 섞는다.
- 3_밀가루, 코코아가루, 소금, 베이킹파우더를 체에 내린다.
- 4_③의 가루류를 ②에 넣어 잘 섞은 뒤 식용 색소를 소량씩 넣으며 알맞은 색을 낸다.
- 5_완성된 반죽을 30분간 냉장고에 넣어 휴지시킨다.
- 6_휴지한 반죽을 40g씩 소분해 손으로 동그랗게 빚은 뒤 살짝 누르고 슈거파우더를 듬뿍 묻혀 오븐팬에 올린다.
- 7_베이킹 기능으로 180°C에서 10분간 구워 완성한다.





APPLE PIE

애플파이



베이킹



120분



6인분



난이도상

재료

밀가루(중력분) 250g, 소금 2g, 차가운 버터 150g, 차가운 물 80g, 사과 3개, 설탕 50g, 계핏가루 1작은술, 레몬즙 2큰술, 달걀 1개

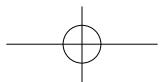


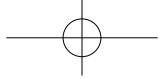
COOKING TIP

사과 대신 베리류 또는 다른 제철 과일을 넣어도 좋다.

만드는 순서

- 1_ 차가운 버터를 정육면체(1cm)로 자른다.
- 2_ 밀가루를 체에 내린 뒤 소금, 버터를 넣고 손으로 버터와 밀가루를 함께 비비듯 주물러 가루 형태가 될 때까지 섞는다.
- 3_ ②에 차가운 물을 넣고 뭉쳐질 때까지 반죽한 뒤 밀봉해 냉장고에서 30분간 휴지시킨다.
- 4_ ③의 반죽과 밀대에 밀가루를 가볍게 코팅한 다음 0.5cm 두께로 민다. 20cm 타르트팬에 덮어 누르고 남은 반죽은 잘 뭉쳐 다시 모양을 잡고 냉장실에서 30분간 휴지시킨다.
- 5_ 사과를 0.5cm 두께로 슬라이스해 냄비에 넣고 레몬즙, 설탕을 넣어 중간 불로 사과가 갈색빛이 날 때까지 끓이다가 계핏가루를 넣어 섞고 불을 끈다.
- 6_ 타르트 반죽 바닥을 포크로 찍어 구멍을 내고 줄인 사과를 올린다.
- 7_ ④의 남은 반죽을 길게 잘라 가로, 세로로 교차해 ⑥ 위에 올린 다음 달걀물을 바른다.
- 8_ 베이킹 기능으로 191°C에서 13분간 구워 완성한다.





WALNUT CREAM CHEESE CAMPAGNE

호두 크림치즈 캠페뉴



숙성



150분



3인분



난이도 중

재료

강력분 140g, 호밀가루 60g, 소금·
드라이 이스트 4g씩, 물 150ml, 크
림치즈 100g, 호두 30g

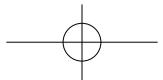


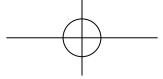
COOKING TIP

취향에 따라 호두 대신 다른 견과류로
대체해도 좋다.

만드는 순서

- 1_강력분, 호밀가루, 소금, 드라이 이스트, 물을 함께 넣고 섞다가 손으로 반죽한다.
- 2_반죽을 넣고 숙성 기능으로 32°C에서 30분간 발효시킨다.
- 3_1차 발효된 반죽을 반으로 나눠 둥글게 만 뒤 숙성 기능으로 32°C에서 40분간 중간 발효를 시킨다.
- 4_반죽을 길쭉하게 편 뒤 호두와 크림치즈를 올린다.
- 5_반죽 윗면을 덮고 굴려서 길쭉하게 만든다.
- 6_⑤의 반죽을 살짝 구부려 U자 모양으로 만든 뒤 숙성 기능으로 32°C에서 40분간 2차 발효를 시킨다.
- 7_발효된 반죽 윗부분에 칼집을 살짝 낸다.
- 8_반죽을 베이킹 기능으로 205°C에서 10분간 구운 뒤 앞뒤를 바꿔 5분간 더 굽는다.
- 9_식힘망 위에 올려 빵을 식힌다.





CHESTNUT BREAD

밤식빵



숙성



140분



3인분



난이도상

재료(빵)

강력분 192g, 중력분 48g, 물 125g, 드라이 이스트·소금 5g 씩, 제빵개량제 2g, 설탕 30g, 버터 20g, 탈지분유 7g, 밤(통조림) 84g

쿠키 버터·중력분 20g씩, 설탕 12g, 베이킹파우더 2g, 아몬드 슬라이스 10g, 달걀 24g



만드는 순서

1 버터와 밤을 제외한 빵 반죽 재료를 모두 한 번에 넣어 가루 없이 한 덩어리로 뭉쳐질 때까지 반죽하다가 클립업 상태(믹싱볼 면에 반죽이 달라붙지 않는)가 되면 버터를 넣고 10분 이상 반죽한다.

2 반죽에 랍을 씌우고 숙성 기능으로 50°C에서 1시간 동안 1차 발효를 시킨 후 3등분으로 나누어 둥글리기를 한다. 랍을 씌워 15분 정도 중간 발효를 시킨다.

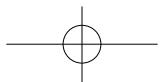
3 ②를 밀대로 밀어 가스를 빼고 밤을 뿌린 다음 끝에서부터 잘 말아 이음매 부분을 봉합한 뒤 식빵틀에 넣는다.

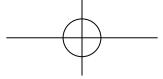
4 ③을 따뜻한 곳에 두어 반죽이 틀 윗부분에서 3cm 정도 아래까지 올라오게끔 2차 발효를 시킨다.

5 버터를 풀어 포마드 상태로 만든 뒤 설탕을 넣어 잘 섞은 다음 달걀을 넣고 저어 크림 상태로 만든다.

6 체에 내린 중력분과 베이킹파우더를 ⑤에 넣어 주걱으로 섞은 뒤 찰주머니에 담아 ④의 발효된 빵 반죽 위에 짜 올리고 아몬드 슬라이스를 얹어 베이킹 기능으로 170°C에서 30분간 굽는다.

7 중간에 팬을 돌려 색이 균일해지도록 한다.





CIABATTA

치아바타



숙성



110분



2인분



난이도 중



COOKING TIP

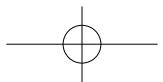
구운 빵에 올리브유와 발사믹 식초를 곁들여 먹는다.

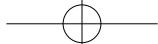
재료(빵)

강력분 200g, 미지근한 물 150ml, 드라이 이스트 2g, 소금 3g, 올리브·올리브유 20g씩

만드는 순서

- 1_올리브는 물기를 제거한 뒤 링 모양으로 슬라이스한다.
- 2_미지근한 물에 이스트를 녹인다.
- 3_강력분에 이스트를 녹인 물과 소금, 올리브유를 넣고 주걱으로 저어 반죽한다.
- 4_올리브 슬라이스를 넣고 다시 섞은 다음 숙성 기능을 이용해 40분간 발효시킨다.
- 5_덧가루를 뿌려가며 반죽을 늘였다가 3겹으로 접어 30분간 휴지시킨다. 이 과정을 2회 더 반복한 뒤 모양을 잡는다.
- 6_베이킹 기능을 이용해 199°C에서 15분간 구워 완성한다.





ROTATE

회전

PART # 5

INSTANT AIR FRYER OVEN



프렌치프라이



막창구이

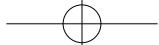


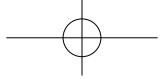
로스트 치킨



마늘 삼겹살 볶음







FRENCH FRIES

프렌치프라이



회전



40분



2인분



난이도하



재료

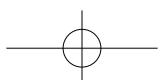
감자 4개, 식용유 2큰술, 소금 약간

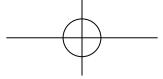
만드는 순서

- 1 감자는 껍질을 깎 뒤 스틱 형태로 썰어 찬물에 10분 정도 담가 전분기를 뺀다.
- 2 감자의 물기를 제거하고 소금과 식용유로 버무린다.
- 3 회전통에 담아 회전 기능으로 199°C에서 15분간 구워 완성한다.

COOKING TIP

완성된 프렌치프라이에 트러플 오일을 곁들여 먹으면 더욱 풍부한 맛을 즐길 수 있다.





GRILLED MAKCHANG

막창구이



회전



20분



2인분



난이도 중



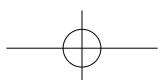
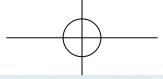
재료

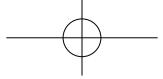
막창 300g, 마늘 80g

소스 다진 마늘·다진 청양고추·간장·레몬즙·통깨 1/2
큰술씩, 된장·물엿 1큰술씩, 마요네즈 3큰술

만드는 순서

- 1_회전통에 막창과 마늘을 넣는다.
- 2_회전 기능으로 180°C에서 15분간 조리해 완성한다.
- 3_분량의 소스 재료를 모두 섞어 소스를 만들어 곁들여 낸다.





ROAST CHICKEN

로스트 치킨



회전



40분



2인분



난이도상



재료

생닭 1마리(1kg), 버터 3큰술, 말린 바질가루·다진 마늘 1/2큰술씩, 꿀 1큰술, 소금 1작은술

만드는 순서

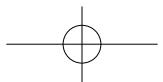
1_ 실온에 두었던 버터에 말린 바질가루, 다진 마늘, 꿀, 소금을 넣고 크림 형태가 되도록 잘 섞는다.

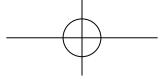
2_ 손질한 생닭에 ①을 골고루 발라 회전통에 넣는다.

3_ 회전 기능으로 180°C에서 30분 정도 조리해 완성한다.

COOKING TIP

통닭 대신 손질된 닭볶음탕용 닭을 조리하면 더욱 간편하게 즐길 수 있다.





STIR-FRIED PORK BELLY WITH GARLIC

마늘 삼겹살 볶음



회전



30분



2인분



난이도 하



재료

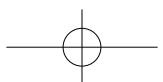
돼지고기(삼겹살) 300g, 마늘 100g, 소금·허브솔트·후춧가루 약간씩, 올리브유 2큰술

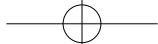
만드는 순서

- 1_삼겹살은 적당한 크기로 잘라 허브솔트, 후춧가루를 뿌려 밑간한다.
- 2_마늘에 소금, 후춧가루, 올리브유를 뿌려 버무린다.
- 3_회전통에 삼겹살과 마늘을 담아 회전 기능으로 180°C에서 20분간 굽는다.

COOKING TIP

취향에 따라 막창이나 닭모래집으로 대체해 조리할 수 있다.





DEHYDRATE

건조

PART # 6

INSTANT AIR FRYER OVEN



고구마말랭이



말린 과일 치즈 디핑 소스

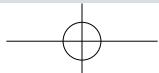
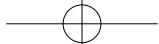


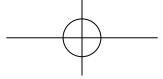
김부각



뿌리채소칩







DRIED SWEET POTATO

고구마말랭이



건조



4시간 10분



2인분



난이도하

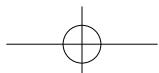


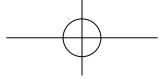
재료

고구마 2개(300g)

만드는 순서

- 1_고구마를 깨끗이 씻어 로스팅 기능으로 180°C에서 30분간 굽는다.
- 2_구운 고구마를 식힌 뒤 껍질을 벗겨 길쭉하게 스틱 모양으로 자른다.
- 3_건조 기능으로 60°C에서 3시간 30분간 말린다.





CHEESE DIP WITH DRIED FRUIT

말린 과일 치즈 디핑 소스



건조



10시간10분



4인분



난이도 중



COOKING TIP

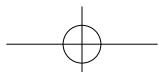
기호에 따라 크래커, 빵, 아채 스틱 등에 디핑 소스를 곁들여 먹는다.

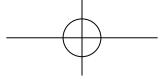
재료

크림치즈 150g, 파인애플 90g, 꿀 1큰술, 아몬드·호두 2알씩, 크래커 약간

만드는 순서

- 1_파인애플은 링 형태로 썬다(통조림 활용 가능).
- 2_건조 기능으로 60°C에서 10시간 말려 파인애플말랭이를 만든다.
- 3_파인애플말랭이와 아몬드, 호두를 다진다.
- 4_크림치즈에 다진 파인애플말랭이(각종 과일 말랭이), 다진 아몬드와 호두(각종 견과류), 꿀을 넣고 섞어 디핑 소스를 만든다.
- 5_크래커에 디핑 소스를 곁들여 먹는다.





GIM-BUGAK

김부각



건조



8시간



2인분



난이도상



COOKING TIP

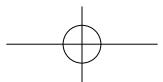
김부각을 너무 오래 튀기면 김이 타버리니 주의한다.

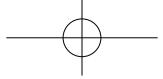
재료

김 4장, 물 15큰술, 찹쌀가루 5큰술, 통깨 약간, 소금 ½ 작은술, 식용유 1컵

만드는 순서

- 1_냄비에 물, 소금, 찹쌀가루를 넣어 섞은 뒤 저으면서 끓여 찹쌀풀을 만든 다음 한 김 식힌다.
- 2_김을 반으로 자른다. 찹쌀풀을 전체 면적의 반만 바르고 반으로 접기를 2회 반복한다.
- 3_¼로 접은 김 위에 마지막으로 찹쌀풀을 바르고 건조 기능으로 60°C에서 7시간 이상 건조한다.
- 4_팬에 식용유를 넉넉히 두르고 건조된 김부각을 170°C에서 빠르게 튀겨내 완성한다.





ROOTS & BULB VEGGIE CHIPS

뿌리채소칩



건조



120분



2인분



난이도하



재료

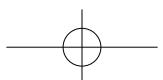
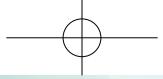
당근·비트·고구마·자색고구마·연근 1/2개씩

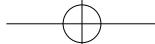
만드는 순서

- 1_당근, 비트, 고구마, 자색고구마, 연근 등 뿌리채소들을 깨끗이 세척한다.
- 2_채소들을 얇게 슬라이스한다.
- 3_채소들이 겹치지 않게 펼쳐 넣어 건조 기능으로 60°C에서 2시간 동안 건조시킨다.

COOKING TIP

각종 과일을 얇게 썰어 건조하여 과일칩으로 즐겨도 좋다.





TOAST

토스트

PART # 7

INSTANT AIR FRYER OVEN



식빵 피자 토스트

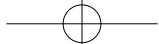


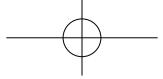
크루아상 토스트



프렌치 토스트







SLICED BREAD PIZZA TOAST

식빵 피자 토스트



토스트



15분



2인분



난이도하



COOKING TIP

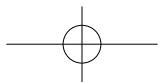
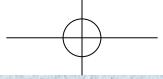
식은 피자는 에어프라이 기능으로 재가열해 먹으면 맛을 되살릴 수 있다.

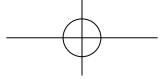
재료

식빵 3장, 페페로니 20g, 토마토소스 5큰술, 양송이 버섯 2개, 양파 1/2개, 피망 1/4개, 모차렐라 치즈 30g, 루콜라 약간

만드는 순서

- 1_식빵 위에 토마토소스를 바른다.
- 2_채소와 버섯은 모두 채 썰어 소스를 바른 빵 위에 골고루 올린다.
- 3_②에 모차렐라 치즈를 수북하게 올린 뒤 페페로니를 올린다.
- 4_토스트 기능 3단계를 이용해 3분 30초간 노릇하게 구운 다음 루콜라를 올려 낸다.





CROISSANT TOAST

크루아상 토스트



토스트



20분



3인분



난이도 중



COOKING TIP

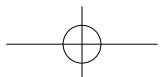
남은 식빵이나 모닝빵 등으로 대체해 만들어도 된다.

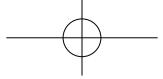
재료

크루아상 6개, 우유 400ml, 크림치즈·메이플시럽 2 큰술씩, 달걀 1개, 파르메산 치즈 적당량, 블루베리잼·블루베리·애플민트·시나몬 파우더·소금·버터 약간씩

만드는 순서

- 1_우유, 시나몬 파우더, 소금, 메이플시럽, 달걀을 섞은 뒤 체에 거른다.
- 2_오븐팬에 버터를 바르고 크루아상을 얹은 뒤 ①의 달걀물을 붓는다.
- 3_군데군데 크림치즈를 얹는다.
- 4_토스트 기능 3단계로 3분 30초간 굽는다.
- 5_블루베리잼과 블루베리, 파르메산 치즈, 애플민트를 올려 낸다.





FRENCH TOAST

프렌치 토스트



토스트



15분



3인분



난이도하



COOKING TIP

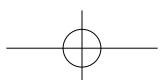
남은 식빵 자투리 부분을 잘라 녹인 버터와 설탕을 묻혀 토스트 2단계 기능을 이용하면 러스크를 만들 수 있다.

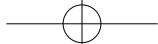
재료

통식빵 1개, 버터 20g, 우유 200ml, 달걀 2개, 설탕 2큰술, 시나몬 파우더 1/2작은술, 메이플시럽·베리류 적당량씩

만드는 순서

- 1_통식빵을 3cm 두께로 자른다.
- 2_녹인 버터, 우유, 달걀, 설탕, 시나몬 파우더를 한데 넣고 잘 섞는다.
- 3_자른 식빵을 ②에 담가 적신 다음 쿠킹 트레이에 올린다.
- 4_토스트 기능 2단계를 이용해 3분 10초간 구운 뒤 뒤집어서 다시 한 번 굽는다.
- 5_토스트 위에 버터를 올리고 메이플시럽과 베리류를 올려 낸다.





REHEAT

재가열

PART # 8

INSTANT AIR FRYER OVEN



케이준 치킨 샐러드

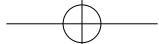


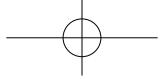
피자 그라탱



소떡소떡







CAJUN CHICKEN SALAD

케이준 치킨 샐러드



재가열



15분



1인분



난이도하



재료

남은 치킨 적당량, 양상추-치커리(자른 것) 1컵씩, 방울토마토 5개

소스 허니 머스터드 3큰술, 마요네즈-레몬즙 2큰술씩, 후춧가루 약간

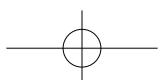
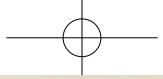
만드는 순서

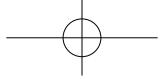
1 남은 치킨은 재가열 기능으로 180°C에서 8분간 데운다.

2 양상추와 치커리는 먹기 좋은 크기로 잘라 찬물에 담갔다 물기를 뺀다.

3 치킨은 먹기 좋은 크기로 썰고 소스 재료를 모두 섞어 드레싱을 만든다.

4 양상추, 치커리, 방울토마토를 접시에 깐 뒤 그 위에 치킨을 얹고 드레싱을 곁들여 낸다.





PIZZA GRATIN

피자 그라탱



재가열



25분



2인분



난이도 중

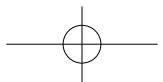


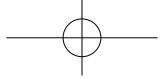
재료

냉동 보관 피자 2조각, 모차렐라 치즈 100g, 토마토 파스타 소스 2큰술, 브로콜리 20g, 방울토마토 5개, 그라나 파다노 치즈 약간

만드는 순서

- 1_냉동 보관 피자는 한입 크기로 자른다.
- 2_오븐용 그릇에 피자, 토마토 파스타 소스, 모차렐라 치즈 순으로 쌓고 손질한 브로콜리와 방울토마토를 얹는다.
- 3_재가열 기능으로 180°C에서 15분간 조리한다. 그라나 파다노 치즈를 갈아 올려 완성한다.





SOTTEOK SOTTEOK

소떡소떡



재가열



20분



2인분



난이도상



재료

냉동 보관 떡볶이 떡·프랑크 소시지 6개씩, 쪽파 1뿌리, 통깨 약간

양념장 고추장·고춧가루·간장 1큰술씩, 올리브오일 4큰술, 케첩 2큰술

만드는 순서

- 1_꼬치에 떡볶이 떡, 프랑크 소시지 순으로 번갈아가며 꽂는다.
- 2_양념장 재료를 모두 섞어 양념장을 만든다.
- 3_소시지 떡 꼬치에 양념장을 한 면에만 바른다.
- 4_재가열 기능으로 180°C에서 10분간 조리한 뒤 송송 썬 쪽파와 통깨를 뿌려 낸다.

