



스마트폰으로 QR코드를
찍어 보세요!
LG DIOS 광파오븐 제품과
다양한 레시피를 한눈에
만나 보실 수 있습니다.

Cook Book



DIOS 광파오븐 스팀

DIOS 광파오븐 스팀으로 맛있는 생활, 건강한 생활을 시작하세요.

Contents



시작전 체크포인트

- 4 광파오븐 스팀 7가지 특징
- 5 각 부분의 명칭과 기능
- 6 조리기능 및 부속품 사용방법
- 8 사용가능한 그릇
- 9 계량 환산표
- 10 자동요리 사용방법

자동요리

구이

- 18 고등어구이
- 18 조기구이
- 19 냉동조기구이
- 19 갈치구이
- 20 콩치구이
- 20 삼치구이
- 21 황태 양념구이
- 21 장어 양념구이
- 22 가지미 오븐구이
- 22 너비아니구이
- 23 모듬 야채구이
- 23 섭산적
- 24 가래떡구이
- 24 닭꼬치
- 25 닭가슴살
- 25 연어 스테이크
- 26 스테이크
- 26 갈비구이
- 27 새우구이
- 27 가리비 치즈구이

레인지

- 28 해동
- 28 냉장밥 데우기
- 28 냉동밥 데우기
- 29 국 데우기
- 29 우유 데우기

- 29 달걀찜
- 30 감자삶기
- 30 브로콜리
- 31 단호박찜
- 31 라면

오븐

- 32 피자
- 32 냉동 피자
- 33 토따야 피자
- 34 감자 그라탱
- 34 어니언 포카치아
- 35 스콘
- 35 롤케이크
- 36 초코칩 쿠키
- 36 오븐스파게티
- 37 사과 호두 머핀
- 38 웨지감자
- 38 햄버그 스테이크
- 39 누룽지
- 39 수제 돈가스
- 40 모듬 해물구이
- 40 스펀지 케이크
- 41 찹쌀 케이크
- 41 치즈 케이크
- 42 영양밥
- 42 약식

콤비

- 43 통닭
- 43 닭다리
- 44 통삼겹살
- 44 립 바비큐
- 45 통감자
- 45 군고구마
- 46 냉동 너겟
- 46 냉동 군만두
- 47 냉동 돈가스
- 47 냉동 감자

스팀(찜)

- 48 가지
- 48 깻잎
- 48 미나리
- 49 버섯
- 49 시금치
- 49 속음 배추
- 50 애호박
- 50 파리고추
- 50 두부 데우기
- 51 가지미
- 51 도미
- 51 병어
- 51 조기
- 52 대게
- 52 꽃게
- 53 꼬막
- 53 홍합
- 53 대합
- 54 복어
- 54 새우
- 54 오징어
- 55 삼겹살
- 55 전통 수육
- 56 냉동 핫도그
- 56 옥수수술빵
- 57 찐만두
- 57 찐빵
- 58 떡 데우기(몹쌀)
- 58 떡 데우기(찹쌀)
- 59 백설기
- 59 찐닭
- 60 인절미
- 60 찹쌀 모듬떡
- 61 옥수수
- 61 찐고구마
- 62 단호박 영양밥
- 62 배꽃찜
- 63 찐달걀
- 63 일식 달걀찜

슬로우쿡

- 64 환죽
- 64 팔죽
- 65 버섯차
- 65 대추차
- 66 딸기잼
- 66 구운달걀

발효

- 67 요구르트
- 67 식혜
- 68 빵반죽

식품 건조

- 69 오징어
- 69 무
- 69 육포
- 70 바나나
- 70 생선
- 70 감

토스트

- 71 식빵
- 71 베이글
- 72 피자토스트
- 72 허니브레드
- 73 마늘빵
- 73 프렌치 토스트

수동요리

특별한 손님상

- 77 허브치킨 시저샐러드
- 78 베이컨 야채말이
- 79 모듬버섯구이와 수삼떡갈비
- 80 칠리소스 대하구이
- 81 부추샐러드를 곁들인
통삼겹살구이

아이들 간식

- 83 달콤 마늘소스 로스트치킨
- 84 감자 칼조네
- 85 요구르트드레싱 샐러드
- 86 피자 베이컨 떡꼬치
- 87 고구마 · 감자칩
- 88 한입 피자
- 89 모듬 주먹밥구이

매일매일 반찬

- 91 삼색나물 무침
- 92 통오징어 양념구이
- 93 모듬전(표고, 동태, 호박)
- 94 파리고추 완자조림
- 95 잔멸치를 넣은 가지찜
- 95 냉이향 병어 된장찜

간편 술안주

- 97 허브소스 찹스테이크
- 98 치즈 롤 돈가스
- 99 모듬 소시지구이
- 100 해물 김치 오크노미야끼
- 101 고추장 삼겹살 더덕구이
- 101 매운 조개버섯찜

웰빙요리

- 103 해물 누룽지탕
- 104 와인소스 피쉬 캐비지 롤
- 105 참깨소스 두부구이
- 106 더덕 닭살구이
- 107 꿀소스 단호박구이
- 107 날치알 야채 그라탱

빵 & 과자

- 109オート밀 곡물빵
- 110 올리브유 당근 케이크
- 110 크루아상
- 111 중국식 공갈빵

일품요리

- 113 겨자소스 닭고기병채
- 114 애플소스 로스트포크
- 115 오리엔탈소스 돼지고기 샐러드
- 116 파소스 도미구이
- 117 인삼말이 스테이크
- 118 쇠고기 야채말이
- 119 캐슈넛 닭다리구이

패밀리레스토랑 따라잡기

- 121 시푸드 스파게티
- 123 립아이스테이크와 통감자
- 124 비프 퀘사디아
- 125 축 텐더 샐러드
- 126 버팔로 윙
- 127 바비큐 베이비립

인덱스

- 128 주 재료별로 찾아보기



요리에 들어가기 전에

- 이 책에 사용된 계량단위에서 1컵은 200 cc, 1큰술은 15 cc, 1작은술은 5 cc를 말합니다.
- 소금 약간은 엄지손가락과 검지손가락, 가운데손가락의 세 손가락으로 가볍게 잡았을 때 잡히는 정도의 양이고, 후춧가루 약간은 시중에서 판매되는 후춧가루 두번 정도 뿌려 넣은 양입니다.

쓰면 쓸수록 편리한 -

디오스 광파오븐 스팀 7가지 특징

1

최대 3배속 조리

음식물의 속까지 골고루 익게 하는 오븐(열풍식)조리, 히터의 에너지 손실을 최소화하면서 음식물을 가열하도록 되어 전기오븐레인지 대비 조리속도가 **최대 3배**까지 빨라졌습니다. 또한 빠른 조리속도는 음식물이 가지고 있는 본래의 맛을 유지시켜 한층 맛있는 식사를 할 수 있게 함과 동시에, 인체에 유익한 영양분인 탄수화물, 단백질 등은 높게, 인체에 유해한 지방, 콜레스테롤 등은 상대적으로 낮게 하여 건강한 식생활을 가능하게 합니다.

2

스팀 웰빙 조리

스팀으로 음식물을 가열하여 촉촉하고 건강하게 요리하는 기능입니다.

3

최대 40 % 에너지 절약

효율적인 가열방식 및 시스템을 채용하고 있어 전기오븐레인지 대비 40 %까지 절약이 가능하여 사용에 있어 경제적 부담이 적습니다.

4

편리한 오븐 내부 청소

기존 제품 하단의 텐테이블을 제거하여 오븐 내부 바닥 청소가 쉬워졌으며, 오븐 내부의 모서리 부분을 둥글게 처리하여 모서리 부분의 청소가 간편합니다. 스팀 청소 기능을 이용하여 더욱 쉽고 깨끗하게 청소하실 수 있습니다.

버튼 하나로 조리실 내의 탈취, 청소, 건조할 수 있는 멀티클린 기능을 채용하여 요리 후 음식 냄새, 청소 등의 불편함을 없앴으며 특히, 스팀발생기 부분까지 청소 기능을 추가하여 제품 내부의 위생성을 한층 강화시켰습니다.

5

구이전용 팬

구이전용 팬 사용으로 구이시 뒤집을 필요가 없어 편리하고 시간도 절약되며, 음식물의 바닥면까지 바삭하게 구워줍니다.

6

다단 조리 기능

요리 메뉴별 지정된 위치에서 조리함으로써 최상의 요리를 얻을 수 있습니다.

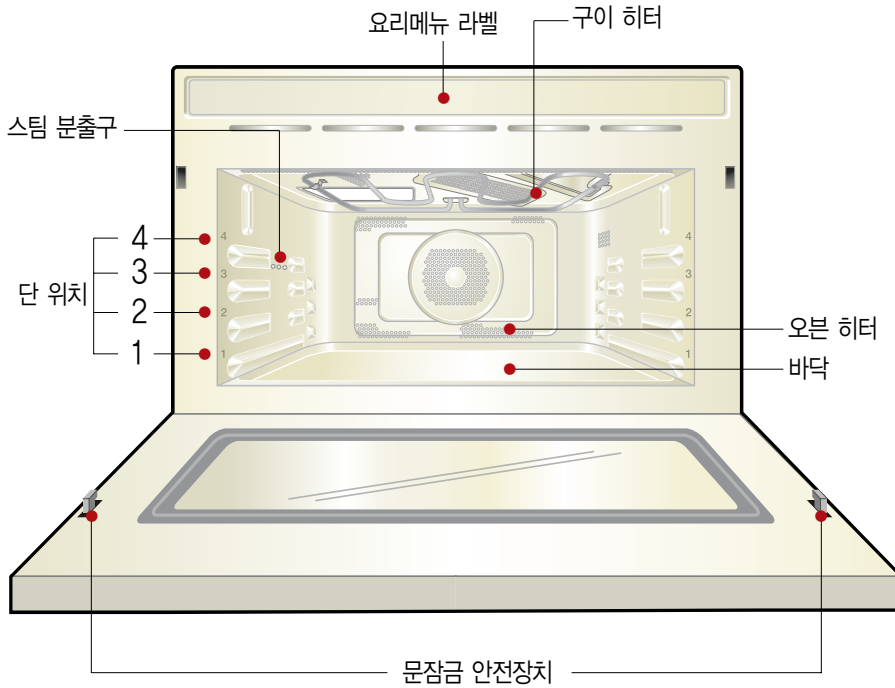
7

다양한 자동메뉴

120개의 자동메뉴가 있어 원하는 메뉴를 선택하면 자동으로 알아서 맛있게 조리를 해줍니다.



각 부분의 명칭과 기능




- ※주의** *레인지 수동기능을 사용할 경우에는 조리실 바닥에 석쇠를 놓고 사용하세요.
 *구이전용 팬은 반드시 4단에서만 사용하여 주세요.
 다른 위치(1단, 2단, 3단)에 강제 삽입할 경우 구이전용 팬의 손잡이 부분이 파손될 수도 있습니다.



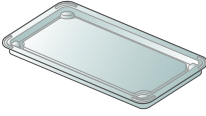
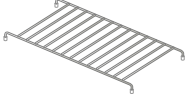
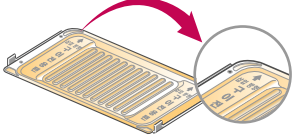
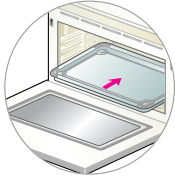
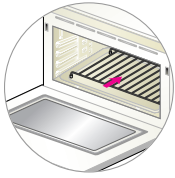
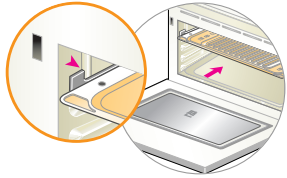


조리기능 및 부속품 사용방법

	노릇노릇하고 맛있는 요리를 원하시면 일반조리		촉촉하고 건강한 요리를 원하시면 스팀조리	
수동요리	구이	제품 내부에 부착된 히터를 이용하여 음식물의 표면을 노릇노릇하게 구워주는 기능입니다. 구이를 선택한 후 시간을 입력하고 조리 하세요.	-	구이 조리는 스팀추가가 되지 않습니다.
	레인지	고주파로 식품을 조리하는 기능으로 조리실 바닥에 석쇠를 놓고 사용하세요. 짧은 시간에 끓이거나 데우기를 하는데 적합하고 음식물을 내부까지 고루 익게 하여 편리하게 사용하실 수 있습니다.	스팀 레인지	수동요리 레인지기능 선택 후 스팀추가 버튼을 누르면 스팀이 분사되기 시작하고, 다시 버튼을 누르면 스팀분사가 멈춥니다.
	오븐	전기히터에서 발생하는 대류열, 복사열을 이용하여 음식물의 표면을 노릇하게 하면서 내부까지 서서히 요리되게 하는 기능입니다. 40 °C, 100 ~ 230 °C로 조절 가능합니다. 발효는 오븐기능 40 °C를 선택하시면 됩니다.	스팀 오븐	수동요리 오븐기능 선택 후 스팀추가 버튼을 누르면 스팀이 분사되기 시작하고, 다시 버튼을 누르면 스팀분사가 멈춥니다. 오븐 조리는 조리실 내부 온도가 설정온도에 도달한 후부터 스팀이 분사됩니다.
	-		스팀(찜)	야채, 생선 등의 찜 요리에 좋습니다. 스팀을 선택한 후, 가열시간을 입력하여 조리하세요.
	식품건조	식품의 수분을 건조시켜 반건조 오징어, 무말랭이 등의 조리를 할 때 사용하는 기능입니다. 40 ~ 90 °C로 조절 가능합니다.	-	식품건조는 스팀추가가 되지 않습니다.
자동요리	<ul style="list-style-type: none"> • 자동요리는 구이 · 레인지 · 오븐 · 콤비 · 스팀(찜) · 슬로우쿡 · 발효 · 식품 건조 · 토스트 9개 기능, 120개 메뉴로 구성됩니다. • 메뉴의 특성에 따라 원하는 메뉴를 선택하면 자동으로 일반조리와 스팀조리로 나누어집니다. • 스팀조리는 표시부에 스팀으로 표시가 되고 요리책에 스팀  으로 표시되어 있습니다. 			

[부속품 사용방법]

○ : 사용가능 △ : 필요에 따라 사용 가능 × : 사용불가

		조리방식에 따라 설치		
				
		법랑접시	석쇠	구이전용 팬
수동 요리	구 이	○	○	△
	레 인 지	△	○	×
	오븐	○	△	△
	스팀(찜)	○	△	×
	식품 건조	○	△	×
자동요리		<ul style="list-style-type: none"> 원하시는 자동 요리를 선택하시면 표시부에 필요한 부속품과 단 위치가 안내 됩니다. 부속품 사용은 반드시 본책자의 설명대로 하세요. 부속품을 잘못 사용하면 원하는 요리상태가 되지 않습니다. 		
사용방법		 <ul style="list-style-type: none"> 단 위치에 잘 맞추어 넣으세요. 	 <ul style="list-style-type: none"> 법랑접시와 함께 사용하세요. 단, 레인지 수동기능을 사용할 경우에는 조리실 바닥에 석쇠를 놓고 사용하세요. 	 <ul style="list-style-type: none"> 생선구이 및 일부 콤비메뉴 조리시 사용하세요. 항상 4단에서 단독으로 사용하세요.

- ※주의**
- 조리실과 법랑접시가 뜨거운 경우에는 만족스러운 결과를 얻을 수 없으므로 충분히 식힌 후 사용하세요. (특히 해동은 낮은 온도로 동작하므로 법랑접시를 충분히 식힌 후 석쇠와 함께 사용하세요.)
 - 레인지 및 오븐, 콤비, 스팀(찜) 자동메뉴 에서 알루미늄 호일이나 금속용기를 사용하면 불꽃이 발생할 수 있으므로 사용하지 마세요.
 - 구이전용 팬은 일부 구이 및 오븐, 콤비, 토스트 자동메뉴 조리시 사용합니다.
 - 스팀조리 시 반드시 물을 채운 물통을 제품에 설치해 주시고, 종료 후에는 물통의 잔수를 비워주세요.
 - 스팀 요리 종료 후 반드시 마른 수건을 이용하여 조리실 바닥면의 물기를 제거해 주시기 바랍니다. (물이 고여 있으면 냄새 발생 등의 원인이 됩니다.)



사용가능한 그릇

○ : 사용가능 △ : 필요에 따라 사용 가능 × : 사용불가

	레인지	오븐	구이	스팀(찜)
 보통 사용하는 도자기류	○	○	○	○
 내열 유리그릇	○	○	×	○
 120 °C까지 견디는 플라스틱 그릇	○	×	×	×
 일반 플라스틱 그릇	△	×	×	×
 일반 유리그릇	△	×	×	×
 나무, 종이 그릇	△	×	×	×
 금선 · 은선 무늬 그릇	×	×	×	×
 랩	○	×	×	×
 비닐팩	○	×	×	×
 호일	×	○	○	×

- ※주의
- 자동메뉴는 요리책에 설명된 부속품 및 용기만 사용하세요.
 - 뜨거운 그릇을 갑자기 차갑게 하면 깨지거나 모양이 변할 수 있습니다.
 - 구이, 튀김 등 기름이 있는 음식에는 랩이나 비닐팩을 사용하지 마세요.
 - 기름기가 많은 음식은 기름 종이를 사용하시고, 빵이나 튀김요리 등을 살짝 데울 때는 키친타월을 덮어 짧은 시간 가열하세요.



계량 환산표 [재료별 계량컵과 계량스푼의 무게 대조표]

● 1컵 : 200 cc ● 1큰술 : 15 cc ● 1작은술 : 5 cc

	1컵 (200 cc)	1큰술 (15 cc)	1작은술 (5 cc)
박력분 (체친 것)	100 g	7.5 g	2.5 g
중력분 (체친 것)	110 g	8 g	3 g
강력분 (체친 것)	120 g	8.5 g	3 g
흰설탕	170 g	11.5 g	3.5 g
분설탕 (슈가파우더)	110 g	8 g	3 g
흑설탕	145 g	10 g	4.5 g
황설탕	160 g	10 g	3 g
버터	185 g	11.5 g	3.5 g
식용유	185 g	11.5 g	3.5 g
바닐라향	108 g	7.5 g	2.5 g
물, 우유, 청주, 럼주	200 g	15 g	5 g
베이킹파우더	202 g	13.5 g	4 g
드라이이스트	154 g	10.5 g	3.5 g
물엿	281 g	17 g	5 g
소금	174 g	13.5 g	4.5 g
생크림 (휘핑된 것)	47 g	3 g	1 g
달걀 (1개 : 50 g)	202 g	14 g	4 g
달걀노른자 (1개 : 20 g)	13.5 g	4 g	-
달걀흰자 (1개 : 30 g)	12.5 g	3 g	-
빵가루	60 g	4.5 g	1.5 g



자동요리 사용방법

[구이]

메뉴		분량	부속품	단위치	요리방법
1	고등어구이	1 ~ 2	<div style="text-align: center;"> <p>구이전용 팬</p>  </div>	4	18 페이지를 참조하세요.
2	조기구이	3			
3	냉동조기구이	3			19 페이지를 참조하세요.
4	갈치구이	1 ~ 2			
5	꽂지구이	3			
6	삼치구이	1			20 페이지를 참조하세요.
7	황태 양념구이	2			
8	장어 양념구이	0.2 ~ 0.5 kg			21 페이지를 참조하세요.
9	가자미 오븐구이	1 ~ 2			
10	너비아니구이	0.3 ~ 0.6 kg			
11	모듬 야채구이	0.2 ~ 0.4 kg			22 페이지를 참조하세요.
12	섭산적	1			
13	가래떡구이	0.2 ~ 0.5 kg			23 페이지를 참조하세요.
14	닭꼬치	0.3 ~ 0.6 kg			
15	닭가슴살	0.2 ~ 0.6 kg			24 페이지를 참조하세요.
16	연어 스테이크	0.3 ~ 0.6 kg			
17	스테이크	0.3 ~ 0.6 kg			
18	갈비구이	0.3 ~ 0.6 kg			25 페이지를 참조하세요.
19	새우구이	0.2 ~ 0.5 kg			
20	가리비 치즈구이	1	법량접시 + 석쇠	3	26 페이지를 참조하세요.
					27 페이지를 참조하세요.

[레인지]

메뉴		분량	부속품	단위치	요리방법
1	해동	0.2~1.2 kg	법랑접시 + 석쇠 	1	28 페이지를 참조하세요.
2	냉장밥 데우기	1, 2, 3인분 (200g/1인분)			
3	냉동밥 데우기	1, 2인분 (200g/1인분)			
4	국 데우기	1, 2, 3인분 (250g/1인분)			29 페이지를 참조하세요.
5	우유 데우기	1, 2컵 (200ml/1컵)			
6	달걀찜	1, 2, 3인분			
7	감자삶기	0.8 kg			
8	브로콜리	0.3 kg, 0.6 kg			30 페이지를 참조하세요.
9	단호박찜	0.5 kg, 1.0 kg			
10	라면	1			31 페이지를 참조하세요.

[오븐]

메뉴		분량	부속품	단위치	요리방법
1	피자	1	구이전용 팬	4	32 페이지를 참조하세요.
2	냉동 피자	0.2kg~0.6kg	법랑접시 + 석쇠	3	
3	또띠아 피자	1	구이전용 팬	4	33 페이지를 참조하세요.
4	감자 그라탱	1	법랑접시 + 석쇠	2	34 페이지를 참조하세요.
5	어니언 포카치아	1	구이전용 팬	4	
6	스콘	1	법랑접시	2	35 페이지를 참조하세요.
7	롤케이크	1	법랑접시	2	
8	초코칩 쿠키	1 (2단 분량)	법랑접시 + 구이전용 팬	1 + 4	36 페이지를 참조하세요.
9	오븐스파게티	1	법랑접시 + 석쇠	2	
10	사과 호두 머핀	1	법랑접시	1	37 페이지를 참조하세요.



자동요리 사용방법

[오븐]

메뉴		분량	부속품	단위치	요리방법
11	웨이집자	0.2 ~ 0.4 kg	구이전용 팬 	4	38 페이지를 참조하세요.
12	햄버그 스테이크	0.2 ~ 0.4 kg			
13	누룽지	0.2 kg			
14	수제 돈가스	0.2 ~ 0.4 kg			
15	모듬 해물구이	1	법랑접시 + 석쇠 	1	40 페이지를 참조하세요.
16	스폰지 케이크	1			
17	찹쌀 케이크	1			
18	치즈 케이크	1			
19	영양밥	1			
20	약식	1			

[콤비]

메뉴		분량	부속품	단위치	요리방법
1	통닭	0.8 ~ 1.2 kg	법랑접시 + 석쇠	1	43 페이지를 참조하세요.
2	닭다리	0.3 ~ 1.0 kg	구이전용 팬	4	
3	통삼겹살	1.0 ~ 1.5 kg	법랑접시 + 석쇠 	1	44 페이지를 참조하세요.
4	립 바비큐	0.6 ~ 1.0 kg			
5	통감자	0.4 ~ 1.2 kg			
6	군고구마	0.4 ~ 1.2 kg			
7	냉동 너겟	0.2 ~ 0.4 kg	구이전용 팬 	4	46 페이지를 참조하세요.
8	냉동 군만두	0.2 ~ 0.4 kg			
9	냉동 돈가스	0.2 ~ 0.5 kg			
10	냉동 감자	0.2 ~ 0.4 kg			

[스팀(찜)]

메뉴		분량	부속품	단위치	요리방법
1	가지	2 ~ 4	법랑접시 	1	48 페이지를 참조하세요.
2	깻잎	40			
3	미나리	0.3 kg			
4	버섯	0.2 ~ 0.4 kg			49 페이지를 참조하세요.
5	시금치	0.3 ~ 0.5 kg			
6	숙음 배추	0.3 ~ 0.5 kg			
7	애호박	1 ~ 2			50 페이지를 참조하세요.
8	파리고추	0.1 ~ 0.3 kg			
9	두부 데우기	1 ~ 2			
10	가자미	1 ~ 2	법랑접시 + 석쇠 	1	51 페이지를 참조하세요.
11	도미	0.5 ~ 1.0 kg			
12	병어	1 ~ 2			
13	조기	0.5 ~ 1.5 kg			52 페이지를 참조하세요.
14	대게	1 ~ 2			
15	꽃게	2 ~ 4	법랑접시 	1	53 페이지를 참조하세요.
16	꼬막	0.4 ~ 1.0 kg			
17	홍합	0.5 ~ 1.0 kg			
18	대합	1			
19	복어	1 ~ 2	법랑접시 + 석쇠 	1	54 페이지를 참조하세요.
20	새우	0.2 ~ 0.5 kg			



자동요리 사용방법

[스팀(찜)]

메뉴		분량	부속품	단위치	요리방법
21	오징어	1 ~ 2	법랑접시 + 석쇠 	1	54 페이지를 참조하세요.
22	삼겹살	0.3 ~ 0.6 kg			55 페이지를 참조하세요.
23	전통 수육	1.0 ~ 1.5 kg			56 페이지를 참조하세요.
24	냉동 핫도그	2 ~ 5			57 페이지를 참조하세요.
25	옥수수술빵	1	법랑접시	1	58 페이지를 참조하세요.
26	찐만두	0.2 ~ 0.4 kg	법랑접시 + 석쇠 	1	59 페이지를 참조하세요.
27	찐빵	3 ~ 6			60 페이지를 참조하세요.
28	떡 데우기(멧쌀)	0.2 ~ 0.4 kg			61 페이지를 참조하세요.
29	떡 데우기(찰쌀)	0.2 ~ 0.4 kg			62 페이지를 참조하세요.
30	백설기	1	법랑접시 	1	63 페이지를 참조하세요.
31	찐닭	0.8 ~ 1.2 kg			64 페이지를 참조하세요.
32	인절미	1	법랑접시 + 석쇠 	1	65 페이지를 참조하세요.
33	찰쌀 모듬떡	1			66 페이지를 참조하세요.
34	옥수수	2 ~ 4			67 페이지를 참조하세요.
35	찐고구마	0.4 ~ 1.2 kg			68 페이지를 참조하세요.
36	단호박 영양밥	1 ~ 2			69 페이지를 참조하세요.
37	배꼴찜	1 ~ 2			70 페이지를 참조하세요.
38	찐달걀	5 ~ 10			71 페이지를 참조하세요.
39	일식 달걀찜	1, 2, 3인분			72 페이지를 참조하세요.

[슬로우쿡]

메뉴		분량	부속품	단위치	요리방법
1	흰죽	1	법랑접시 	1	64 페이지를 참조하세요.
2	팥죽	1			
3	버섯차	1			65 페이지를 참조하세요.
4	대추차	1			
5	딸기잼	1			66 페이지를 참조하세요.
6	구운달걀	10			

[발효]

메뉴		분량	부속품	단위치	요리방법
1	요구르트	0.5 kg	법랑접시 	1	67 페이지를 참조하세요.
2	식혜	1			
3	빵반죽	1			68 페이지를 참조하세요.

[식품 건조]

메뉴		분량	부속품	단위치	요리방법
1	오징어	2	법랑접시 	1	69 페이지를 참조하세요.
2	무	0.5 kg			
3	육포	0.5 kg			
4	바나나	3			70 페이지를 참조하세요.
5	생선	2			
6	감	3			

[토스트]

메뉴		분량	부속품	단위치	요리방법
1	식빵	2~4	구이전용 팬	4	71 페이지를 참조하세요.
2	베이글	1~3			
3	피자토스트	2~4	법랑접시	3	72 페이지를 참조하세요.
4	허니브레드	1		1	
5	마늘빵	2~4		3	73 페이지를 참조하세요.
6	프렌치 토스트	2~4	구이전용 팬	4	






자동 요리

- 구이 자동메뉴
- 레인지 자동메뉴
- 오븐 자동메뉴
- 콤비 자동메뉴
- 스팀(찜) 자동메뉴
- 슬로우쿡 자동메뉴
- 발효 자동메뉴
- 식품 건조 자동메뉴
- 토스트 자동메뉴

※주의

- 스팀조리는 표시부에 **스팀**으로 표시되고 요리책에 스팀 으로 표시됩니다.
- 스팀 요리 종료 후 반드시 마른 수건을 이용하여 조리실 바닥면의 물기를 제거해 주시기 바랍니다.
(물이 고여 있으면 냄새 발생 등의 원인이 됩니다.)



조기구이

| 재료 |

조기 3마리(약 150g / 1마리), 소금, 올리브유 약간

| 만들기 |

- 1 신선한 조기를 준비하여 비늘을 긁어 내고 깨끗이 손질하여 물기를 없앤 후 칼집을 내고 소금을 뿌려 놓는다.
- 2 간이 배면 구이전용 팬에 올리브유를 적당히 두르고 생선 표면에도 바른 후 구이전용 팬에 놓는다.
- 3 4단에 구이전용 팬을 넣고 <자동요리 구이>에서 <조기구이(2)>를 선택하여 구워낸다.



고등어구이

| 재료 |

고등어 1마리(약 300g), 소금 약간

| 만들기 |

- 1 신선한 고등어를 선택하여 배를 가르고 4토막을 낸 다음 펴서 깨끗이 씻어 물기를 없앤 후 껍질에 칼집을 내고 약간의 소금을 뿌려 둔다.
- 2 간이 배면 구이전용 팬에 생선 껍질이 위로 오도록 하여 놓는다.
- 3 4단에 구이전용 팬을 넣고 <자동요리 구이>에서 <고등어구이 (1)>를 선택한 후 분량을 선택하여 구워낸다.



Cooking Tip

- 생선 크기가 제시된 분량보다 작거나 크면 「조정」기능을 선택하여 가열시간을 1~2분 정도 줄이거나 늘여주세요.
- 간고등어는 가열시간을 2~3분 늘여주세요.

Cooking Tip

- 요리 시간은 생선 크기나 신선도에 따라 달라질 수 있습니다. 생선 크기가 제시된 분량보다 작거나 크면 「조정」기능을 선택하여 가열시간을 1~2분 정도 줄이거나 늘여주세요.
- 생선을 굽고 난 후 오븐 내부를 잘 닦아주어야 다음 요리를 할 때 냄새나 연기가 나지 않습니다.
- 기름기가 적은 담백한 생선(조기, 갈치, 삼치 등)은 구이전용 팬에 기름을 약간 바르고 생선 표면에도 기름을 고루 발라주세요.
- 생선을 구울 때 구이전용 팬 모퉁이에 식소다를 1작은술 놓아주시면 비린내를 줄일 수 있습니다.
- 냉동된 생선인 경우에는 완전히 해동한 후 요리해 주세요.





갈치구이

| 재료 |

갈치 1마리(약 300 g), 소금, 올리브유 약간

| 만들기 |

- 1 갈치는 은빛이 선명하며 탄력이 있는 것을 선택하여 비늘과 내장을 제거하고 깨끗이 씻어 손질한다.
- 2 갈치의 물기를 제거한 후 소금을 뿌려 간이 배게 한 후, 구이전용 팬에 올리브유를 적당히 두르고 생선 표면에도 바른 후 구이전용 팬에 놓는다.
- 3 4단에 구이전용 팬을 넣고 <자동요리 구이>에서 <갈치구이 (4)>를 선택한 후 분량을 선택하여 구워낸다.

4	자동요리 구이 스팀	갈치구이 (4)	시작전역 간행소
---	------------	----------	----------

Cooking Tip

• 생선 크기가 제시된 분량보다 작거나 크면 「조절」기능을 선택하여 가열시간을 1~2분 정도 줄이거나 늘여주세요.



냉동조기구이

| 재료 |

냉동 조기 3마리 (약 150 g / 1마리), 소금, 올리브유 약간

| 만들기 |

- 1 완전히 냉동된 조기를 사용한다.
- 2 구이전용 팬에 올리브유를 적당히 두르고 생선 표면에도 바른 후 구이전용 팬에 놓는다.
- 3 4단에 구이전용 팬을 넣고 <자동요리 구이>에서 <냉동조기구이 (3)>를 선택한 후 구워낸다.

4	자동요리 구이	냉동조기 구이 (3)	시작전역 간행소
---	---------	-------------	----------



삼치구이

| 재료 |

삼치 1마리(약 400 g), 소금, 올리브유 약간

| 만들기 |

- 1 신선한 삼치를 선택하여 배를 가르고 4토막을 낸 다음 펴서 깨끗이 씻어 물기를 없앤 후 껍질에 칼집을 내고 약간의 소금을 뿌려 둔다.
- 2 간이 배면 구이전용 팬에 올리브유를 적당히 두르고 생선 표면에 바른 후 생선 껍질이 위로 오도록 하여 구이전용 팬에 놓는다.
- 3 4단에 구이전용 팬을 넣고 <자동요리 구이>에서 <삼치구이(6)>를 선택하여 구워낸다.



Cooking Tip

- 생선 크기가 제시된 분량보다 작거나 크면 「조절」기능을 선택하여 가열시간 1~2분 정도 줄이거나 늘여주세요.
- 생선을 굽고 난 후 오븐 내부를 잘 닦아주어야 다음 요리를 할 때 냄새나 연기가 나지 않습니다.
- 기름기가 적은 담백한 생선(조기, 갈치, 삼치 등)은 구이전용 팬에 기름을 약간 바르고 생선 표면에 기름을 고루 발라주세요.
- 생선을 구울 때 구이전용 팬 모퉁이에 식소다를 1작은술 놓아주시면 비린내를 줄일 수 있습니다.
- 냉동된 생선인 경우에는 완전히 해동한 후 요리해 주세요.

꽂치구이

| 재료 |

꽂치 3마리(약 100 g / 1마리), 소금 약간

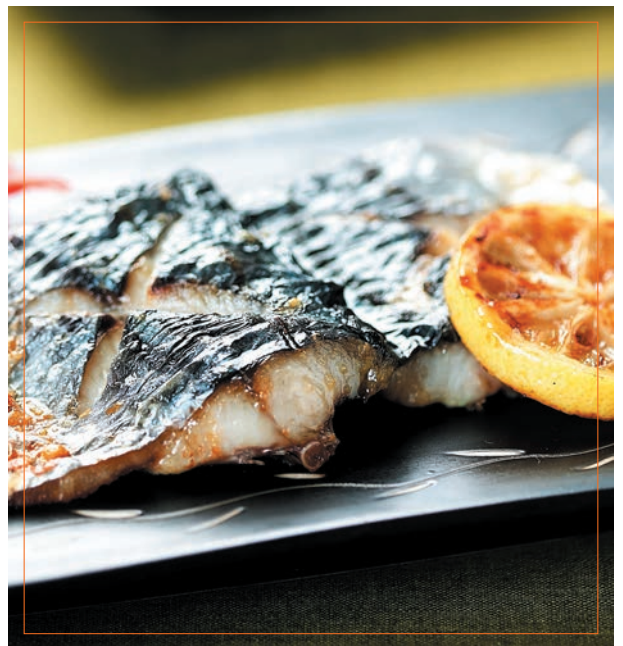
| 만들기 |

- 1 신선한 꽂치를 준비하여 깨끗이 손질하여 물기를 없앤 후 칼집을 낸다.
- 2 4단에 구이전용 팬을 넣고 <자동요리 구이>에서 <꽂치구이(5)>를 선택하여 구워낸다.



Cooking Tip

- 요리 시간은 생선 크기가 신선도에 따라 달라질 수 있습니다. 생선 크기가 제시된 분량보다 작거나 크면 「조절」기능을 선택하여 가열시간을 1~2분 정도 줄이거나 늘여주세요.
- 생선을 굽고 난 후 오븐 내부를 잘 닦아주어야 다음 요리를 할 때 냄새나 연기가 나지 않습니다.
- 기름기가 적은 담백한 생선(조기, 갈치, 삼치 등)은 구이전용 팬에 기름을 약간 바르고 생선 표면에 기름을 고루 발라주세요.
- 생선을 구울 때 구이전용 팬 모퉁이에 식소다를 1작은술 놓아주시면 비린내를 줄일 수 있습니다.
- 냉동된 생선인 경우에는 완전히 해동한 후 요리해 주세요.



장어 양념구이

| 재료 |

장어 2마리(0.5 kg)

<유장>



참기름 1큰술, 간장 1작은술

<양념장>

고추장 2큰술, 청주 1큰술, 설탕 1큰술, 물엿 1큰술, 다진 마늘, 깨소금 1작은술

| 만들기 |

- 1 장어를 소금으로 문질러 표면 점액질을 없앤 후, 배를 갈라 약 5~6 cm 로 잘라 채반에 받쳐 녹록하게 말린다.
- 2 앞, 뒤 표면에 1 cm 정도 칼집을 내고, 유장을 고루 발라 구이전용 팬에 놓는다.
- 3 4단에 구이전용 팬을 넣고 <자동요리 구이>에서 <장어 양념구이(8)>를 선택한 후 분량을 선택하여 구워준다.
- 4 도중에 멜로디가 울리면 양념장을 고루 발라 뒤집어서 남은시간 동안 구워준다.

 <p>4</p>	<p>자동요리 구이</p>	<p>장어 양념구이 (8)</p>	 <p>시작 전까지 자동요리</p>
--	--------------------	----------------------------	--



황태 양념구이

| 재료 |



복어 2마리

<양념장>

고추장 2큰술, 다진 마늘 1큰술, 설탕 1큰술, 참기름 1큰술, 간장 1작은술, 통깨 약간, 물엿 1작은술

| 만들기 |

- 1 뼈를 발라 펼쳐진 황태를 5~6 cm 크기로 썬 후, 물에 잠깐 담구었다가 빼낸다.
- 2 채반에 받쳐 물기를 제거하고 양념장을 고루 발라 구이전용 팬에 놓는다.
- 3 4단에 구이전용 팬을 넣고 <자동요리 구이>에서 <황태 양념 구이(7)>를 선택하여 구워 준다.
- 4 도중에 멜로디가 울리면 한번 뒤집어서 남은 시간 동안 구워 준다.

 <p>4</p>	<p>자동요리 구이</p>	<p>황태 양념구이 (7)</p>	 <p>시작 전까지 자동요리</p>
--	--------------------	----------------------------	--





너비아니구이

| 재료 |

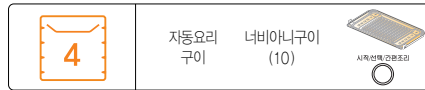
너비아니용 쇠고기(등심) 400g, 실파 조금, 잣가루 ½큰술

〈양념장〉

매실청 3큰술, 다진 마늘 1큰술, 양파즙 1큰술, 간장 3큰술, 물엿 1작은술, 맛술 1큰술, 참기름 1작은술, 후추, 통깨 약간

| 만들기 |

- 1 쇠고기는 알맞게 5mm 두께로 썰어 잔 칼집을 내고 칼등으로 두드려 부드럽게 한 다음 키친타월에 올려 핏물을 뺀다.
- 2 분량대로 섞어 양념장을 만든다.
- 3 고기에 양념장을 고루 버무려 30분 이상 재운다.
- 4 구이전용 팬에 고기를 겹치지 않게 올린다.
- 5 4단에 구이전용 팬을 넣고 〈자동요리 구이〉에서 〈너비아니 구이(10)〉를 선택한 후 분량을 선택하여 구워낸다.
- 6 실파를 송송 썰어 올리고 잣가루를 뿌려 완성한다.



Cooking Tip

• 양념한 너비아니는 1장씩 비닐팩에 차곡차곡 담아 밀봉하여 냉동실에 두었다가 필요할 때마다 해동 후 오븐에 구워 드시면 편리합니다.



가자미 오븐구이

| 재료 |

가자미 1마리(약 200g), 감자 중간 정도 1개, 소금, 후추, 올리브유 약간

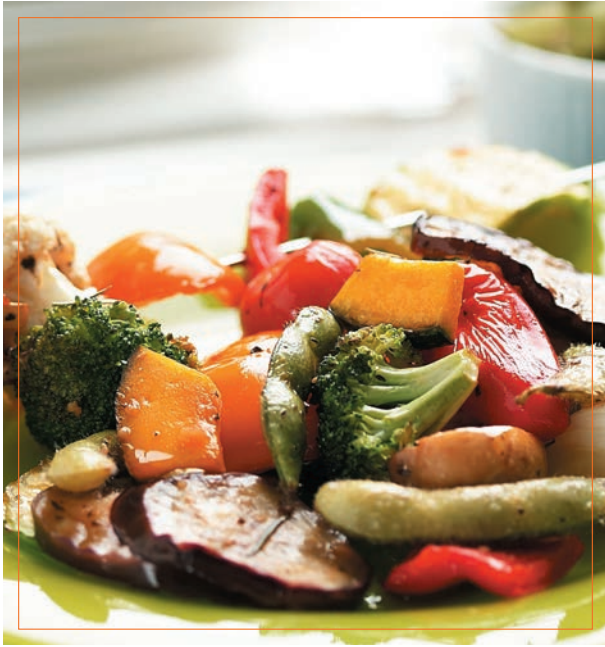
| 만들기 |

- 1 신선한 가자미를 준비하여 손질하고 깨끗이 씻어 물기를 없앤 후 껍질에 칼집을 내고 올리브유, 소금, 후추로 간한다.
- 2 감자는 깨끗이 씻어 껍질째 반달모양으로 자른다.
- 3 구이전용 팬에 올리브유를 적당히 두르고 가자미를 놓은 후 둘레에 감자를 겹치지 않게 고루 깔고 소금, 후추를 약간 뿌린다.
- 4 4단에 구이전용 팬을 넣고 〈자동요리 구이〉에서 〈가자미 오븐 구이(9)〉를 선택한 후 분량을 선택하여 구워낸다.



Cooking Tip

• 생선 크기가 제시된 분량보다 작거나 크면 「조절」기능을 선택하여 가열시간 1~2분 정도 줄이거나 늘려주세요.



섭산적

| 재료 |

쇠고기 300g, 두부 100g

<양념장>

간장 3큰술, 설탕 2큰술, 다진 마늘 1큰술, 다진 파 2큰술, 깨소금, 후추, 참기름, 잣가루 약간

| 만들기 |

- 1 두부는 물기를 제거한다.
- 2 양념장을 만들어 고기, 두부를 넣고 치대어 반죽한다.
- 3 구이전용 팬에 반죽을 1cm 두께로 모양을 만들어 올린다.
- 4 4단에 구이전용 팬을 넣고 <자동요리 구이>에서 <섭산적(12)>을 선택한 후 분량을 선택하여 구워낸다.

4	자동요리 구이	스팀	섭산적 (12)	시작전용 구이전용팬
---	------------	----	-------------	---------------

모듬 야채구이

| 재료 |

가지, 호박, 청, 홍피망, 양파, 브로콜리 등 냉장고에 남은 야채

<허브소스>

허브(로즈마리, 타임) 1큰술, 올리브유 5큰술, 다진 마늘 1작은술, 간장 1큰술, 설탕 1작은술, 핫소스 1큰술, 레몬즙 1큰술, 소금, 후추 약간

| 만들기 |

- 1 분량대로 섞어 허브소스를 만든다.
- 2 각 야채 재료는 먹기 좋은 크기로 썰어준다.
- 3 구이전용 팬에 야채를 겹치지 않게 올리고 허브소스를 뿌린다.
- 4 4단에 구이전용 팬을 넣고 <자동요리 구이>에서 <모듬 야채구이(11)>를 선택한 후 분량을 선택하여 구워낸다.

4	자동요리 구이	모듬 야채구이 (11)	시작전용 구이전용팬
---	------------	--------------------	---------------

Cooking Tip

•고기 요리나 야외 바비큐 파티에 곁들이면 좋습니다.





가래떡구이

| 재료 |

가래떡 0.2 ~ 0.5 kg

| 만들기 |

- 1 올리브유를 가래떡 표면에 고루 바른다.
- 2 구이전용 팬에 가래떡을 겹치지 않게 올린다.
- 3 4단에 구이전용 팬을 넣고 <자동요리 구이>에서 <가래떡 구이(13)>를 선택한 후 분량을 선택하여 구워낸다.
- 4 요리가 끝나면 꿀, 조청 등을 곁들여 낸다.

4	자동요리 구이 스팀  가래떡구이 (13) 
---	---

Cooking Tip

• 떡국용 쪄기의 가래떡으로 꾸덕한 상태에서 구워야 맛있습니다.

닭꼬치

| 재료 |

닭 가슴살 0.3 ~ 0.6 kg, 소금, 후추, 청주 약간, 가지, 호박, 청, 홍피망, 양파 등 야채, 꼬치

<양념장>

고추장 1큰술, 다진 마늘 1큰술, 케첩 4큰술, 물엿 1큰술, 간장 1큰술, 핫소스 1큰술, 후추, 생강 가루 약간

| 만들기 |

- 1 닭고기는 먹기 좋은 크기로 큼직하게 썰어 소금, 후추, 청주에 재운다.
- 2 야채는 닭고기와 같은 크기로 썰어 닭고기와 야채를 번갈아가며 끼운다.
- 3 분량대로 섞어 양념장을 만든다.
- 4 닭꼬치를 양념장에 약 20분 재운다.
- 5 구이전용 팬에 닭꼬치를 겹치지 않게 올린다.
- 6 4단에 구이전용 팬을 넣고 <자동요리 구이>에서 <닭꼬치(14)>를 선택한 후 분량을 선택하여 구워낸다.
- 7 도중에 멜로디가 울리면 한번 뒤집어 준다.



4	자동요리 구이 스팀  닭꼬치 (14) 
---	---



닭가슴살

| 재료 |

닭 가슴살 0.2 ~ 0.6 kg, 소금, 후추, 올리브유 약간

| 만들기 |

- 1 닭 가슴살에 소금, 후추를 뿌리고 올리브유를 살짝 발라준다.
- 2 4단에 구이전용 팬을 넣고 <자동요리 구이>에서 <닭가슴살 (15)>을 선택한 후 분량을 선택하여 구워낸다.
- 3 도중에 멜로디가 울리면 한번 뒤집어 준다.

4	자동요리 구이	스팀	닭가슴살 (15)	시작선택/중단후리
---	------------	----	--------------	-----------

연어 스테이크

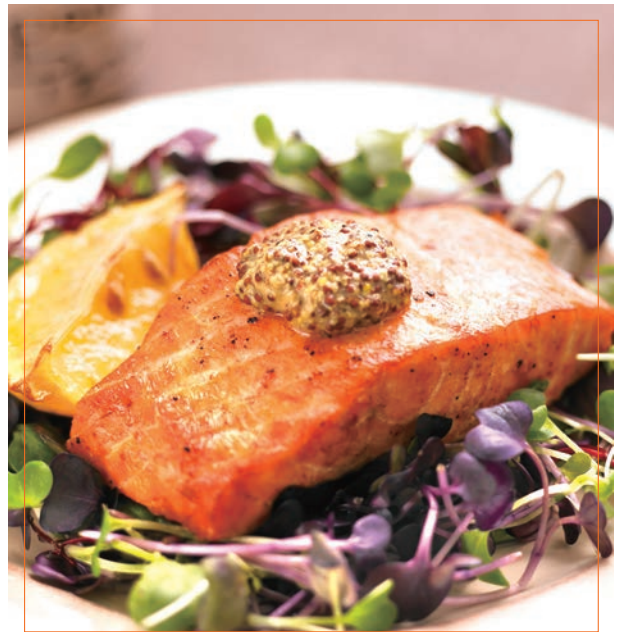
| 재료 |

연어토막 0.3 ~ 0.6 kg(2 cm 두께), 소금, 후추, 올리브유 약간

| 만들기 |

- 1 신선한 연어토막을 선택하여 깨끗이 씻어 물기를 없앤 후 소금, 후추를 뿌리고 올리브유를 살짝 발라준다.
- 2 4단에 구이전용 팬을 넣고 <자동요리 구이>에서 <연어스테이크 (16)>을 선택한 후 분량을 선택하여 구워낸다.

4	자동요리 구이	스팀	연어 스테이크 (16)	시작선택/중단후리
---	------------	----	--------------------	-----------






스테이크

| 재료 |

쇠고기 안심 0.3~0.6kg, 채 썬 양파, 당근 ½개, 소금, 후추, 올리브유 약간

| 만들기 |

- 1 쇠고기는 2cm 두께로 썰어 망치로 살짝 두들긴 후 채 썬 양파, 당근, 올리브유로 30분 이상 재워둔다. (육질이 부드러워 진다.)
- 2 야채를 건어내고 소금, 후추를 뿌려 구이전용 팬에 놓는다.
- 3 <자동요리 구이>에서 <스테이크(17)>를 선택한 후 분량을 선택하여 구워낸다.

4	자동요리 구이	스테이크 (17)	 <small>스마트오븐 간편요리</small>
---	------------	--------------	--

갈비구이

| 재료 |

LA갈비 500g, 설탕 1½큰술, 배즙 1큰술, 청주 1큰술


| 양념장 |

양파 간 것 2큰술, 간장 3큰술, 다진 파 1큰술, 다진 마늘 1큰술, 깨소금 1큰술, 참기름 1큰술, 후추 약간

| 만들기 |

- 1 LA갈비는 찬물에 2시간 정도 담가 핏물을 뺀다.
- 2 준비한 고기를 설탕, 배즙, 청주에 미리 10분정도 재워둔다.
- 3 양념장에 30분 정도 재워둔다.
- 4 4단에 구이전용 팬을 넣고 갈비를 고루 펴서 올린 후 <자동요리 구이>에서 <갈비구이(18)>를 선택한 후 분량을 선택하여 구워낸다.
- 5 도중에 멜로디가 울리면 한번 뒤집어준다.



4	자동요리 구이	갈비구이 (18)	 <small>스마트오븐 간편요리</small>
---	------------	--------------	--

가리비 치즈구이

| 재료 |

가리비 6개, 모짜렐라 치즈 30g, 청, 홍피망 ½개, 다진 마늘 1큰술, 버터 1큰술, 다진 파슬리 1큰술

| 만들기 |

- 1 가리비는 싱싱한 것을 골라 한쪽 껍질을 떼어낸다.
- 2 청, 홍피망은 잘게 다진다.
- 3 버터에 다진 마늘과 파슬리를 넣고 마늘 버터를 만든다.
- 4 가리비 위에 마늘 버터를 올리고 2의 야채를 올린 다음 잘게 다진 모짜렐라 치즈를 올린다.
- 5 범람접시에 석식을 놓고 가리비를 올린 후 <자동요리 구이>에서 <가리비 치즈구이(20)>를 선택한 후 구워낸다.



자동요리 구이 가리비 치즈구이 (20)



Cooking Tip

- 가리비는 뜨거운 물에 넣었다 바로 빼거나, 껍질 사이로 칼을 넣어 관자 부분을 떼어주면 껍질과 살을 쉽게 분리할 수 있습니다.
- 가리비 살을 떼어 내어 위의 재료들과 섞어 요리를 하셔도 좋습니다.



새우구이

| 재료 |

새우(대하) 0.2 ~ 0.5kg, 소금, 올리브유 약간, 레몬 1쪽

| 만들기 |

- 1 새우는 싱싱하고 큰 것으로 골라 얇은 소금물에 잘 씻어 놓는다.
- 2 새우의 등 쪽으로 작은 꼬챙이를 넣어 내장을 제거한 다음 쇠꼬챙이로 꿰어서 모양이 변하지 않게 한다.
- 3 소금을 뿌려 간이 고루 배이게 하고 올리브유를 발라 구이전용 팬 위에 가지런히 올린다.
- 4 <자동요리 구이>에서 <새우구이(19)>를 선택한 후 분량을 선택하여 구워낸다.
- 5 접시에 새우를 가지런히 담고 레몬을 같이낸다.



자동요리 구이 새우구이 (19)



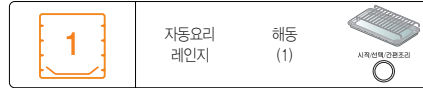
해동

| 재료 |

냉동된 육류, 닭, 생선 0.2 ~ 1.2 kg

| 만들기 |

- 1 냉동된 고기를 선택하여 랩이나 비닐을 벗기고 내열접시에 고루 퍼서 올린다.
- 2 법랑접시에 석쇠를 놓고 내열접시를 올린 후 <자동요리 레인지>에서 <해동(1)>을 선택한 후 분량을 선택하여 해동한다.
- 3 도중에 멜로디가 울리면 한번 뒤집어서 남은 시간 동안 해동한다.



Cooking Tip

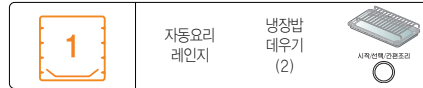
- 돼지 삼겹살과 저민 고기 해동시에는 고기가 익을 수도 있으므로 주의하세요.
- 해동이 약간 덜 되었을 경우 상온에서 약 5분간 방치되면 더욱 만족스러운 해동결과를 얻을 수 있습니다.

냉장밥 데우기

| 재료 | 냉장밥 1 ~ 3인분(200 g / 1인분)

| 만들기 |

- 1 밥을 내열용기에 담아 랩이나 뚜껑을 씌워 <자동요리 레인지>에서 <냉장밥 데우기(2)>를 선택한 후 분량을 선택하여 가열한다.

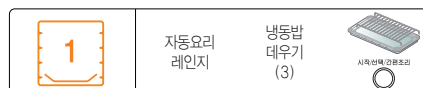


냉동밥 데우기

| 재료 | 냉동밥 1 ~ 2인분(200 g / 1인분)

| 만들기 |

- 1 랩이나 비닐팩에 담긴 냉동된 밥을 <자동요리 레인지>에서 <냉동밥 데우기(3)>를 선택한 후 분량을 선택하여 가열한다.






국 데우기

| 재료 |
국 250 g / 1인분

| 만들기 |

- 1 국을 내열용기에 담아 랩이나 뚜껑을 씌워 <자동요리 레인지>에서 <국 데우기(4)>를 선택한 후 분량을 선택하여 가열한다.
- 2 가열 후 고루 섞이도록 젓는다.

1	자동요리 레인지	국 데우기 (4)	
---	----------	-----------	---




우유 데우기

| 재료 |
우유 200 ml / 1컵

| 만들기 |

- 1 냉장 보관한 우유를 머그컵에 부어 뚜껑 없이 가열한다.
- 2 <자동요리 레인지>에서 <우유 데우기(5)>를 선택한 후 분량을 선택하여 가열한다.

1	자동요리 레인지	우유 데우기 (5)	
---	----------	------------	---



달걀찜


| 재료 |
달걀, 소금 약간

	1인분	2인분	3인분
달걀	1개	2개	3개
물	1/3컵	2/3컵	1컵

물 200 ml / 1컵

| 만들기 |

- 1 달걀은 노른자와 흰자가 잘 섞이도록 저은후 소금과 물을 넣고 고루 섞은 다음 랩을 씌워준다.
- 2 <자동요리 레인지>에서 <달걀찜(6)>을 선택한 후 분량을 선택하여 가열한다.

1	자동요리 레인지	달걀찜 (6)	
---	----------	---------	---

Cooking Tip

- 기호에 따라 다진 당근, 실파 등의 야채를 넣어 조리하세요.
- 랩을 씌우지 않으면 설익을 수 있으니 주의하세요.



감자삶기

| 재료 |

감자 4개(약 200g / 1개)

| 만들기 |

- 1 감자는 모양이 둥글고 적당한 크기로 골라 깨끗이 씻은 후 내열용기에 담아 랩이나 뚜껑을 씌운다.
- 2 <자동요리 레인지>에서 <감자삶기(7)>를 선택하여 가열한다.

1	자동요리 레인지	감자삶기 (7)	 시작전해동요리
---	----------	----------	-------------

브로콜리

| 재료 |

브로콜리 0.3, 0.6 kg

| 만들기 |

- 1 깨끗이 씻어 한입 크기로 먹기 좋게 준비한 후, 물기가 있는 채로 내열용기에 넣고 랩이나 뚜껑을 씌운다.
- 2 <자동요리 레인지>에서 <브로콜리(8)>를 선택한 후 분량을 선택하여 가열한다.

1	자동요리 레인지	브로콜리 (8)	 시작전해동요리
---	----------	----------	-------------




단호박찜

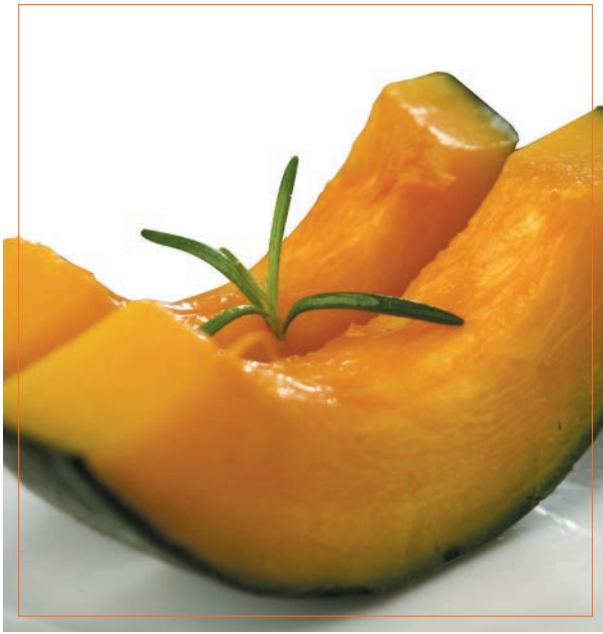
| 재료 |

단호박 0.5, 1.0 kg

| 만들기 |

- 1 깨끗이 씻어 꼭지부분을 떼어내고 8등분하여 씨를 제거한 후, 자른 단호박을 내열용기에 넣고 랍이나 뚜껑을 씌운다.
- 2 <자동요리 레인지>에서 <단호박찜(9)>을 선택한 후 분량을 선택하여 가열한다.
- 3 요리가 끝나면 꿀, 조청 등을 곁들여 낸다.

1	자동요리 레인지	단호박찜 (9)	 스마트선택 자동요리
---	-------------	-------------	---




라면

| 재료 |

라면 1 봉지, 상온의 물 550 ml

| 만들기 |

- 1 내열용기에 라면과 스프, 물을 넣고 랍이나 뚜껑을 씌워 <자동요리 레인지>에서 <라면(10)>을 선택한 후 분량을 선택하여 가열한다.

1	자동요리 레인지	라면 (10)	 스마트선택 자동요리
---	-------------	------------	---

Cooking Tip

- 1봉지만 가능하며, 남칠 수 있으니 적당한 크기의 내열용기를 사용하세요.
- 컵라면은 전자레인지에서 조리하지 마세요.
- 뜨거운 물로 조리할 때는 수동으로 3~5분 가열하세요.



피자

| 재료 |

1 크러스트

피자 빵가루 180 g, 물 100 g, 올리브유 약간

2 소스

다진 마늘 1작은술, 다진 양파 ½개, 다진 쇠고기 30g,
토마토페이스트 3큰술, 월계수잎 1장, 오레가노 약간,
육수 ¼컵, 소금, 후추 약간

3 토핑

베이컨 1장, 햄 30g, 양송이 2개, 청피망 ½개, 홍피망 ½개,
양파 ½개, 블랙올리브 3개, 모zzarella 치즈 150g

| 만들기 |

1 크러스트

- ① 볼에 피자 빵가루와 물을 넣고 반죽기로 표면이 매끈해 지도록 치댄다.
- ② 반죽을 밀어서 구이전용 팬에 올린다.

2 소스

- ① 팬을 달구어 다진 마늘, 양파를 넣고 볶은 후 다진 쇠고기를 넣고 볶는다.
- ② 토마토페이스트를 넣고 잘 섞은 후 육수를 붓고 월계수 잎을 넣어 걸쭉한 상태로 졸이고 오레가노를 넣어 잘 섞어준다.
- ③ 소금, 후추로 간한다.

3 토핑

- ① 양파, 청, 홍피망, 양송이는 적당한 크기로 썰어서 내열용기에 담고 랍을 씌워 <수동요리 레인지>기능으로 2~3분 가열한 후 물기를 없앤다.
- ② 베이컨, 햄은 적당한 크기로 자른다.
- ③ 모zzarella 치즈는 잘게 다지고 올리브는 모양대로 얇게 썰어 둔다.
- 4 1의 크러스트 가장자리 1cm 정도만 남기고 가운데 부분은 포크로 찔러주고, 가장자리 1cm 남긴 부분에 올리브유를 살짝 발라준다.
- 5 크러스트 가운데 부분에 2의 소스를 고루 펴 바르고 모zzarella 치즈 50g을 얇게 뿌린다.
- 6 햄, 베이컨, 양송이, 양파, 피망 순으로 토핑한다.
- 7 마지막으로 나머지 모zzarella 치즈를 고루 뿌린 뒤 올리브로 장식하여 <자동요리 오븐>에서 <피자(1)>를 선택한 후 구워낸다.



Cooking Tip

• 시판하는 피자소스를 사용하셔도 됩니다.
(시판하는 피자소스는 약 80g 정도가 적당합니다.)

냉동 피자

| 재료 |

냉동피자 0.2 ~ 0.6 kg

| 만들기 |

- 1 법랑접시에 석쇠를 놓고 포장을 제거한 냉동피자를 올린 후 <자동요리 오븐>에서 <냉동피자(2)>를 선택한 후 분량을 선택하여 구워낸다.





또띠아 피자

| 재료 |

8인치 또띠아 2장, 시판하는 피자소스 30g, 베이컨 1장, 햄 30g
양송이 1개, 청피망 ½개, 홍피망 ½개, 양파 ½개, 블랙올리브 3개
모짜렐라 치즈 70g

| 만들기 |



1 토핑

- ① 양파, 청, 홍피망, 양송이는 적당한 크기로 썰어서 내열용기에 담고 랩을 씌워 <수동요리 레인지>기능으로 2~3분 가열한 후 물기를 없앤다.
- ② 베이컨, 햄은 적당한 크기로 자른다.
- ③ 모짜렐라 치즈는 잘게 다지고 올리브는 모양대로 얇게 썰어 둔다.

2 또띠아 2장을 겹쳐 구이전용 팬에 올린다.

3 가운데 부분에 피자소스를 고루 퍼 바르고 햄, 베이컨, 양송이, 양파, 피망 순으로 토핑한다.

4 마지막으로 모짜렐라 치즈를 고루 뿌린 뒤 올리브로 장식하여 <자동요리 오븐>에서 <또띠아 피자(3)>를 선택한 후 구워낸다.

	자동요리 오븐	또띠아 피자 (3)	
---	---------	------------	---



감자 그라탱


| 재료 |

감자 2개(감자 으갠 무게가 300g), 베이컨 2장, 양파 4개, 버터 1큰술, 빵가루 15g, 모짜렐라 치즈 100g, 파슬리 약간
<화이트소스>

밀가루 1큰술, 버터 1큰술, 우유 250ml, 소금, 후추 약간

| 만들기 |

- 1 감자는 삶아 으깨어서 준비한다.
- 2 베이컨, 양파를 채썰어 버터에 볶아둔다.
- 3 팬에 밀가루, 버터를 넣어 볶은 후 우유를 조금씩 넣어 가며 밀가루 멍울을 풀고 소금, 후추로 간하여 소스를 만든다.
(간을 약간 세게하고 소스는 약간 묽게 한다.)
- 4 화이트소스 3/4분량에 볶은 재료와 감자를 넣어 섞는다.
- 5 그라탱 접시(지름 23cm 정도의 내열접시)에 소스에 버무린 재료를 담고 남은 소스를 끼얹은 후 다진 치즈, 빵가루, 파슬리 순으로 올린다.
- 6 법랑접시에 석쇠를 놓고 그라탱 접시를 올린 후 <자동요리 오븐>에서 <감자 그라탱(4)>을 선택한 후 구워낸다.

2	자동요리 오븐	감자 그라탱 (4)	
---	---------	------------	---

어니언 포카치아

| 재료 |

강력분 125g, 드라이이스트 1작은술, 설탕 1작은술, 소금 1/4작은술, 따뜻한 물 85ml, 올리브유 1큰술, 양파 1/2개, 파프리카 1/2개, 로즈마리, 올리브유 약간

| 만들기 |

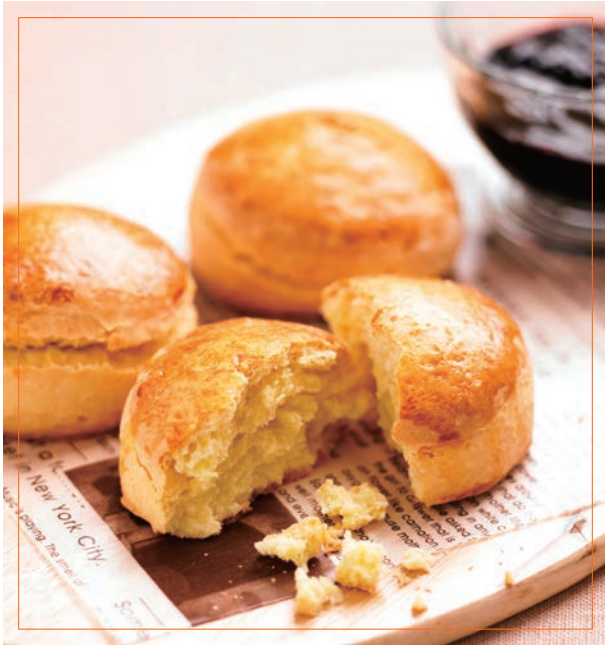
- 1 강력분, 이스트, 설탕, 소금을 체에 내려 흠을 낸다.
- 2 물, 올리브유를 넣어가며 반죽한다.
- 3 반죽이 하나로 뭉쳐지면 그릇에 담아 젖은 행주나 램프로 덮어 <수동요리 오븐>기능 40°C 1단에서 15~30분 정도 발효한다. (1차 발효)
- 4 1차 발효 후 반죽을 치대어 둥글리기를 한다.
- 5 표면이 마르지 않도록 젖은 행주나 램프로 덮어 오븐 <수동요리 오븐>기능 40°C 1단에서 30분 정도 발효한다. (2차 발효)
- 6 양파와 파프리카는 5mm 두께로 모양을 살려 자르고 로즈마리는 한 마디씩 떼어 놓는다.
- 7 2차 발효가 끝난 반죽을 올리브유를 바른 구이전용 팬에 올려 손으로 가볍게 두들겨 가스를 빼고 둥글게 모양을 만든다.
- 8 반죽 표면에 올리브유를 바르고 양파와 파프리카, 로즈마리를 꼭꼭 찢러 넣어준다.
- 9 뒷면에 올리브유를 듬뿍 바르고 <자동요리 오븐>에서 <어니언 포카치아(5)>를 선택한 후 구워낸다.

4	자동요리 오븐	스팀	어니언 포카치아 (5)	
---	---------	----	--------------	---

Cooking Tip

- 밀가루를 체에 치는 것은 입자 사이에 공기가 들어가 이스트가 숨을 쉴 수 있어 발효를 도와 주기 때문입니다.
- 스파게티와 곁들여 내면 좋습니다.
- 반으로 갈라서 샌드위치 빵으로 활용할 수도 있습니다.






스콘

| 재료 |

중력분 300g, 베이킹 파우더 1작은술, 설탕 30g, 소금 ¼작은술, 버터 60g, 달걀 2개, 우유 100ml, 달걀물(달걀 노른자 1개 + 우유 2큰술), 덧가루(여분의 밀가루)약간

| 만들기 |

- 1 중력분, 베이킹 파우더는 체치고 설탕, 소금, 냉장 보관한 버터를 넣고 자르듯이 섞는다. 버터와 밀가루가 고루 섞여 부슬부슬한 상태가 되도록 만든다.
- 2 미리 섞은 달걀과 우유를 2에 넣고 자르듯 고루 섞는다.
- 3 마른 가루가 보이지 않고, 반죽이 하나로 뭉쳐지면 랍을 덮어 냉장고에서 30분 정도 숙성 시킨다
- 4 반죽을 약 2.5cm 두께가 되도록 밀대로 민 다음 같은 크기로 자른다. 이때 덧가루를 사용해야 밀어 퍼기가 편리하다.
- 5 법랑접시에 유산지를 깔고 스콘을 올린 후 표면에 달걀물을 칠한다.
- 6 <자동요리 오븐>에서 <스콘(6)>을 선택한 후 구워낸다.

2	자동요리 오븐	스콘 (6)	 시작(전면/자동요리)
---	---------	--------	--

롤케이크



| 재료 |

박력분 130g, 달걀 6개, 설탕 160g, 소금 ¼작은술, 물엿 1큰술, 우유 30ml, 식용유 45g, 바닐라오일 ¼작은술,

| 만들기 |

- 1 박력분은 체쳐 둔다.
- 2 설탕은 적당히 반으로 나눈다.
- 3 볼을 2개 준비하여 한 쪽은 흰자, 다른 한 쪽은 노른자를 분리해 놓고 노른자 1개는 따로 빼 둔다.(무늬장식용)
- 4 노른자를 풀어 소금, 설탕, 물엿, 우유를 함께 넣고 아이보리 색이 되도록 거품 낸다.
- 5 흰자는 어느 정도 거품을 올린 후 설탕을 조금씩 나누어 넣으며 거품을 뽀뽀하게 내준다.
- 6 노른자에 흰자를 ½정도 넣고 가볍게 섞다가 체에 친 밀가루를 넣어 주걱으로 가볍고 빠르게 섞어 준다.
- 7 식용유를 넣어 고루 섞은 다음 나머지 흰자 거품을 넣어 거품이 가라앉지 않도록 재빨리 섞어 준다.
- 8 법랑접시에 유산지를 깔고 반죽을 편평하게 부어 준다.
- 9 노른자 1개에 소금을 약간 넣어 잘 풀어 비닐봉지에 담고 구멍을 작게 뚫어 반죽 위에 흘리면서 지그재그로 무늬를 만들어 준다.
- 10 무늬 반대편을 젓가락으로 다시 지그재그로 휘저어 물결 무늬를 만든다.
- 11 <자동요리 오븐>에서 <롤케이크(7)>를 선택하여 구워 낸다.
- 12 젖은 면보를 준비하여 바닥에 깔고 구워 낸 케이크를 바닥이 위로 오도록 엮어 준다.
- 13 케이크 위에 잼을 고루 바른 뒤 면보 아래로 방망이를 대고 케이크를 밀어 가며 말아 준다.

2	자동요리 오븐	스팀 	롤케이크 (7)	 시작(전면/자동요리)
---	---------	--	----------	--



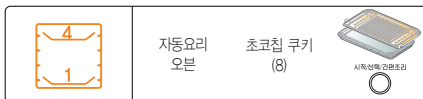
초코칩 쿠키

재료 (2단 분량)

박력분 180g, 베이킹파우더 ½작은술, 베이킹소다 ¼작은술, 황설탕 40g, 흑설탕 40g, 버터 80g, 달걀 1개, 초코칩 100g

만들기

- 1 박력분, 베이킹파우더, 베이킹소다는 체쳐 둔다.
- 2 실온에 둔 버터를 잘 풀어 크림상태를 만든다.
- 3 설탕을 넣고 녹을 때까지 잘 섞어준다.
- 4 달걀을 풀어 조금씩 나누어 넣으며 버터와 분리되지 않도록 재빨리 섞어준다.
- 5 체친 가루와 초코칩을 넣어 반죽한 후 기름 바른 범랑접시와 구이전용 팬에 적당한 간격을 두고 반 수저씩 놓은 다음 포크로 가볍게 눌러 준다.
- 6 범랑접시는 1단에, 구이전용 팬은 4단에 각각 넣는다.
- 7 <자동요리 오븐>에서 <초코칩 쿠키(8)>를 선택한 후 구워낸다.



Cooking Tip

- 기호에 따라 가열시간을 늘리면 바삭한 쿠키를 즐길 수 있습니다.
- 한단으로 요리할 경우는 범랑접시를 사용하여 2단에서 요리하세요.

오븐스파게티

재료

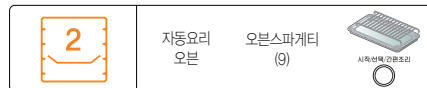
스파게티면 100g, 소금, 후추, 올리브유 약간, 가지 ½개, 모짜렐라 치즈 40g, 다진 실파 1큰술, 파마산 치즈 약간

소스

올리브유 1큰술, 다진 마늘 ½큰술, 다진 양파 2큰술, 다진 쇠고기 100g, 다진 양송이, 당근, 셀러리 각 2큰술, 토마토 페이스트 2큰술, 케첩 2큰술, 토마토 1개, 설탕 1작은술, 핫소스 ½큰술, 물 ½컵, 소금, 후추, 오레가노, 월계수 잎 약간

만들기

- 1 끓는 소금물에 스파게티면을 넣고 삶아 물기 없이 건진다.
- 2 가지는 0.5cm 두께로 둥글게 썰어 소금, 후추, 올리브유를 약간씩 넣고 버무린다.
- 3 팬에 가지를 살짝 볶아 접시에 옮겨 놓고, 올리브유를 팬에 살짝 두르고 다진 마늘과 양파를 넣어 볶아 준 후 같은 쇠고기, 소금, 후추를 넣고 볶아 양송이, 당근, 셀러리 다진 것을 넣어 익힌다.
- 4 3에 토마토 페이스트와 케첩을 넣고 껍질과 씨를 제거한 토마토를 넣어 준 후 설탕, 핫소스, 월계수 잎, 물을 넣어 끓이면서 소금, 후추로 간을 하고 마지막에 볶아 놓은 가지와 오레가노를 넣어 걸쭉한 상태로 만든다.
- 5 삶아 놓은 스파게티면을 4에 넣고 버무려 내열접시(지름 25cm 정도)에 담고 다진 모짜렐라치즈와 파마산치즈를 얹어 송송 썬 실파를 뿌린다.
- 6 범랑접시에 석쇠를 놓고 내열접시를 올린 후 <자동요리 오븐>에서 <오븐스파게티(9)>를 선택한 후 구워낸다.



Cooking Tip

- 스파게티의 굵기나 모양에 따라 삶는 시간이 조금씩 다르므로 포장에 써 있는 시간을 참고합니다.






사과 호두 머핀

| 재료 |

버터 100 g, 설탕 80 g, 달걀 2개, 박력분 220 g, 베이킹파우더 ½작은술, 우유 3큰술, 다진 호두 30 g, 사과 ½개, 머핀틀

| 만들기 |

- 1 상온에 둔 버터를 잘 풀어 크림상태를 만든다.
- 2 설탕을 넣고 녹을 때까지 잘 섞어준다.
- 3 달걀을 풀어 조금씩 나누어 넣으며 버터와 달걀이 분리되지 않도록 재빨리 섞어준다.
- 4 체에 친 박력분과 베이킹파우더를 넣고 가볍게 섞어준다.
- 5 우유를 넣고 잘 섞어준다.
- 6 사과를 1cm 크기로 깍둑썰기 한다.
- 7 다진 호두와 사과를 장식용 몇개를 남겨두고 가볍게 섞어준다.
- 8 12컵 머핀틀에 반죽을 80% 정도 채우고 탁탁 쳐서 공기를 뺀다.
- 9 장식용 호두와 사과를 올린다.
- 10 법랑접시에 머핀틀을 올린 후 <자동요리 오븐>에서 <사과 호두 머핀 (10)>을 선택한 후 구워낸다.

1	자동요리 오븐 사과 호두 머핀 (10)	 <small>시루상체 (자동요리)</small>
---	--------------------------	--

Cooking Tip

- 머핀틀에 반죽을 넣을 때 짜주머니를 활용하면 편리합니다.
- 달걀은 냉장고에서 미리 꺼내두어 차갑지 않은 상태로 써야 버터가 굳지 않아서 만들기 쉽습니다.
- 다과상에 홍차와 곁들여도 좋고 종이상자에 넣어 포장하면 간단한 답례 선물로 활용할 수 있습니다.




웨이감자

| 재료 |

감자 2개(200 g / 1개), 허브솔트(혹은 소금, 후추), 올리브유 약간

| 만들기 |

- 1 감자는 모양이 길쭉한 것으로 골라 깨끗이 씻어 물기를 제거하고 반달 모양이 되도록 8등분하고 표면에 밀간을 한 다음 올리브유를 바른다.
- 2 구이전용팬에 가지런히 올린 후 <자동요리 오븐>에서 <웨이감자 (11)>를 선택한 후 분량을 선택하여 구워낸다.

4	자동요리 오븐	웨이감자 (11)	
---	---------	-----------	---

햄버그 스테이크

| 재료 |

다진 쇠고기 300g, 다진 돼지고기 100g, 다진 마늘 2큰술, 다진 양파 1개, 달걀 1개, 우유 2큰술, 빵가루 30g, 소금, 후추, 분유 약간

<소스>

양파 ½개, 다진 마늘 1작은술, 케첩 3큰술, 우스터 소스 1큰술, 적포도주 2큰술, 육수 ½컵, 우유 2큰술, 소금, 후추 약간

| 만들기 |

- 1 팬을 달구어 다진 마늘, 양파를 넣고 볶은 후 한김 식힌다.
- 2 다진 쇠고기, 돼지고기에 다진 마늘, 양파, 달걀, 우유, 빵가루, 소금, 후추, 분유를 넣고 끈기가 생길 때까지 힘껏 치대 준다.
- 3 끈기가 생긴 고기 반죽을 4등분하여 1.5cm 두께, 지름 8cm 로 동글 납작하게 만들어 가운데 부분을 오목하게 눌러 준다.
- 4 구이전용팬에 올리브유를 적당히 두르고 가지런히 올린 후 <자동요리 오븐>에서 <햄버그 스테이크(12)>를 선택한 후 분량을 선택하여 구워낸다.
- 5 도중에 멜로디가 울리면 한번 뒤집어 준다.
- 6 팬을 달구어 다진 마늘, 양파를 넣고 볶은 후 케첩을 넣어 고루 섞이도록 볶아 준다. 우스터 소스, 적포도주, 육수를 넣은 후 ½로 될 때까지 졸인다.
- 7 우유를 조금씩 넣어 가며 섞어 준 후 소금, 후추로 간하여 체에 걸러 햄버그 스테이크에 곁들여 낸다.

4	자동요리 오븐	스팀	햄버그 스테이크 (12)	
---	---------	----	---------------	---



수제 돈가스

| 재료 |

돼지고기 등심 0.2~0.4kg, 소금, 후추 약간, 중력분 1컵, 달걀 1개, 빵가루 1컵, 우유 2큰술, 파슬리 약간

| 만들기 |

- 1 돼지고기는 적당한 두께로 포를 뜬 후 칼등으로 두드려 얇게 펴고 소금, 후추로 밑간을 한다.
- 2 밀가루를 입힌 다음 달걀물을 입힌다.
- 3 파슬리는 다지고 빵가루에 다진 파슬리, 우유를 넣어 촉촉하게 만든다.
- 4 2에 3의 빵가루를 입힌다.
- 5 구이전용팬에 올리브유를 적당히 두르고 돈가스 표면에도 바른 후 구이전용 팬에 놓는다.
- 6 <자동요리 오븐>에서 <수제 돈가스(14)>를 선택한 후 분량을 선택하여 구워낸다.
- 7 도중에 멜로디가 울리면 한번 뒤집어 준다.



Cooking Tip

• 소스는 시판되는 허니 머스터드, 돈가스소스를 이용해도 좋습니다.



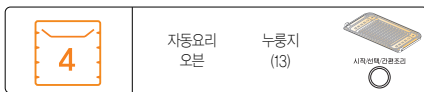
누룽지

| 재료 |

식은 밥 0.2kg

| 만들기 |

- 1 상온에 보관된 식은 밥 0.2kg을 구이전용 팬 위에 얇게 전체로 펴 준다.
- 2 <자동요리 오븐>에서 <누룽지(13)>를 선택한 후 구워낸다.



Cooking Tip

• 뜨거운 밥을 사용하면 요리상태가 달라질 수 있으므로 기열 시간을 조절 하십시오.




모듬 해물구이

| 재료 |

해산물(새우, 대합, 굴, 맛조개) 0.9 ~ 1.0 kg

| 만들기 |

- 1 해산물은 껍질 채로 준비하여 구이전용팬에 가지런히 올린 후 <자동요리 오븐>에서 <모듬 해물구이(15)>를 선택한 후 구워낸다.

4	자동요리 오븐	모듬 해물구이 (15)	 시작전제 강령조리
---	---------	--------------	---


스폰지 케이크

| 재료 |

박력분 110 g, 버터 15 g, 우유 2큰술, 바닐라 오일 한방울, 달걀 4개, 설탕 110 g, 유산지, 케이크 틀

| 만들기 |

- 1 박력분은 체쳐 둔다.
- 2 케이크 틀 바닥과 옆면에 종이를 깔아 준다.
- 3 버터를 우유에 함께 녹여 준 후 바닐라 오일을 한 방울 섞어 둔다.
- 4 달걀을 따뜻한 물에서 중탕한 후 볼에 넣고 풀어 준다.
- 5 달걀과 설탕을 한꺼번에 넣고 거품기를 들어 보아 끝이 뽀죽하고 살짝 숙여질 때까지 거품을 낸다.
- 6 거품낸 달걀에 박력분을 넣고 골고루 섞어 준다.
- 7 위 반죽의 일부를 버터 녹인 우유에 넣어 섞은 후 다시 반죽에 넣어 재빨리 섞어 준다.
- 8 반죽을 틀에 붓고 틀을 한번 들었다가 바닥에 놓아 반죽 속의 기포를 고르게 해 준다.
- 9 법랑접시 위에 석쇠를 놓고 케이크 틀을 올린 후 <자동요리 오븐>에서 <스폰지 케이크(16)>를 선택한 후 구워낸다.

1	자동요리 오븐	스폰지 케이크 (16)	 시작전제 강령조리
---	---------	--------------	---

Cooking Tip

- 달걀은 따뜻한 온도에서 거품이 잘 나므로 볼 밑에 따뜻한 물을 받치고 거품내면 좋습니다.
- 우유와 버터는 약간 넉넉한 그릇이 녹여 놓습니다. 달걀 거품에 버터가 들어가면 거품을 급속도로 꺼트리는데 원인이 되므로 일부의 반죽을 버터에 넣어 섞어서 전체에 섞어줌으로써 거품 꺼지는 것을 방지합니다.
- 요리 중간에 문을 열면 케이크 반죽이 가라 앉으므로 주의하십시오.
- 케이크는 완전히 식힌 후 램이나 바닐라 싸서 하루쯤 지난 뒤 사용해야 케이크 전체에 수분이 골고루 퍼지고 촉촉해져서 더 맛있습니다.



치즈 케이크

| 재료 |

크림치즈 400g, 달걀 2½개, 설탕 ½컵, 박력분 ½컵, 생크림 2½큰술, 카스텔라 시트 1개, 유산지 1장, 케이크 틀

| 만들기 |

- 1 크림치즈를 상온에 두어 부드러운 상태가 되도록 한 뒤 거품기를 이용하여 잘 풀어준다. 달걀도 미리 풀어둔다.
- 2 1의 크림치즈에 설탕과 달걀을 조금씩 나누어 넣어가며 거품기로 섞는다.
- 3 부드럽게 풀린 반죽에 박력분과 생크림을 넣고 주걱으로 고루 섞는다.
- 4 케이크 틀에 유산지를 깔고 바닥에 카스텔라 시트를 놓은 다음 3의 반죽을 붓는다.
- 5 법랑접시에 석쇠를 놓고 케이크틀을 올린 후 <자동요리 오븐>에서 <치즈케이크(18)>를 선택한 후 구워낸다.

1	자동요리 오븐 스팀  치즈케이크 (18)  시식신청(간접요리)
---	--

Cooking Tip

- 케이크를 구울 때 케이크 틀은 지름 20cm, 높이 7cm 정도를 사용합니다.
- 카스텔라 시트는 시중에서 판매하는 카스텔라를 얇게 잘라서 사용합니다.
- 카스텔라 시트 준비가 번거롭다면 잘게 부순 크래커를 너무 두껍지 않게 바닥에 깔아서 사용합니다.
- 치즈케이크는 냉장고에 차갑게 두었다가 먹어야 제 맛이 납니다.



참쌀 케이크

| 재료 |

참쌀가루 400g(방앗간에서 직접 가루 낸 것), 베이킹파우더 1작은술, 설탕 4½큰술, 검은 콩 삶은 것 120g, 견과류(장식용 약간을 남겨둔다.)를 섞은 다음 우유를 조금씩 넣으면서 반죽의 농도를 조절한다. (우유는 참쌀가루가 없어질 정도로 붓고 이때의 반죽 상태는 찰흙 반죽 수준으로 뭉쳐지게 되면 적당하다.)

| 만들기 |

- 1 삶은 콩을 설탕과 물 약간을 넣고 졸여준다.
- 2 볼에 참쌀가루, 베이킹파우더, 설탕, 삶은 콩, 견과류(장식용 약간을 남겨둔다.)를 섞은 다음 우유를 조금씩 넣으면서 반죽의 농도를 조절한다. (우유는 참쌀가루가 없어질 정도로 붓고 이때의 반죽 상태는 찰흙 반죽 수준으로 뭉쳐지게 되면 적당하다.)
- 3 지름 약 22cm 정도의 케이크틀에 올리브유를 얇게 바르고 반죽을 부은 후 평평하게 만든다.
- 4 빙수용 팔을 군데군데 올려 포크로 살짝 휘저어 모양을 내면서 섞어주고, 남겨 둔 견과류로 장식한다.
- 5 법랑접시에 석쇠를 놓고 케이크틀을 올린 후 <자동요리 오븐>에서 <참쌀 케이크(17)>를 선택한 후 구워낸다.

1	자동요리 오븐 스팀  참쌀 케이크 (17)  시식신청(간접요리)
---	---






영양밥

| 재료 |

멥쌀 1컵, 찹쌀 1컵, 밤 5개, 대추 3개, 잣 1큰술, 콩 4큰술, 소금 1작은술, 은행 6알, 물 1½컵

| 만들기 |

- 1 멥쌀, 찹쌀은 씻어서 3시간 이상 불려 놓는다.
- 2 밤은 껍질을 벗겨 2등분하고, 잣은 고깔을 떼어 놓는다.
- 3 대추는 씨를 빼고 2등분하고, 콩은 6시간이상 불려서 준비한다.
- 4 내열용기에 불린 쌀, 콩, 밤, 은행, 대추, 잣, 소금을 넣고 물을 붓는다.
- 5 법랑접시에 석쇠를 놓고 2L 정도 크기의 내열용기를 올린 후 뚜껑 또는 알루미늄 호일로 덮어 <자동요리 오븐>에서 <영양밥(19)>을 선택한 후 가열한다.
- 6 가열이 끝나면 오븐에 약 10분 정도 그대로 두어 뜸을 들인다.

1	자동요리 오븐	영양밥 (19)	 시식요리/영양요리
---	---------	----------	--




약식

| 재료 |

찹쌀 2컵 (340g), 흑설탕 ½컵, 진간장 2큰술, 계피가루 ½작은술, 밤 5개, 대추 10개, 잣 1큰술, 온수 1½컵, 참기름 1큰술

| 만들기 |

- 1 찹쌀을 한 시간 이상 물에 불려 체에 건져 둔다.
- 2 밤은 껍질을 벗겨 4등분하고, 대추는 씨를 빼내어 2등분하고, 잣은 고깔을 떼어 낸다.
- 3 법랑접시에 석쇠를 놓고 2L 정도 크기의 내열용기를 올린 후 뚜껑 또는 알루미늄 호일로 덮어 <자동요리 오븐>에서 <약식(20)>을 선택한 후 가열한다.
- 4 가열이 끝나면 오븐에 약 10분 정도 그대로 두어 뜸들인 후 꺼내어 참기름을 넣고 고루 섞어 준다.

1	자동요리 오븐	약식 (20)	 시식요리/영양요리
---	---------	---------	--

Cooking Tip

• 온수 대신 대추씨를 끓여서 만든 대추차를 사용하면 설탕 양을 줄여도 예쁜 갈색이 납니다.



닭다리

| 재료 |

닭다리 0.3 ~ 1.0 kg, 소금, 후추, 청주, 올리브유 약간

| 만들기 |

- 1 닭다리에 칼집을 넣어준 후 소금, 후추, 청주에 약 30분 정도 재운다.
- 2 닭다리에 올리브유를 바른 후 구이전용 팬 위에 가지런히 놓고 <자동요리 콤비>에서 <닭다리(2)>를 선택한 후 분량을 선택하여 구워낸다.
- 3 도중에 멜로디가 울리면 한번 뒤집어 준다.

4	자동요리 콤비	스팀	닭다리 (2)	시작전반 자동요리
---	------------	----	------------	-----------

Cooking Tip

- 닭고기를 청주에 재우면 누린내가 사라지고 좀 더 노릇노릇하게 구워집니다.
- 청주에 너무 오랜 시간 재울 경우 탈 수도 있으니 주의가 필요합니다.

통닭

| 재료 |

생닭 0.8 ~ 1.2 kg, 소금, 후추, 올리브유 약간, 청주 2큰술

| 만들기 |

- 1 닭을 씻어서 물기를 닦고 꽂지와 날개 끝을 잘라 내고 닭 껍질에 칼집을 내어 소금, 후추, 청주에 약 30분 정도 재운다.
- 2 닭 껍질에 올리브유를 바른다.
- 3 법랑접시에 석식을 놓고 닭의 가슴부분이 아래로 가도록 하여 <자동요리 콤비>에서 <통닭(1)>를 선택한 후 분량을 선택하여 구워낸다.
- 4 도중에 멜로디가 울리면 한번 뒤집어 준다.

1	자동요리 콤비	스팀	통닭 (1)	시작전반 자동요리
---	------------	----	-----------	-----------





통삼겹살

| 재료 |

통삼겹살(뼈 제거한 것) 1.0 ~ 1.5 kg, 소금, 후추, 올리브유 약간

| 만들기 |

- 1 삼겹살은 통째로 구입하여 2 ~ 3개의 덩어리로 자른 후 칼집을 내고 소금, 후추, 올리브유를 적당량 뿌린다.
- 2 법랑접시 위에 석쇠를 놓고 통삼겹살의 껍질 부분이 아래로 가도록 하여 <자동요리 콤비>에서 <통삼겹살(3)>을 선택한 후 분량을 선택하여 구워준다.



Cooking Tip

• 오븐에서 고기를 꺼낸 뒤 둥근 그릇이나 호일로 5 ~ 10분 가량 덮어두면 고기 속까지 열이 고루 전달되고 육즙이 고기 전체에 퍼져 부드럽고 맛있는 통삼겹살이 됩니다.

립 바비큐

| 재료 |

돼지고기 립(등갈비) 1.0 kg (돼지고기 립은 살이 적게 붙은 것이 맛있다.)
레몬즙, 소금, 후추 약간

<바비큐소스>

레몬즙 2큰술, 다진 양파 1큰술, 케첩 3큰술, 다진 파슬리 1큰술,
간장 1큰술, 설탕 1큰술

| 만들기 |

- 1 립(등갈비)은 통으로 준비하여 기름을 떼내고 찬물에 2시간 정도 담가 핏물을 뺀다.
- 2 물기를 제거하고 레몬즙, 소금, 후추로 밑간을 한다.
- 3 법랑접시 위에 석쇠를 놓고 립을 올린 후 <자동요리 콤비>에서 <립 바비큐(4)>를 선택한 후 분량을 선택하여 구워준다.
- 4 분량대로 섞어 소스를 만든다.
- 5 도중에 멜로디가 울리면 소스를 붓으로 고루 바른 후 남은 시간 동안 더 구워준다.
- 6 립을 접시에 담고 소스를 한번 더 끼얹어 낸다.



Cooking Tip

• 시판하는 바비큐소스를 구입해서 요리하시면 편리합니다.





통감자

| 재료 |

감자 0.4 ~ 1.2 kg (약 200 g / 1개)

| 만들기 |

- 1 감자는 모양이 둥글고 적당한 크기로 골라 깨끗이 씻은 후 물기를 닦아 껍질을 포크로 몇차례 찌러 준다.
- 2 범랑접시 위에 석쇠를 놓고 감자를 가지런히 올린 후 <자동요리 콤비>에서 <통감자(5)>를 선택한 후 분량을 선택하여 구워낸다.

1	자동요리 콤비 스팀 통감자 (5) 시육만용 (만용포리)
---	---------------------------------------

군고구마

| 재료 |

고구마 0.4 ~ 1.2 kg (약 200 g / 1개)

| 만들기 |

- 1 고구마는 너무 크지 않는 것으로 골라 깨끗이 씻은 후 물기를 닦아 껍질을 포크로 몇차례 찌러 준다.
- 2 범랑접시 위에 석쇠를 놓고 고구마를 가지런히 올린 후 <자동요리 콤비>에서 <군고구마(6)>를 선택한 후 분량을 선택하여 구워낸다.

1	자동요리 콤비 스팀 군고구마 (6) 시육만용 (만용포리)
---	--



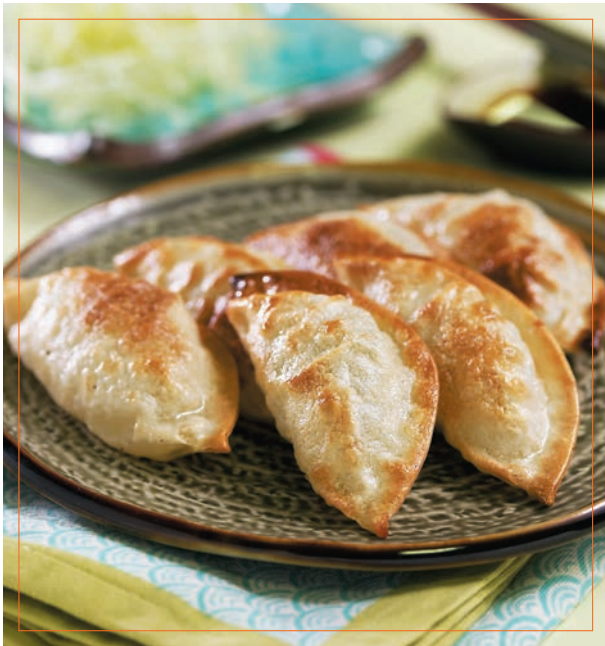
냉동 너겟

| 재료 |

냉동식품(치킨너겟, 크로켓) 0.2 ~ 0.4 kg

| 만들기 |

- 1 구이전용 팬 위에 냉동식품을 겹치지 않게 고루 펴 놓은 후 <자동요리 콤비>에서 <냉동 너겟(7)>을 선택한 후 분량을 선택하여 구워낸다.



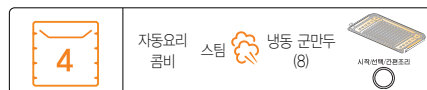
냉동 군만두

| 재료 |

냉동 군만두 0.2 ~ 0.4 kg, 올리브유 약간

| 만들기 |

- 1 올리브유를 냉동 군만두의 표면에 고루 바른다.
- 2 구이전용 팬 위에 냉동 군만두를 겹치지 않게 고루 펴 놓은 후 <자동요리 콤비>에서 <냉동 군만두(8)>를 선택한 후 분량을 선택하여 구워낸다.



Cooking Tip

- 군만두용 만두를 사용하세요.
- 만두의 크기나 두께에 따라 요리상태가 달라질 수 있으므로 「조절」기능을 선택하여 가열시간을 1 ~ 2분 정도 줄이거나 늘여주세요.

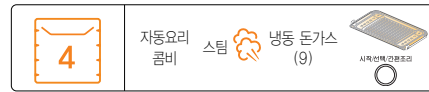
냉동 돈가스

| 재료 |

냉동 돈가스 0.2~0.5 kg
(시판되는 냉동 돈가스, 두께 1cm 정도)

| 만들기 |

- 1 구이전용 팬에 올리브유를 적당히 두르고 돈가스 표면에도 골고루 바른 후 구이전용 팬에 놓는다.
- 2 <자동요리 콤비>에서 <냉동 돈가스(9)>를 선택한 후 분량을 선택하여 구워낸다.
- 2 도중에 멜로디가 울리면 한 번 뒤집어 준다.



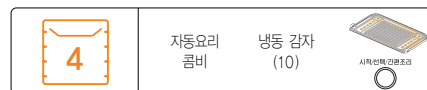
냉동 감자

| 재료 |

냉동 감자(크링클컷) 0.2~0.4 kg

| 만들기 |

- 1 구이전용 팬에 위에 냉동 감자를 겹치지 않게 고루 퍼 놓은 후 <자동요리 콤비>에서 <냉동 감자(10)>를 선택한 후 분량을 선택하여 구워낸다.





가지

| 재료 |
가지 2~4개

| 만들기 |

- 1 가지의 꼭지를 떼고 깨끗이 씻은 후 길이로 2등분한다.
- 2 <자동요리 스팀>에서 <가지(1)>를 선택한 후 분량을 선택하여 가열한다.
- 3 찌낸 가지는 적당한 굵기로 찢은 후 물기를 짠다.

1	자동요리 스팀	스팀	가지 (1)	 시식선택/간편요리
---	---------	----	--------	--

깻잎

| 재료 | 깻잎 40장
<양념>
고춧가루 3큰술, 간장 3큰술, 참기름 1큰술, 설탕 ½큰술, 맛술 1큰술, 다진 마늘, 통깨 약간

| 만들기 |

- 1 깻잎은 흐르는 물에 1장씩 씻어 물기를 댄다.
- 2 깻잎 3~4장 깔고 그 위에 분량의 양념장을 조금씩 끼얹는다.
같은 방법으로 반복해 쌓아 올리고 <자동요리 스팀>에서 <깻잎(2)>을 선택한 후 가열한다.

1	자동요리 스팀	스팀	깻잎 (2)	 시식선택/간편요리
---	---------	----	--------	--

미나리

| 재료 |
미나리 0.3kg

| 만들기 |

- 1 미나리는 뿌리를 자르고 깨끗이 씻어 물기를 댄다.
- 2 <자동요리 스팀>에서 <미나리(3)>를 선택한 후 가열한다.
- 3 찬물에 헹군 후 물기를 짠다.

1	자동요리 스팀	스팀	미나리 (3)	 시식선택/간편요리
---	---------	----	---------	--



버섯

| 재료 |
버섯(새송이 버섯, 팽이 버섯 등) 0.2kg ~ 0.4kg

- | 만들기 |**
- 1 깨끗이 씻어 한입 크기로 먹기 좋게 준비한다.
 - 2 <자동요리 스팀>에서 <버섯(4)>을 선택한 후 분량을 선택하여 가열한다.

1	자동요리 스팀 버섯 (4)	 시식 전에 맛보조기
---	-----------------	----------------

시금치

| 재료 |
시금치 0.3 ~ 0.5kg

- | 만들기 |**
- 1 시금치는 손질하여 깨끗이 씻은 후 <자동요리 스팀>에서 <시금치(5)>를 선택한 후 분량을 선택하여 가열한다.
 - 2 찬물에 헹군 후 물기를 짠다.

1	자동요리 스팀 시금치 (5)	 시식 전에 맛보조기
---	------------------	----------------

숙음 배추

| 재료 |
숙음 배추 0.3 ~ 0.5kg

- | 만들기 |**
- 1 숙음 배추는 손질하여 깨끗이 씻은 후 <자동요리 스팀>에서 <숙음 배추(6)>를 선택한 후 분량을 선택하여 가열한다.
 - 2 찬물에 헹군 후 물기를 짠다.

1	자동요리 스팀 숙음 배추 (6)	 시식 전에 맛보조기
---	--------------------	----------------

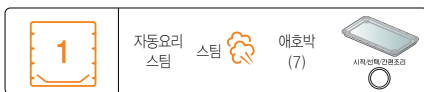


애호박

| 재료 | 애호박 1~2개

| 만들기 |

- 1 애호박은 길이로 2등분한 다음 반달 썰기한다.
- 2 <자동요리 스팀>에서 <애호박(7)>을 선택한 후 분량을 선택하여 가열한다.



파리고추

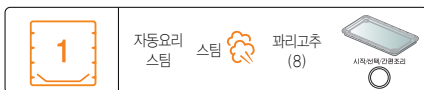
| 재료 | 파리고추 0.1~0.3 kg, 밀가루 1큰술

<양념>

고춧가루 3큰술, 간장 3큰술, 참기름 1큰술, 설탕 ½큰술, 맛술 1큰술, 다진 마늘, 통깨 약간

| 만들기 |

- 1 파리고추는 꼭지를 떼어내고 씻어서 물기를 툇 후 바늘이나 이쑤시개로 구멍을 낸다.
- 2 밀가루를 뿌려 옷을 얇게 입힌다.
- 3 <자동요리 스팀>에서 <파리고추(8)>를 선택한 후 가열한다.
- 4 가열이 끝나면 꺼내어 식힌 후 분량의 양념장을 만들어 가볍게 버무려 준다.

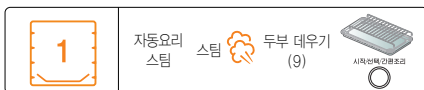


두부 데우기

| 재료 | 두부 1~2모, 내열접시

| 만들기 |

- 1 두부는 약 1~2 cm 두께로 자른 후 겹치지 않게 내열접시에 담아 <자동요리 스팀>에서 <두부 데우기(9)>를 선택한 후 분량을 선택하여 가열한다.





가자미

| 재료 |

가자미 1 ~ 2마리 (약 0.2 kg / 1마리)

| 만들기 |

- 1 신선한 가자미를 준비하여 손질하고 깨끗이 씻어 물기를 없앤 후 껍질에 칼집을 넣는다.
- 2 <자동요리 스팀>에서 <가자미(10)>를 선택한 후 분량을 선택하여 가열한다.

1	자동요리 스팀	스팀	가자미 (10)	
---	---------	----	----------	---

도미

| 재료 |

도미 1 ~ 2마리 (약 0.5 kg / 1마리) 또는 도미 1마리 (약 1.0 kg / 1마리)

| 만들기 |

- 1 신선한 도미를 준비하여 손질하고 깨끗이 씻어 물기를 없앤 후 껍질에 칼집을 넣는다.
- 2 <자동요리 스팀>에서 <도미(11)>를 선택한 후 분량을 선택하여 가열한다.

1	자동요리 스팀	스팀	도미 (11)	
---	---------	----	---------	---

병어

| 재료 |

병어 1 ~ 2마리 (약 0.2 kg / 1마리)

| 만들기 |

- 1 신선한 병어를 준비하여 손질하고 깨끗이 씻어 물기를 없앤 후 껍질에 칼집을 넣는다.
- 2 <자동요리 스팀>에서 <병어(12)>를 선택한 후 분량을 선택하여 가열한다.

1	자동요리 스팀	스팀	병어 (12)	
---	---------	----	---------	---

조기

| 재료 |

조기 1 ~ 3마리 (약 0.5 kg / 1마리) 또는 조기 1마리 (약 1.0 kg / 1마리)

| 만들기 |

- 1 신선한 조기를 준비하여 손질하고 깨끗이 씻어 물기를 없앤 후 껍질에 칼집을 넣는다.
- 2 <자동요리 스팀>에서 <조기(13)>를 선택한 후 분량을 선택하여 가열한다.

1	자동요리 스팀	스팀	조기 (13)	
---	---------	----	---------	---



대게

| 재료 |
대게 1 ~ 2마리

| 만들기 |

- 1 대게는 껍질을 솔로 문질러 깨끗하게 손질한다.
- 2 <자동요리 스팀>에서 <대게(14)>를 선택한 후 분량을 선택하여 가열한다.

1	자동요리 스팀 스팀  대게 (14) 
---	--

꽃게

| 재료 |
꽃게 2 ~ 4마리

| 만들기 |

- 1 꽃게는 껍질을 솔로 문질러 깨끗하게 손질한다.
- 2 <자동요리 스팀>에서 <꽃게(15)>를 선택한 후 분량을 선택하여 가열한다.

1	자동요리 스팀 스팀  꽃게 (15) 
---	--



꼬막

| 재료 | 꼬막 0.4 ~ 1.0 kg

| 만들기 |

- 1 꼬막은 묽은 소금물에 하루밤 정도 담가 해감을 토하게 한 뒤 박박 문질러 찬물로 깨끗하게 씻는다.
- 2 <자동요리 스팀>에서 <꼬막(16)>을 선택한 후 분량을 선택하여 가열한다.

1	자동요리 스팀	스팀	꼬막 (16)	 시작 전에 강판 조리
---	---------	----	---------	--

홍합

| 재료 | 홍합 0.5 ~ 1.0 kg

| 만들기 |

- 1 홍합은 수염을 떼어내고 껍데기를 깨끗이 문질러 씻는다.
- 2 <자동요리 스팀>에서 <홍합(17)>을 선택한 후 분량을 선택하여 가열한다.

1	자동요리 스팀	스팀	홍합 (17)	 시작 전에 강판 조리
---	---------	----	---------	--

대합

| 재료 |

대합 5개, 양파 ½개, 당근 ½개, 다진 실파 1큰술, 다진 마늘 1큰술, 두부 50g, 달걀 1개, 청주 1큰술, 참기름 1큰술, 밀가루, 소금, 후추 약간

| 만들기 |

- 1 대합은 깨끗이 씻어 관자 부분을 떼낸 후 잘게 다지고, 껍질은 깨끗이 손질한다.
- 2 양파, 당근은 잘게 다지고, 두부는 물기를 짰 후 으깨어서 준비한다.
- 3 다진 관자, 양파, 당근, 실파, 마늘과 두부, 달걀을 섞고 청주, 참기름을 넣어 준다.
- 4 손질해 놓은 껍질 안쪽에 밀가루를 살짝 뿌린 후, 3에서 준비한 속을 채운다.
- 5 <자동요리 스팀>에서 <대합(18)>을 선택한 후 가열한다.

1	자동요리 스팀	스팀	대합 (18)	 시작 전에 강판 조리
---	---------	----	---------	--



복어

| 재료 |

복어 1~2마리, 고추장 2큰술, 간장 1큰술, 설탕 2큰술, 청주 4큰술, 참기름 2큰술, 다진 마늘, 다진 파, 통깨, 후추 약간

| 만들기 |

- 1 뼈를 발라 펼쳐진 황태를 5~6cm 크기로 썬 후, 물에 잠깐 담구었다가 빼낸다.
- 2 채반에 받쳐 물기를 제거하고 양념장을 고루 끼얹어 약 1시간 정도 재워둔다.
- 3 <자동요리 스팀>에서 <복어(19)>를 선택한 후 분량을 선택하여 가열한다.

1	자동요리 스팀 스팀 복어 (19)	 <small>시식선택: 자동요리</small>
---	---------------------------	-------------------------------

새우

| 재료 |

새우 0.2~0.5 kg

| 만들기 |

- 1 새우는 싱싱하고 큰 것으로 골라 얇은 소금물에 잘 씻어 놓는다.
- 2 <자동요리 스팀>에서 <새우(20)>를 선택한 후 분량을 선택하여 가열한다.

1	자동요리 스팀 스팀 새우 (20)	 <small>시식선택: 자동요리</small>
---	---------------------------	-------------------------------

오징어

| 재료 |

오징어 1~2마리

| 만들기 |

- 1 오징어는 내장을 제거하고, 깨끗이 손질한다.
- 2 <자동요리 스팀>에서 <오징어(21)>를 선택한 후 분량을 선택하여 통째 가열한다.

1	자동요리 스팀 스팀 오징어 (21)	 <small>시식선택: 자동요리</small>
---	----------------------------	-------------------------------



삼겹살

| 재료 |
삼겹살 슬라이스 0.3 ~ 0.6 kg, 내열접시

<양념>
양파 1개, 다진 마늘, 대파, 소금, 후추 약간

- | 만들기 |**
- 1 슬라이스 된 삼겹살을 구입하거나, 덩어리의 경우 알맞게 5 mm 두께로 썰어둔다.
 - 2 한입 크기로 먹기 좋게 준비한 후, 링으로 자른 양파, 다진 마늘과 대파를 고기 사이사이에 넣고 2 ~ 3시간 정도 재워둔다.
 - 3 내열접시에 겹치지 않게 올리고 소금, 후추를 적당량 뿌린 후 **<자동요리 스팀>**에서 **<삼겹살(22)>**을 선택한 후 분량을 선택하여 가열한다.

1	자동요리 스팀 삼겹살 (22)	
---	-------------------	--

전통 수육

| 재료 |
삼겹살 덩어리 (뼈 제거한 것) 1.0 ~ 1.5 kg

<양념>
된장 2큰술, 커피 1큰술, 물 2큰술, 다진 마늘, 다진 생강, 후추 약간

- | 만들기 |**
- 1 삼겹살 덩어리는 5 cm 두께로 썰어둔다.
 - 2 삼겹살에 양념을 고루 바르고 약 1시간 정도 재워둔다.
 - 3 **<자동요리 스팀>**에서 **<전통 수육(23)>**을 선택한 후 분량을 선택하여 가열한다.

1	자동요리 스팀 전통 수육 (23)	
---	---------------------	--

Cooking Tip

• 요리 후 고기를 꺼낸 뒤 등근 그릇이나 호일로 5 ~ 10분 가량 덮어두면 고기 속까지 열이 고루 전달되고 육즙이 고기 전체에 퍼져 부드럽고 맛있는 수육이 됩니다.



냉동 핫도그

| 재료 |

냉동 핫도그 2~5개

| 만들기 |

- 1 법랑접시 위에 석쇠를 놓고 냉동핫도그를 올린 후 <자동 요리 스팀>에서 <냉동 핫도그(24)>를 선택한 후 분량을 선택하여 가열한다.

1	자동요리 스팀  냉동 핫도그 (24) 	 <small>시착신채(강원도)</small>
---	---	---

옥수수술빵

| 재료 |

강력분 3컵, 이스트 2작은술, 설탕 3큰술, 막걸리 1/2컵, 우유1컵, 소금 1/2작은술, 베이킹파우더 1/2작은술, 통조림 옥수수 1/2컵, 건포도 3큰술, 올리브유 약간

| 만들기 |

- 1 강력분, 이스트, 설탕을 체에 내린다.
- 2 막걸리, 우유는 미지근하게 40℃ 정도로 데운다. (레인지 기능으로 데우거나 증탕하여 데운다.)
- 3 모든 재료들을 고루 섞어 반죽하여 볼에 담은 후, 젖은 행주나 램프로 덮어 <수동요리 오븐>기능 40℃에서 1시간 정도 발효시킨다.
- 4 기포가 생겨나고 반죽이 부풀면 법랑접시 위에 올리브유를 펴바른 후 반죽을 붓고 <자동요리 스팀>에서 <옥수수술빵(25)>을 선택한 후 가열한다.

1	자동요리 스팀  옥수수술빵 (25) 	 <small>시착신채(강원도)</small>
---	--	---



찐만두

| 재료 |

냉동 만두 0.2 ~ 0.4 kg, 내열접시

| 만들기 |

- 1 냉동만두를 내열접시에 겹치지 않게 올리고, 젖은 키친타월로 덮어준다.
- 2 <자동요리 스팀>에서 <찐만두(26)>를 선택한 후 분량을 선택하여 가열한다.



찐빵

| 재료 |

호빵 3 ~ 6개

| 만들기 |

- 1 범랑접시 위에 석쇠를 놓고 호빵을 겹치지 않게 올린다.
- 2 <자동요리 스팀>에서 <찐빵(27)>을 선택한 후 분량을 선택하여 가열한다.



Cooking Tip

- 키친타월을 덮지 않으면 만두피가 마를 수 있으므로 주의합니다.
- 요리 시간은 만두의 크기나 두께에 따라 달라질 수 있습니다. 왕만두를 사용하면 내부가 덜 익을 수 있으므로 「조절」기능을 선택하여 가열시간을 10 ~ 15분 정도 늘려주세요.



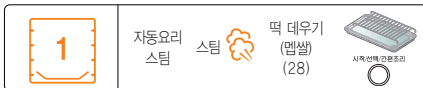
떡 데우기(멤쌀)

| 재료 |

냉동 떡 (백설기, 송편, 약식 등) 0.2 ~ 0.4 kg, 내열접시

| 만들기 |

- 1 냉동 떡을 내열접시에 겹치지 않게 올린다.
- 2 <자동요리 스팀>에서 <떡 데우기(멤쌀)>(28)을 선택한 후 분량을 선택하여 가열한다.



떡 데우기(참쌀)

| 재료 |

냉동 떡 (참쌀 모듬떡, 인절미, 경단 등) 0.2 ~ 0.4 kg, 내열접시

| 만들기 |

- 1 냉동 떡을 내열접시에 겹치지 않게 올린다.
- 2 <자동요리 스팀>에서 <떡 데우기(참쌀)>(29)을 선택한 후 분량을 선택하여 가열한다.





백설기

| 재료 |

멥쌀가루 5컵 (500g), 설탕 5큰술, 물 4큰술, 물에 불린 건포도 3큰술, 삼베보 2개, 내열용기

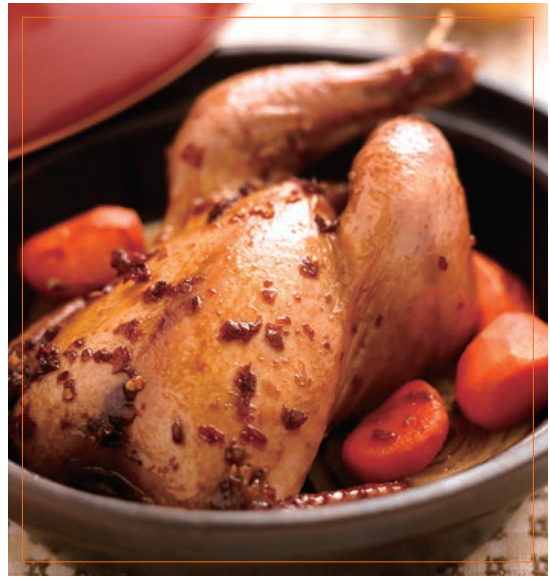
| 만들기 |

- 1 쌀은 씻어서 2시간 동안 충분히 불린 후 소금을 넣어서 방앗간에서 뿜는다.
- 2 멥쌀가루에 설탕을 넣어 버무린 후 물을 넣고 섞어서 체에 내린다. 여기에 건포도를 넣는다.
- 3 2L 정도 크기의 내열용기에 젖은 삼베보를 깔고 준비한 쌀가루를 고루 펴서 담는다.
- 4 젖은 삼베보로 쌀가루 전체를 감싼 후, 알루미늄 호일로 덮어 <자동요리 스팀>에서 <백설기(30)>를 선택한 후 가열한다.
- 5 가열이 끝나면 오븐에 약 10분 정도 그대로 두어 땀을 들인 후 꺼내어 삼베보에 물로 스프레이하여 떼어낸다.



Cooking Tip

- 삼베보는 행주용으로 나와 있는 38cm 정사각 겹 면보로 대체 가능합니다.
- 시중에 판매하는 멥쌀가루의 경우, 떡이 만들어지지 않을 수 있으므로 직접 방앗간에서 뿜은 쌀가루를 사용하는 것이 좋습니다.
- 젖은 삼베보로 쌀가루를 덮어주면 표면이 마르는 것을 방지할 수 있습니다.



찐닭

| 재료 |

생닭 0.8 ~ 1.2kg, 통깨 약간

<양념장>

간장 5큰술, 맛술 2큰술, 식초 1큰술, 청주 3큰술, 다진 양파 2큰술, 다진 마늘 2큰술, 설탕 4큰술, 참기름 ½ 큰술

<소스>

진간장 2큰술, 맛술 1큰술, 식초 1큰술, 청주 1큰술, 다진 마늘 1큰술, 다진 양파 3큰술, 다진 건고추 2개

| 만들기 |

- 1 분량의 양념재료를 섞어 양념장을 만든 후 설탕이 녹을 정도로만 끓여 준다.
- 2 닭을 씻어서 물기를 닦고 공지와 날개 끝을 잘라내고 닭 껍질에 칼집을 내어 양념장에 3시간 이상 재운다.
- 3 <자동요리 스팀>에서 <찐닭(31)>을 선택한 후 가열한다.
- 4 분량의 소스 재료를 섞어서 끓인다.
- 5 닭을 접시에 담고 소스를 끼얹고 통깨를 뿌려 완성한다.





인절미

| 재료 |

찰쌀가루 6컵(600g), 설탕 ½컵, 소금 1작은술, 콩고물, 삼베보 2개

| 만들기 |

- 1 찰쌀은 깨끗이 씻어서 3시간 이상 불렸다가 소금을 넣어서 방앗간에서 가루를 낸다.
- 2 찰쌀가루에 설탕과 소금을 넣어 버무린다.
- 3 삼베보를 물에 흠뻑 적신 후 법랑접시에 깔고 준비한 찰쌀가루를 고루 퍼서 담는다.
- 4 젖은 삼베보로 찰쌀가루 전체를 덮어준 후, <자동요리 스팀>에서 <인절미(32)>를 선택한 후 가열한다.
- 5 요리 후 삼베보에 물로 스프레이하여 인절미를 꺼내 손질한 다음 콩고물을 골고루 묻혀서 낸다.

1	자동요리 스팀 인절미 (32) <small>시식엔터테인먼트</small>
---	--

Cooking Tip

- 삼베보는 행주용으로 나와 있는 38cm 정사각 겹 면보로 대체 가능합니다.
- 젖은 삼베보로 찰쌀가루를 덮어주면 표면이 마르는 것을 방지할 수 있습니다.



찰쌀 모듬떡

| 재료 |

찰쌀가루 6컵 (600g), 설탕 ¾컵, 소금 1작은술, 각종 고물 1컵 (대추, 잣, 호두, 통조림 밤 등), 삼베보 2개

| 만들기 |

- 1 찰쌀은 깨끗이 씻어서 3시간 이상 불렸다가 소금을 넣어서 방앗간에서 가루를 낸다.
- 2 찰쌀가루에 설탕과 소금을 넣어 버무린 후 각종 고물을 넣고 고루 섞는다.
- 3 삼베보를 물에 흠뻑 적신 후 법랑접시에 깔고 준비한 찰쌀가루를 고루 퍼서 담는다.
- 4 젖은 삼베보로 찰쌀가루 전체를 덮어준 후, <자동요리 스팀>에서 <찰쌀모듬떡(33)>을 선택한 후 가열한다.
- 5 요리 후 삼베보에 물로 스프레이하여 모듬떡을 꺼낸 후 적당한 크기의 용기에 담아서 모양을 낸다.
- 6 하루쯤 지난 다음 용기에서 꺼낸 모듬떡을 적당한 크기로 자른다.

1	자동요리 스팀 찰쌀 모듬떡 (33) <small>시식엔터테인먼트</small>
---	---

Cooking Tip

- 삼베보는 행주용으로 나와 있는 38cm 정사각 겹 면보로 대체 가능합니다.
- 찰쌀가루에 수분이 적은 경우에는 뭉쳐질 정도로 물을 섞어 준 다음 체에 내려 사용합니다.
- 고명으로 콩을 이용할 경우, 6시간 정도 불린 후 삶아서 준비합니다.
- 젖은 삼베보로 찰쌀가루를 덮어주면 표면이 마르는 것을 방지할 수 있습니다.





옥수수

| 재료 |
옥수수 2 ~ 4개

| 만들기 |

- 1 옥수수는 너무 크지 않은 것으로 골라 깨끗이 씻은 후 물기를 닦는다.
- 2 법랑접시 위에 석쇠를 놓고 옥수수를 가지런히 올린 후 **〈자동 요리 스팀〉**에서 **〈옥수수(34)〉**를 선택한 후 분량을 선택하여 가열한다.

1	자동요리 스팀 스팀  옥수수 (34) 
---	---



찐고구마

| 재료 |
고구마 0.4 ~ 1.2 kg (약 0.2 kg / 1개)

| 만들기 |

- 1 고구마는 너무 크지 않은 것으로 골라 깨끗이 씻은 후 물기를 닦아 껍질을 포크로 몇차례 찌러준다.
- 2 법랑접시 위에 석쇠를 놓고 고구마를 가지런히 올린 후 **〈자동요리 스팀〉**에서 **〈찐고구마(35)〉**를 선택한 후 분량을 선택하여 가열한다.

1	자동요리 스팀 스팀  찐고구마 (35) 
---	--



단호박 영양밥

| 재료 |

단호박 1개 (약 0.8 ~ 1.0kg), 찹쌀 1cup (57g), 밥 5개, 대추 5개, 잣 1큰술, 물 1컵, 소금 ½작은술

| 만들기 |

- 1 찹쌀은 1시간 정도 물에 불려 둔다.
- 2 밥은 껍질을 벗겨 4등분하고, 대추는 씨를 빼내어 2등분하고, 잣은 고깔을 떼어 낸다.
- 3 불려둔 찹쌀과 나머지 재료를 잘 섞고 소금 간하여 준비해 둔다.
- 4 단호박의 윗부분을 잘라내고 속을 제거한 후, 3에서 준비한 속을 채운다.
- 5 <자동요리 스팀>에서 <단호박 영양밥(36)>을 선택한 후 분량을 선택하여 가열한다.

1	자동요리 스팀  단호박 영양밥 (36) 
---	--

Cooking Tip

• 단호박 뚜껑은 꼭 닫고 조리해야 안으로 물이 들어가지 않고 맛있는 밥을 지을 수 있습니다.





배꿀찜

| 재료 |

배 1개, 대추 5개, 꿀 3큰술

| 만들기 |

- 1 배는 꼭지가 있는 윗부분을 잘라낸 후 속을 파낸다.
- 2 대추는 곱게 채 썬다.
- 3 그릇에 파낸 배의 속을 담고, 대추, 꿀을 넣어 고루 섞는다.
- 4 속을 파낸 배에 준비한 속재료를 담아 채운 뒤 잘라낸 뚜껑을 덮는다.
- 5 <자동요리 스팀>에서 <배꿀찜(37)>을 선택한 후 분량을 선택하여 가열한다.

1	자동요리 스팀  배꿀찜 (37) 
---	--



찐달걀

| 재료 |
달걀 5 ~ 10개

| 만들기 |

- 1 범람접시 위에 석식을 놓고 달걀을 올린다.
- 2 <자동요리 스팀>에서 <찐달걀(38)>을 선택한 후 분량을 선택하여 가열한다.

1

자동요리 스팀

👉

찐달걀 (38)

시작전제 (자동요리)

Cooking Tip

• 달걀을 삶아 찬물에 곧바로 담가두면 껍질이 잘 벗겨집니다.



일식 달걀찜

| 재료 |
달걀, 다시국물, 소금 약간

	1인분	2인분	3인분
달걀	1개	2개	3개
다시국물	½컵	1컵	1½컵

200 ml / 1컵

<다시국물>
건 다시마 5g, 가쓰오부시 15g, 물 1000ml

| 만들기 |

- 1 다시국물
 - ① 찬물에 잘 닦은 건다시마를 넣고 끓이다가 물이 끓기 시작하면 다시마를 건져내고 완전히 끓인 후 불을 끈다.
 - ② 가쓰오부시를 넣은 후 체에 걸러 완성한다.
- 2 달걀은 노른자와 흰자가 잘 섞이도록 저은 후 소금과 1의 다시국물을 넣고 고루 섞은 다음 체에 걸러 용기의 궂을 담는다.
- 3 <자동요리 스팀>에서 <일식 달걀찜(39)>을 선택한 후 분량을 선택하여 가열한다.

1

자동요리 스팀

👉

일식 달걀찜 (39)

시작전제 (자동요리)

Cooking Tip


• 기호에 따라 다진 당근, 실파 등의 야채를 넣어 조리하세요.



흰죽

| 재료 |
 쌀 1컵, 물 7컵, 참기름 1작은술

- | 만들기 |**
- 1 2L 정도 크기의 내열용기에 씻은 쌀과 물 7컵을 넣는다.
 - 2 용기에 뚜껑이나 호일을 씌운다.
 - 3 범랑접시에 내열용기를 올린 후 <자동요리 슬로우쿠<에서 <흰죽(1)>을 선택한 후 가열한다.
 - 4 가열이 끝나면 참기름을 넣고 고루 섞어 준다.

1	자동요리 슬로우쿠	흰죽 (1)	 시작단계: 자동요리
---	--------------	-----------	--


Cooking Tip

• 기호에 따라 소금을 넣어 드세요.

팥죽

| 재료 |
 불린 팥 1컵, 쌀 ½ 컵, 물 6컵

- | 만들기 |**
- 1 2L 정도 크기의 내열용기에 불린 팥, 쌀, 물 6컵을 넣는다.
 - 2 용기에 뚜껑이나 호일을 씌운다.
 - 3 범랑접시에 내열용기를 올린 후 <자동요리 슬로우쿠<에서 <팥죽(2)>을 선택한 후 가열한다.

1	자동요리 슬로우쿠	팥죽 (2)	 시작단계: 자동요리
---	--------------	-----------	--

Cooking Tip

• 기호에 따라 소금 또는 설탕을 넣어 드세요.



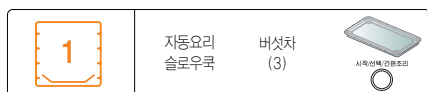
버섯차

| 재료 |

영지버섯 또는 상황버섯 30g, 감초 10g, 물 10컵

| 만들기 |

- 1 내열용기에 깨끗이 씻은 버섯과 감초를 넣는다.
- 2 물은 내열용기의 3/4을 붓는다.
- 3 용기에 뚜껑이나 호일을 씌운다.
- 4 범람접시에 내열용기를 올린 후 <자동요리 슬로우룩>에서 <버섯차(3)>을 선택한 후 가열한다.



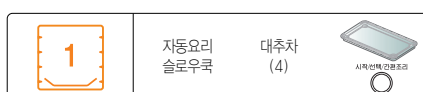
대추차

| 재료 |

대추 15개, 생강 약간, 물 10컵

| 만들기 |

- 1 내열용기에 깨끗이 씻은 대추를 넣는다.
- 2 생강은 얇게 썰어 물과 함께 넣고 물은 내열용기의 3/4을 붓는다.
- 3 용기에 뚜껑이나 호일을 씌운다.
- 4 범람접시에 내열용기를 올린 후 <자동요리 슬로우룩>에서 <대추차(4)>를 선택한 후 가열한다.



Cooking Tip

- 기호에 따라 꿀이나 설탕을 넣어 드세요.




딸기잼

| 재료 |

딸기(또는 키위) 800 g, 설탕 400 g, 레몬즙 30 ml

| 만들기 |

- 1 딸기는 깨끗이 씻어 물기를 없앤 뒤 꼭지를 따고 으깨어서 준비한다. (키위를 이용한 잼을 만들 때는 껍질을 벗긴 후 으깨어서 준비한다.)
- 2 내열용기에 으갠 딸기, 설탕, 레몬즙을 넣는다.
- 3 용기에 뚜껑이나 호일을 씌운다.
- 4 범랑접시에 내열용기를 올린 후 <자동요리 슬로우쿡>에서 <딸기잼(5)>을 선택한 후 가열한다.

1	자동요리 슬로우쿡	딸기잼 (5)	 시작전제(간헐호출)
---	--------------	------------	---




구운달걀

| 재료 |

달걀 10개

| 만들기 |

- 1 범랑접시에 달걀을 가지런히 올린 후 <자동요리 슬로우쿡>에서 <구운달걀(6)>을 선택한 후 가열한다.

1	자동요리 슬로우쿡	구운달걀 (6)	 시작전제(간헐호출)
---	--------------	-------------	---




요구르트

| 재료 |

우유 500 ml, 떠먹는 요구르트(농축발효유) 100 ml

| 만들기 |

- 1 내열용기나 밀폐용기를 뜨거운 물에 소독하여 물기를 제거한다. (500 ml 우유팩을 그대로 사용하여도 된다.)
- 2 우유는 미지근하게 40 °C 정도로 데운다. (레인지 기능으로 데우거나 증탕하여 데운다.)
- 3 우유에 떠먹는 요구르트를 넣어 잘 섞어 준다.
- 4 용기에 뚜껑이나 호일을 씌운다.
- 5 법랑접시에 내열용기를 올린 후 <자동요리 발효>에서 <요구르트(1)>를 선택한 후 발효시킨다.
- 6 냉장실에서 5시간 정도 보관하여 차가워지면 기호에 따라 잼, 설탕, 과일 등을 잘라 넣어 먹는다.

1	자동요리 발효	요구르트 (1)	
---	---------	----------	---

Cooking Tip

- 떠먹는 요구르트 중 비피더스 균이 함유된 것은 발효되지 않으므로 사용하지 않도록 합니다.
- 발효 도중 흔들거나 젓지 않도록 합니다.

식혜

| 재료 |

엿기름 2컵, 물 8컵

<밥짓기>


쌀 1컵, 물 250 ml

<끓이기>

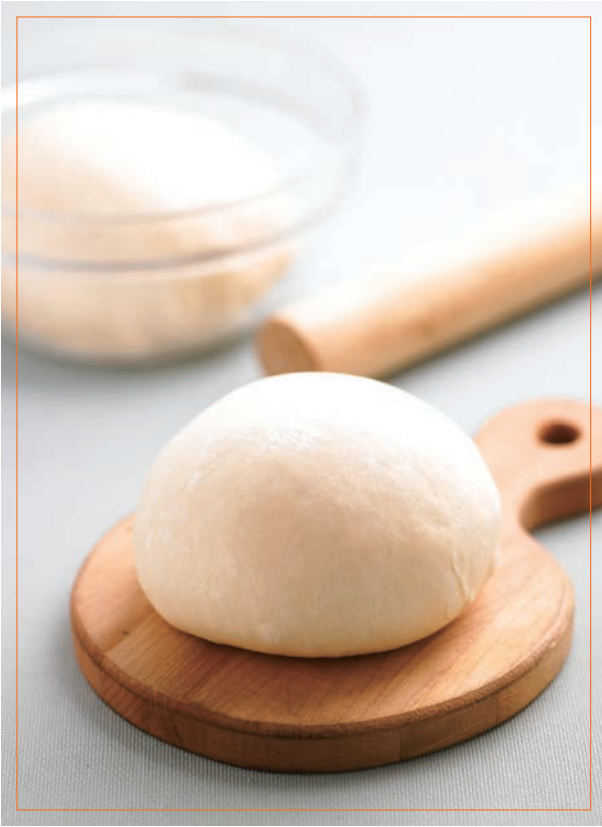
설탕 180 g, 물 8컵(남은 엿기름으로 다시 우려냄), 대추, 잣 약간

| 만들기 |

- 1 엿기름에 물을 부어 고운 체에 받힌다. 여러번 부어가며 진한 엿기름 물을 받는다.
- 2 양금을 가라 앉힌다. (3 ~ 4시간)
- 3 된밥을 짓는다. (쌀1컵 + 물 250 ml)
- 4 내열용기에 밥과 따뜻하게 데운 맑은 엿기름 물을 넣는다.
- 5 용기에 뚜껑이나 호일을 씌운다.
- 6 법랑접시에 내열용기를 올린 후 <자동요리 발효>에서 <식혜(2)>를 선택한 후 발효시킨다.
- 7 가열이 종료되면 밥알을 건져서 찬물에 헹구고 식힌 물에 물(남은 엿기름으로 다시 우려냄)을 붓고 설탕을 넣어 팔팔 끓여 식힌다.
- 8 조금씩 식혀 밥알, 대추, 잣 등을 띄워 낸다.

1	자동요리 발효	식혜 (2)	
---	---------	--------	--





빵반죽

| 재료 |

이스트가 첨가된 빵 반죽

| 만들기 |

- 1 반죽을 용기에 담고 랩을 씌운 뒤 5 ~ 6군데 구멍을 뚫는다.
- 2 범랑접시에 내열용기를 올린 후 <자동요리 발효>에서 <빵반죽(3)>을 선택한 후 발효시킨다.

1	자동요리 발효 스팀  빵반죽 (3)  시작선택 (건열요리)
---	---

Cooking Tip

- 스팀 분사를 원하지 않을 때는 <수동요리 오븐>기능 40℃를 이용하세요.

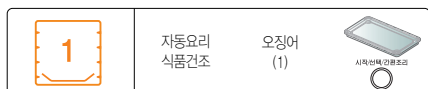


오징어

| 재료 | 오징어 2마리

| 만들기 |

- 1 오징어는 배를 갈라, 내장을 제거하고, 깨끗이 씻어 물기를 뺀다.
- 2 법랑접시 위에 종이 호일을 한 장 깔고, 오징어를 잘 펴서 올려 <자동요리 식품건조>에서 <오징어(1)>를 선택하여 건조한다.
- 3 도중에 멜로디가 울리면 한번 뒤집어 준다.



Cooking Tip

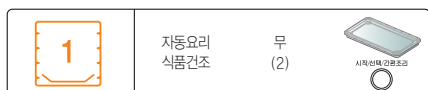
• 반건조 오징어를 만드는 기능으로 기호에 따라 구워드시거나 양념 후 볶아 드셔도 좋습니다.

무

| 재료 | 무 0.5kg (중간크기 무 ½개)

| 만들기 |

- 1 무는 껍질을 벗기고, 1cm 두께로 채 썬다.
- 2 법랑접시 위에 종이 호일을 한 장 깔고, 채 썬 무를 겹치지 않게 펼쳐 <자동요리 식품건조>에서 <무(2)>를 선택하여 건조한다.



육포

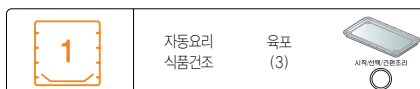
| 재료 | 쇠고기 흉두깨살 또는 우둔살 0.5 kg

<양념장>

진간장 1컵, 국간장 ½컵, 설탕 시럽(설탕 4큰술, 물 4큰술), 꿀 ¼컵, 후추 1큰술, 배즙 ¼컵, 생강즙 2큰술

| 만들기 |

- 1 쇠고기 흉두깨살이나 우둔살 등 지방이 적은 부위를 두께 3mm 정도로 얇게 썰어 준비한다.
- 2 분량의 양념재료를 섞어 양념장을 만든다.
- 3 고기를 한 장씩 펴서 양념장을 고루 발라 잘 배도록 한다.
- 4 법랑접시 위에 종이 호일을 한 장 깔고, 양념된 고기를 한장씩 펴서 겹치지 않게 올려 <자동요리 식품건조>에서 <육포(3)>를 선택하여 건조한다.
- 5 도중에 멜로디가 울리면 한번 뒤집어 준다.
- 6 건조가 완료되면 육포 한 장, 키친타월 한 장씩 올리고, 위에 무거운 물건을 올려 한나절 두면 기름이 빠지고 모양이 완성된다.



Cooking Tip


- 냉동상태의 식품은 건조요리가 덜 될 수 있으니 완전 해동 후에 건조 조리해 주세요.
- 건조재료가 겹쳐질 경우, 겹쳐진 부분의 건조가 덜 될 수 있으니 겹치지 않게 식품을 넣어 주세요.
- 건조재료의 두께가 서로 다를 경우, 건조결과가 달라 질 수 있습니다.

바나나

| 재료 | 바나나 3송이

| 만들기 |

- 1 바나나는 껍질을 벗기고, 3 ~ 5 mm 정도의 두께로 어슷하게 썬다.
- 2 법랑접시 위에 종이 호일을 한 장 깔고, 바나나를 겹치지 않도록 펼쳐 <자동요리 식품건조>에서 <바나나(4)>를 선택하여 건조한다.

1	자동요리 식품건조	바나나 (4)	 시식 선택 건조 요리
---	--------------	------------	--

Cooking Tip


• 시중에 판매되는 바나나 칩과는 가공방법과 첨가물의 차이로 건조 상태나 색상, 모양에 차이가 있을 수 있습니다.

생선

| 재료 | 2마리 (0.3 ~ 0.4 kg / 1마리)

| 만들기 |

- 1 생선은 깨끗이 씻어, 물기를 닦아준다.
- 2 법랑접시 위에 종이 호일을 한 장 깔고, 생선을 놓아 <자동요리 식품건조>에서 <생선(5)>을 선택하여 건조한다.
- 3 도중에 멜로디가 울리면 한번 뒤집어 준다.

1	자동요리 식품건조	생선 (5)	 시식 선택 건조 요리
---	--------------	-----------	--

Cooking Tip


• 생선을 찌거나 조리기 전에 살짝 말리는 기능으로, 도미나 조기와 같은 생선을 말리는 데 적합합니다.

감

| 재료 | 감 3개

| 만들기 |

- 1 감은 껍질을 벗기고, 3 ~ 5 mm 정도의 두께로 썬다.
- 2 법랑접시 위에 종이 호일을 한 장 깔고, 감을 겹치지 않게 펼쳐 <자동요리 식품건조>에서 <감(6)>을 선택하여 건조한다.

1	자동요리 식품건조	감 (6)	 시식 선택 건조 요리
---	--------------	----------	--

Cooking Tip

- 냉동상태의 식품은 건조요리가 덜 될 수 있으니 완전 해동 후에 건조 조리해 주세요.
- 건조재료가 겹쳐질 경우, 겹쳐진 부분의 건조가 덜 될 수 있으니 겹치지 않게 식품을 넣어 주세요.
- 건조재료의 두께가 서로 다를 경우, 건조결과가 달라 질 수 있습니다.






식빵

| 재료 |
 식빵(토스트용) 2 ~ 4장


- | 만들기 |**
- 1 구이전용 팬에 식빵을 겹치지 않게 올린 후 <자동요리 토스트>에서 <식빵(1)>을 선택한 후 분량을 선택하여 구워낸다.
 - 2 도중에 멜로디가 울리면 한번 뒤집어 준다.

4	자동요리 토스트 식빵 (1)	 <small>시작선택(자동요리)</small>
---	--------------------	--

베이글

| 재료 |
 베이글 1 ~ 3개

- | 만들기 |**
- 1 베이글을 반으로 자른다.
 - 2 베이글의 안쪽 면이 위로 오게하여 구이전용 팬에 겹치지 않게 올린 후 <자동요리 토스트>에서 <베이글(2)>을 선택한 후 분량을 선택하여 구워낸다.

4	자동요리 토스트 베이글 (2)	 <small>시작선택(자동요리)</small>
---	---------------------	--

Cooking Tip

- 보통 정도의 색상으로 토스트가 됩니다. 기호에 따라 요리 시간을 조절하세요.
- 빵의 종류에 따라 굽히는 정도가 달라질 수 있으니 건포도, 밤 등 부재료가 들어간 빵은 「조절」기능을 선택하여 가열시간을 1~2분 정도 줄여주세요.
- 밀봉 보관된 촉촉한 빵을 이용하세요. 구입한지 오래되었거나 냉장고 보관으로 수분이 적어진 빵은 탈 수도 있으니 주의가 필요합니다.



피자토스트

| 재료 |

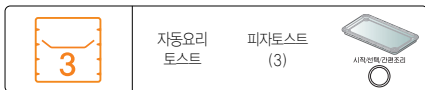
식빵 2 ~ 4장(토스트용), 버터 1큰술, 시판하는 피자 소스 80g, 베이컨 1장, 햄 30g, 양송이 2개, 청피망 ½개, 홍피망 ½개, 양파 ½개, 블랙올리브 3개, 모짜렐라 치즈 100g

| 만들기 |

1 토핑

- ① 양파, 청, 홍피망, 양송이는 적당한 크기로 썰어서 내열용기에 담고 랍을 씌워 <수동요리 레인지>기능으로 2~3분 가열한 후 물기를 없앤다.
- ② 베이컨, 햄은 적당한 크기로 자른다.
- ③ 모짜렐라 치즈는 잘게 다지고 올리브는 모양대로 얇게 썰어 둔다.

- 2 상온 버터를 식빵의 한 면에 바른 후, 피자소스를 바른다.
- 3 햄, 베이컨, 양송이, 양파, 피망 순으로 토핑한다.
- 4 모짜렐라 치즈를 고루 뿌린 뒤 올리브로 장식한다.
- 5 범람접시에 유산지를 깔고 식빵을 올린 후 <자동요리 토스트>에서 <피자 토스트(3)>를 선택한 후 구워낸다.



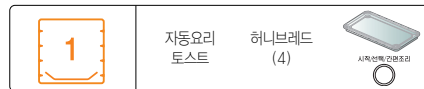
허니브레드

| 재료 |

통 식빵 1개, 꿀 3큰술, 버터 1큰술

| 만들기 |

- 1 통 식빵을 반으로 자른다.
- 2 식빵의 안쪽 면이 위로 오게 하여 밑바닥에 구멍이 나지 않게 엑스자 칼집을 넣어 준다.
- 3 칼집을 낸 부분에 꿀을 넣고 식빵 윗면에 버터를 바른다.
- 4 범람접시에 유산지를 깔고 식빵을 올린 후 <자동요리 토스트>에서 <허니브레드(4)>을 선택한 후 구워낸다.



Cooking Tip


- 식빵 대신 바게트를 이용해서도 좋습니다.
- 바게트는 2cm 두께로 어슷 썰어 준비하세요.



마늘빵

| 재료 |
 식빵 2 ~ 4장(토스트용), 다진 마늘 2큰술,
 다진 파슬리 2큰술, 버터 4큰술

- | 만들기 |**
- 1 상온 버터와 다진 마늘, 다진 파슬리를 섞어 식빵의 한 면에 바른단.
 - 2 법랑접시에 유산지를 깔고 식빵을 올린 후 <자동요리 토스트>에서 <마늘빵(5)>을 선택한 후 분량을 선택하여 구워낸다.

3	자동요리 토스트 마늘빵 (5)  시uck신택(강풍조일)
---	---

Cooking Tip

- 식빵 대신 바게트를 이용해서도 좋습니다.
- 바게트는 2cm 두께로 어슷 썰어 준비하세요.

프렌치 토스트

| 재료 |
 식빵 2 ~ 4장(토스트용), 달걀 2개, 설탕 60g, 우유 100ml, 소금 약간

- | 만들기 |**
- 1 달걀과 설탕, 우유, 소금을 넣고 잘 섞어 준다.
 - 2 식빵을 반으로 잘라 달걀 푼 물을 부어 달걀물이 식빵에 스며들도록 한다.
 - 3 구이전용 팬에 올리브유를 적당히 두르고 식빵을 겹치지 않게 올린 후 <자동요리 토스트>에서 <프렌치 토스트(6)>를 선택한 후 분량을 선택하여 구워낸다.
 - 4 도중에 멜로디가 울리면 한번 뒤집어 준다.

4	자동요리 토스트 스팀  프렌치 토스트 (6)  시uck신택(강풍조일)
---	---




the culturing of people
have the graphic data
have developed 100 kind
related software and literature
And as a new communication culture is rapidly
providing the database.
We, Tongro
research
product
The
set top
The digital home appliances (such as a refrig
microwave oven) that are plugged into
wireless web pad..The government
futuristic apartment complex using
The INTEGER Hong Kong P
to announce the concep
SAMSUNG electron
exhibition cent
electronics
and c
lea



수동 요리

- 특별한 손님상
- 아이들 간식
- 매일매일 반찬
- 간편 술안주
- 웰빙요리
- 빵 & 과자
- 일품요리
- 패밀리레스토랑 따라잡기

※주의

- 스팀조리는 표시부에 **스팀**으로 표시되고 요리책에 스팀 으로 표시됩니다.
- 스팀조리 시 반드시 물을 채운 물통을 제품에 설치해 주시고, 종료 후에는 물통의 잔수를 비워주세요.
- 스팀 요리 종료 후 반드시 마른 수건을 이용하여 조리실 바닥면의 물기를 제거해 주시기 바랍니다. (물이 고여 있으면 냄새 발생 등의 원인이 됩니다.)

특별한 손님상



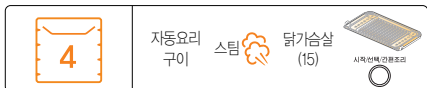


허브치킨 시저샐러드

| 만들기 |

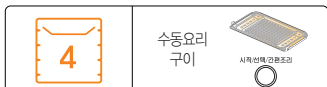
- 1 닭 가슴살은 레몬즙, 로즈마리, 소금, 후추로 밑간을 한다.
- 2 구이전용 팬에 올린 후 <자동요리 구이>에서 <닭가슴살(15)>을 선택한 후 0.2kg 을 선택하여 4단에서 굽는다. 도중에 멜로디가 울리면 한번 뒤집어 준다.

[닭 가슴살]



- 3 가열이 끝나면 꺼내어 식힌 후 먹기 좋은 크기로 자른다.
- 4 샐러드 야채는 한입 크기로 손으로 뜯어 놓고 양파는 얇게 링으로 썰어 찬물에 잠시 담가둔다.
- 5 구이전용 팬에 베이컨을 놓는다.
- 6 <수동요리 구이>기능으로 4단에서 7~9분 정도 바삭바삭할 정도로 구운 다음 잘게 다지거나 한입 크기로 썬다.
- 7 불에 달걀 노른자, 양겨자, 다진 마늘을 넣고 거품기로 잘 섞어준다.
- 8 올리브유를 조금씩 넣어 가며 분리되지 않도록 잘 섞은 후 발사믹 식초, 파마산 치즈, 설탕, 소금, 후추를 넣고 간을 한다.
- 9 완성 접시에 샐러드 야채를 놓고 구운 닭 가슴살과 베이컨을 올린 다음 드레싱을 뿌려 완성한다.

[베이컨]



| 재료 |

닭 가슴살 100g, 레몬즙 1큰술, 로즈마리 약간, 소금, 후추 약간, 로메인 상추, 양상추 등 샐러드 야채 50g, 양파 ½개, 파마산 치즈 20g, 베이컨 5장

<드레싱>

달걀 노른자 1개, 양겨자 ½큰술, 다진 마늘 1작은술, 올리브유 5큰술, 발사믹 식초 ½큰술, 파마산 치즈 30g, 설탕 ½큰술, 소금, 후추 약간



Cooking Tip

- 시저 샐러드는 시저 카티나라는 이태리 요리사가 최초로 만들어 붙여진 이름입니다. 샐러드의 왕이라 불리는 고급 샐러드로 엔초비, 햄, 바게트를 곁들이면 좋습니다.
- 취향에 따라 파마산 치즈를 더 넣어 드세요.

베이컨 야채말이





| 재료 |

베이컨 10장, 통마늘 10개, 청, 홍피망 1개, 파프리카 1개, 팽이버섯 1봉지, 아스파라거스 10개, 이썬시게 20개

<소스> 양겨자 2큰술, 꿀 1큰술, 후추 약간

| 만들기 |

- 1 베이컨은 길이의 절반으로 잘라 두고 청, 홍피망은 베이컨 폭보다 조금 길게 채 썰고 아스파라거스, 팽이버섯도 길이를 맞춰 놓는다. 통마늘은 씻은 후 꼭지를 제거한다.
- 2 베이컨 위에 야채를 올리고 김밥 말듯이 말은 다음, 꼬치에 2개씩 꽂고 마지막에 통마늘을 끼운다.
- 3 양겨자소스를 발라 범랑접시에 올린 후 <수동요리 오븐> 기능 200℃, 2단에서 13~15분 정도 구워준다. 가열시간의 종경과 시점에서 한번 뒤집어 준다.

	수동요리 오븐 200℃	
---	-----------------	---

Cooking Tip

- 소스는 시판되는 허니 머스터드, 돈가스소스를 이용해도 좋습니다.
- 굵은 통마늘은 반으로 갈라서 끼워 줍니다.

모듬버섯구이와 수삼떡갈비

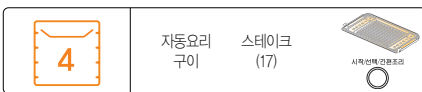
[모듬버섯구이]

| 재료 |

모듬 버섯(새송이, 양송이, 애너타리 버섯 등) 200g, 청, 홍피망 ½개, 파프리카 ½개, 올리브유 2큰술, 소금, 후추 약간, 발사믹 식초 2큰술

| 만들기 |

- 1 새송이는 반으로 갈라서 편으로 썰고, 양송이, 애너타리도 모양을 살려 손질하고 청, 홍피망, 파프리카는 씨를 제거하고 먹기 좋은 크기로 썬다.
- 2 구이전용 팬에 버섯과 야채를 올리고 올리브유, 소금, 후추를 뿌려준다.
- 3 <자동요리 구이>에서 <스테이크(17)>를 선택한 후 0.3kg을 선택하여 4단에서 구워준다.
- 4 식힌 후 발사믹 식초를 넣고 잘 버무려 완성한다.



[수삼 떡갈비]

| 재료 |

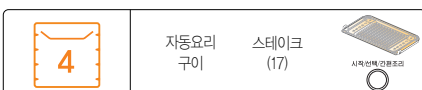
갈비살 600g, 수삼 6뿌리, 양파즙 2큰술, 생강즙 2큰술

<양념장>

배즙 4큰술, 다진 파 2큰술, 다진 마늘 1큰술, 간장 3½큰술, 물엿 2큰술, 설탕 2큰술, 맛소금 2큰술, 참기름 2큰술, 후추, 깨소금 약간

| 만들기 |

- 1 갈비살은 다지고 양파즙과 생강즙을 넣고 버무린 다음 30분 이상 재워둔다.
- 2 재워둔 고기에 준비된 양념장을 넣고 고루 섞은 다음 끈기가 생길 때까지 치대어 주고, 수삼은 깨끗이 씻어 두께 1cm, 길이 6cm 정도로 모양을 낸다.
- 3 고기는 6등분으로 나누어 먹기좋은 크기로 모양을 잡고 수삼을 올려 손으로 눌러준다.
- 4 구이전용 팬에 올린 후 <자동요리 구이>에서 <스테이크(17)>를 선택한 후 0.6kg을 선택하여 4단에서 13~15분 정도 익힌다.
(요리가 시작되면 「조절」기능을 선택하여 2~4분 늘여준다.)



Cooking Tip

• 갈비살은 너무 곱게 다지지 않는 것이 육질이 더 맛있고 담백합니다.

칠리소스 대하구이



| 재료 |

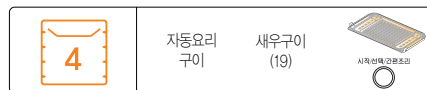
대하 12마리, 레몬즙 1큰술, 소금, 후추 약간, 청경채 30g, 올리브유 약간

〈칠리소스〉

고추기름 2큰술, 다진 마늘 ½큰술, 다진 생강 ½큰술, 다진 홍고추 1큰술, 다진 양파 50g, 두반장 1큰술, 설탕 1큰술, 물 5큰술, 물녹말 1큰술, 핫소스 1큰술

| 만들기 |

- 1 대하는 등쪽의 3번째 마디에 내장을 꼬치로 빼고 머리와 꼬리를 남겨 껍질을 벗긴다.
- 2 배쪽에 사선으로 잔 칼집을 넣어 손질한 다음 소금, 후추, 레몬즙으로 밑간을 한다.
- 3 손질한 새우는 올리브유를 고루 뿌려 구이전용 팬에 올린다.
- 4 〈자동요리 구이〉에서 〈새우구이(19)〉를 선택한 후 0.3kg을 선택하여 4단에서 구워준다.
- 5 팬에 고추기름을 두르고 다진 마늘, 다진 생강, 다진 홍고추를 넣어 향을 낸 다음 다진 양파를 넣어 볶다가 두반장을 넣고, 설탕, 물을 넣어 끓이다가 물녹말로 농도를 맞춘 후 핫소스를 넣고 청경채를 넣어 칠리소스를 완성한다.
- 6 구워진 대하와 소스를 곁들여 낸다.



Cooking Tip

- 물녹말은 전분과 물을 1:1로 섞어서 냉장고에 넣어 하루 정도 지난 뒤 윗물을 따라내고 가라앉은 것을 말합니다.
- 새우머리는 따로 모아서 오븐 160℃에서 15분 이상 수분이 없어질 정도로 타지 않고 바삭하게 구워 믹서기로 갈아서 찌개나 국물이 있는 육수에 넣어 사용하면 풍미를 더할 수 있어 좋습니다.
- 담백하고 탄력있는 새우의 맛을 느끼고 싶을 때는 소량의 레몬즙을 이용하면 좋습니다.



부추샐러드를 곁들인 통삼겹살구이



| 재료 |

통삼겹살 1.0kg(뼈 제거한 것),
녹차가루, 소금, 후추 약간

〈부추샐러드〉

영양부추 20g, 상추 20g, 깻잎 10g

〈양념장〉

다진 마늘 1큰술, 고춧가루 ½ 큰술,
간장 ½큰술, 식초 3큰술,
설탕 1큰술, 통깨 ½큰술,
녹차가루 ½작은술

| 만들기 |

- 1 삼겹살은 통째로 구입하여 2~3개의 덩어리로 자른 후 칼집을 내고 소금, 후추, 녹차가루를 뿌려 밑간을 한다.
- 2 법랑접시에 석쇠를 놓고 통삼겹살의 껍질 부분이 아래로 가도록 하여 올린 후 (자동요리 콤비)에서 (통삼겹살(3))를 선택한 후 1.0kg을 선택하여 1단에서 구워준다.
- 3 영양부추와 야채는 5cm 길이로 썰고, 분량대로 섞어 양념장을 만든 다음 함께 버무린다.
- 4 요리가 종료되면 삼겹살은 먹기 좋은 크기로 썰고 부추 샐러드를 곁들여 낸다.



1	자동요리 콤비	스팀	통삼겹살 (3)	 시식/상세/양념종자
---	------------	----	-------------	----------------

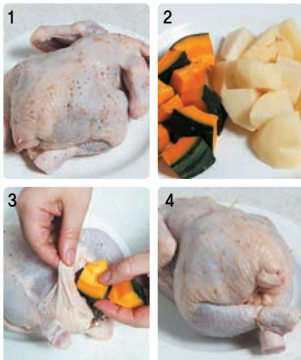
Cooking Tip

- 고기 밑간은 2~3시간 전에 하는 것이 좋습니다.

아이들 간식



달콤 마늘소스 로스트치킨



| 재료 |

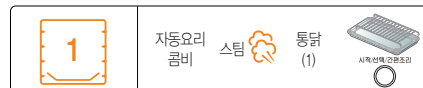
통닭 1마리(1.0 ~ 1.2 kg), 소금, 후추 약간, 다진 마늘 1작은술, 올리브유 1큰술, 식은 찹쌀밥 반공기, 해바라기씨 10 g, 호박씨 20 g, 말린 무화과 5개, 감자 50 g, 단호박 50 g

<마늘소스>

간장 2큰술, 굴소스 1큰술, 맛술 1큰술, 설탕 1큰술, 고추기름 1큰술, 다진 마늘 1큰술

| 만들기 |

- 1 통닭은 깨끗이 씻은 다음 소금, 후추를 뿌리고 다진 마늘, 올리브유를 발라서 밀간 한다.
- 2 감자와 단호박은 밤들 크기로 잘라서 내열용기에 담아 랍을 싸우고 <수동요리 레인지>기능으로 1분 정도 익혀서 준비해 둔다.
- 3 통닭 배 속에 준비한 찹쌀밥과 견과류, 감자, 단호박 등으로 속을 채우고 물을 3큰술 정도 넣어준다.
- 4 이쑤시개로 속이 빠져 나오지 않도록 잘 밀봉해 주고, 다리는 꼬아서 실로 묶어 준다.
- 5 범랑접시에 석쇠를 놓고 양념한 통닭을 가슴쪽이 위로 향하도록 놓은 다음 올리브유를 바른다.
- 6 <자동요리 콤비>에서 <통닭(1)>를 선택한 후 1.0 ~ 1.2 kg을 선택하여 1단에서 구워준다.
- 7 분량대로 섞어 마늘소스를 만들어 준비해 둔다.
- 8 도중에 멜로디가 울리면 한번 뒤집어 주고, 요리 시간을 2 ~ 3분 정도 남기고 7의 소스를 고루 바른 후 남은 시간 동안 구워준다.



Cooking Tip

- 시판되는 시즈닝 솔트를 사용하면 풍미가 더욱 좋습니다.
- 남은 마늘소스는 한번 끓여 찹쌀밥에 곁들여 먹어도 좋습니다.
- 뒤집기 할 때 또는 소스를 바를 때 기름이 될 수 있으니 주의가 필요합니다.
- 요리 시간이 너무 많이 남은 시점에서 소스를 바르면 탈 수도 있으니 주의가 필요합니다.

감자 칼조네



Cooking Tip

- 칼조네 위에 달걀물을 발라주면 동그랗게 부풀 후에 잘 가라앉지 않습니다.
- 소스 만들기가 번거롭다면 시판 피자소스를 활용하시면 편리합니다.
- 피자 빵가루는 시판 제품을 이용하시면 편리합니다.

| 재료 |

피자 빵가루 1개분, 물 ½컵,
달걀물(달걀 노른자 1개 + 우유 2큰술)

〈토마토소스〉

올리브유 1큰술, 다진 마늘 1큰술, 양파 ½개, 케첩 4큰술,
물 50 ml, 설탕 1작은술, 바질, 오레가노, 소금, 후추 약간

〈토판〉

감자 1개, 양송이 2개, 햄 또는 소시지 40 g, 청, 홍피망 30 g,
모짜렐라 치즈 60 g

| 만들기 |

- 1 피자 빵가루에 물을 넣고 반죽해 랩을 씌우고 따뜻한 곳에서 30분간 발효시킨다.
- 2 양파는 곱게 다지고, 토판할 감자는 껍질을 벗겨 2 mm 두께로 썰고 양송이, 햄, 피망은 납작하게 썬다.
- 3 썰어 놓은 감자는 내열용기에 담아 랩을 씌우고 <수동요리 레인지>기능으로 2 ~ 3분 정도 익힌 후 물기를 제거한다.
- 4 썰어 놓은 양송이, 청, 홍피망도 내열용기에 담아 랩을 씌우고 <수동요리 레인지>기능으로 1분 정도 익힌 후 물기를 제거한다.
- 5 달군 팬에 기름을 둘러 다진 마늘, 양파를 볶은 다음, 양파가 투명해지기 시작하면 케첩, 물, 설탕을 넣어 끓이다가 걸쭉해지면 바질, 오레가노, 소금, 후추로 간하여 토마토 소스를 만든다.
- 6 발효시킨 반죽을 2등분해서 밀가루를 뿌려가며 타원형으로 얇게 민다.
- 7 2개의 반죽 각각에 절반만 토마토소스를 바르고 적당량의 감자, 양송이, 햄, 피망을 올리고 모짜렐라 치즈를 고루 뿌린다.
- 8 가장자리에 달걀물을 발라 반으로 접고 꼼꼼히 눌러준 후 성형 완성된 반죽의 가운데 부분을 포크로 여러 차례 찔러 준다.
- 9 8의 반죽 전체에 달걀물을 고루 바른다.
- 10 기름 바른 법랑접시에 올린다.
- 11 <수동요리 오븐>기능 170 °C, 1단에서 21 ~ 25분 정도 구워준다.

1	수동요리 오븐 170 °C	 <small>시식/냉각/간접오븐</small>
---	----------------------	-------------------------------



요구르트드레싱 샐러드

| 만들기 |

- 1 내열용기나 밀폐용기를 뜨거운 물에 소독하여 물기를 제거한다. (500 ml 우유팩을 그대로 사용하여도 된다.)
- 2 우유는 미지근하게 40 °C 정도로 데운다. (레인지 기능으로 데우거나 중탕하여 데운다.)
- 3 우유에 떠먹는 요구르트를 넣어 잘 섞어준 후 뚜껑이나 호일을 씌운다.
- 4 법랑접시에 내열용기를 올린 후 <자동요리 발효>에서 <요구르트(1)>를 선택한 후1단에서 발효시킨다.
- 5 발효가 완성된 요구르트는 냉장실에 3시간 정도 보관한다.
- 6 방울토마토는 꼭지를 떼고, 파인애플, 키위는 한입 크기로 자르고 슬라이스 햄은 길게 4등분한다.
- 7 6의 재료를 꼬치에 꽂는다.
- 8 분량의 재료를 섞어 드레싱을 만든다.
- 9 컵에 요구르트 드레싱을 담고 과일 꼬치를 꽂아 완성한다.

| 재료 | (발효 요구르트)

우유 500 ml, 떠먹는 요구르트 (농축발효유) 100 ml

| 재료 | (요구르트드레싱 샐러드)


파인애플 1쪽, 키위 1개, 방울토마토 6개, 슬라이스 햄 3장, 꼬치

<드레싱>

발효 요구르트 4큰술, 파인애플즙 1큰술, 꿀 1큰술, 레몬즙 ½큰술

Cooking Tip

- 아이들이 좋아하는 견과류나 젤리 등을 얹어 주어도 좋습니다.
- 손님 접대시 차게 해서 디저트로 사용하셔도 좋습니다.
- 요구르트에 딸기잼이나, 바나나 같은 과일을 곁들여 먹어도 좋습니다.

1	자동요리 발효	요구르트 (1)	 시작단계 20분초
---	---------	----------	--



피자 베이컨 떡꼬치

| 재료 |

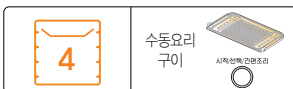
떡볶이 떡 200g, 베이컨 10장, 청, 홍피망 각 ½개, 모zzarella 치즈 50g, 꼬치, 다진 파슬리 약간

<양념장>

고추장 1큰술, 케첩 3큰술, 간장 1큰술, 물엿 ½큰술, 설탕 1큰술, 다진 마늘 ½큰술, 후추, 깨소금, 참기름 약간

| 만들기 |

- 1 떡이 딱딱할 경우는 말랑하게 데쳐서 준비하고, 베이컨은 절반으로 자르고 청, 홍피망은 잘게 다진다.
- 2 베이컨에 떡볶이 떡을 말아 꼬치에 2~3개 꽂아 주고, 남은 꼬치 부분은 호일로 감싸 준다.
- 3 준비한 꼬치를 구이전용 팬에 가지런히 올린다.
- 4 <수동요리 구이>기능으로 4단에서 12~14분 정도 구워준다.
- 5 분량대로 섞어 양념장을 만든 다음, 구워진 떡 꼬치에 양념을 고루 바르고 모zzarella 치즈와 다진 청, 홍피망, 파슬리를 뿌려준 다음 <수동요리 구이>기능으로 4단에서 7~8분 정도 더 구워서 완성한다.



Cooking Tip

• 나무 꼬치는 탈 수도 있으니 남은 부분은 미리 호일로 감싸주세요.

고구마·감자칩

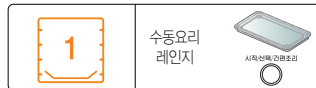


| 재료 |

감자, 고구마 범랑접시 한 판 분량, 소금 2큰술, 다진 파슬리 ½큰술, 설탕 1작은술, 계피가루 1작은술, 올리브유 약간

| 만들기 |

- 1 감자는 씻어서 껍질을 벗기고, 고구마는 껍질째 잘 씻어 칩 모양으로 아주 얇게 썰어 소금물에 2분 정도 담가 전분기를 뺀다.
- 2 마른 행주로 물기를 완전히 없애준다.
- 3 올리브유를 살짝 바른 범랑접시에 감자 또는 고구마를 겹치지 않도록 한 장씩 펼쳐 놓는다.
- 4 <수동요리 레인지>기능으로 1단에서 16 ~ 20분 동안 구워준다.
- 5 뜨거울 때 감자는 소금과 다진 파슬리를 뿌리고, 고구마는 설탕과 계피가루를 뿌려 완성한다.



Cooking Tip

- 채칼은 1mm 정도의 두께가 나오는 것으로 선택합니다.
- 크기가 일정하지 않으므로 7분 정도 구운 후 뒤집어 주거나 위치를 바꿔 남은 시간 동안 구우면 골고루 노릇하게 구워집니다.



한입 피자

| 재료 | (12구 머핀틀 기준)

만두피 12장, 소시지 1개, 방울토마토 6개, 양송이버섯 2개, 청, 홍피망 ¼개, 양파 ¼개, 가지 20g, 모짜렐라 치즈 60g, 블랙올리브 6개

<토마토소스>

올리브유 1큰술, 다진 마늘 1큰술, 양파 ¼개, 케첩 4큰술, 물 50ml, 설탕 1작은술, 바질, 오레가노, 소금, 후추 약간

| 만들기 |

- 1 달군 팬에 올리브유를 둘러, 다진 마늘, 양파를 볶은 다음 양파가 투명해지기 시작하면 케첩, 물, 설탕을 넣어 끓이다가 걸쭉해지면 바질, 오레가노, 소금, 후추로 간하여 토마토 소스를 만든다.
- 2 준비한 야채를 한입 크기로 잘게 자른다. 머핀틀에 올리브유를 고루 바른 후 만두피를 깔고 소스, 야채, 모짜렐라 치즈 순으로 올린다.
- 3 범랑접시 위에 머핀틀을 올리고 <수동요리 오븐> 기능 200°C, 2단에서 8~10분 정도 구워준다.

	수동요리 오븐	200 °C	
--	------------	--------	--

Cooking Tip

- 평소 아이들이 먹지 않는 야채를 잘게 썰어 넣어줍니다.
- 만두피 둘레에 오일이나 물을 발라 구우면 딱딱해지는 것을 방지할 수 있습니다.
- 모짜렐라 치즈를 빼고 크림치즈, 체다치즈 등 부드러운 치즈를 넣으면 칵테일 안주나 파티시 핑거푸드로 활용할 수 있습니다.
- 머핀틀이 없으면 범랑접시에 기름을 바르고 사용하셔도 됩니다.



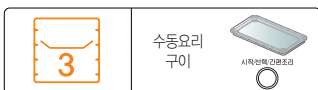
모듬 주먹밥구이

| 재료 |

밥 3공기, 잔멸치 30g, 당근 ½개, 양파 ½개, 양송이버섯 2개, 청피망 ½개, 소금, 후추, 깨소금, 참기름, 올리브유 약간, 고추장 1큰술, 깻잎 2장, 슬라이스 치즈 2장, 김 1장

| 만들기 |

- 1 당근, 양파, 양송이버섯, 청피망은 잘게 다진다.
- 2 팬에 올리브유를 두르고 잔멸치를 바삭하게 볶다가 다진 야채를 넣어 소금, 후추로 간하여 볶는다.
- 3 밥을 반으로 갈라서 한쪽은 2의 야채와 깨소금만 넣어 비벼준다.
- 4 남은 밥은 2의 야채와 고추장, 참기름, 깨소금을 넣어 비벼준다.
- 5 3과 4를 모양내어 주먹밥을 만든다.
- 6 범람접시에 가지런히 올린다.
- 7 <수동요리 구이>기능으로 3단에서 10 ~ 12분 정도 구워준다.
- 8 한김 식힌 후 깻잎, 치즈, 김 등으로 감싸 접시에 담아낸다.



Cooking Tip

- 밥을 지을 때 찹쌀을 ½기량 섞어서 지으면 주먹밥 모양 잡기가 쉽습니다.
- 주먹밥 재료는 무엇이든 가능하므로 요리 후 남은 자투리 야채를 활용하면 좋습니다.

매일매일 반찬





삼색나물 무침

[도라지 무침]

| 재료 | 도라지 150 g

<양념>

다진 파 1작은술, 다진 마늘 1작은술, 소금 ½작은술, 물 2큰술, 참기름 2작은술, 통깨 약간

| 만들기 |

- 1 도라지는 소금으로 주물러 찬물에 담가 쓴 맛을 우려낸 다음 물기를 제거 하여 다진 파, 마늘, 소금, 물을 넣고 조물조물 무친다.
- 2 1을 내열용기에 담는다.
- 3 석쇠를 조리실 바닥에 놓고 준비된 내열용기를 올린다.
- 4 <수동요리 레인지>기능 선택 후 <스팀추가>버튼을 눌러 2~3분 정도 조리한 후 참기름과 통깨를 넣어 버무려 완성한다.

[고사리 무침]

| 재료 | 불린 고사리 150 g

<양념>

다진 파 1작은술, 다진 마늘 1작은술, 간장 ½큰술, 소금 ½큰술, 물 2큰술, 참기름 ½큰술, 통깨 약간

| 만들기 |

- 1 불린 고사리는 뾰뾰한 부분을 골라내고 6 cm 길이로 자른 다음 다진 파, 마늘, 간장, 소금, 물을 넣고 조물조물 무친다.
- 2 1을 내열용기에 담는다.
- 3 석쇠를 조리실 바닥에 놓고 준비된 내열용기를 올린다.
- 4 <수동요리 레인지>기능 선택 후 <스팀추가>버튼을 눌러 1분 30초 ~ 2분 30초 정도 조리한 후참기름과 통깨를 넣어 버무려 완성한다.

[시금치 무침]

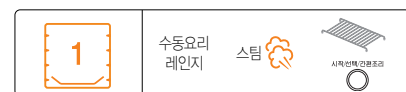
| 재료 | 시금치 150 g

<양념>

국간장 ½큰술, 다진 파 1작은술, 다진 마늘 1작은술, 참기름 ½큰술, 통깨 약간

| 만들기 |

- 1 시금치는 다듬어 씻어 물기가 있는 채로 내열용기에 줄기와 잎 부분을 지그재그로 담는다.
- 2 석쇠를 조리실 바닥에 놓고 준비된 내열용기를 올린다.
- 3 <수동요리 레인지>기능 선택 후 <스팀추가>버튼을 눌러 1분 30초 ~ 2분 30초 정도 조리한 후 찬물에 헹구어 물기를 짠다. 국간장, 다진 파, 마늘, 참기름, 통깨를 넣고 버무려 완성한다.



통오징어 양념구이

| 재료 |

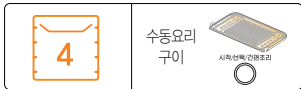
오징어 2마리, 남은 야채

<양념장>

고추장 2큰술, 고춧가루 1큰술, 설탕 1큰술, 물엿 1큰술,
다진 마늘 1큰술, 다진 파 2큰술, 굴소스 1큰술, 맛술 ½큰술,
참기름 ½큰술, 통깨 1큰술

| 만들기 |

- 1 통오징어는 다리를 잡아 빼 내장을 정리 한 후 껍질을 벗겨 칼집을 넣어준다.
- 2 분량대로 섞어 양념장을 만든다.
- 3 2의 양념장에 오징어를 20 ~ 30분 정도 재워둔다.
- 4 구이전용 팬에 오징어와 남은 야채를 함께 올린다.
- 5 <수동요리 구이>기능으로 4단에서 13 ~ 16분 정도 구워준다.



Cooking Tip

- 오징어의 껍질은 마른 행주와 소금을 이용하면 쉽게 벗겨 집니다.
- 가장 신선한 오징어의 색깔은 투명한 흰색으로 시간이 지남에 따라 적갈색에서 다시 탁한 유백색으로 변합니다.



모듬전 (표고, 동태, 호박)



[표고버섯전]

| 재료 |

표고버섯 8개, 다진 돼지고기 120g, 다진 파 ½큰술, 다진 마늘 ½큰술, 간장 1큰술, 설탕 1작은술, 소금, 후추, 참기름 약간, 밀가루 2큰술, 달걀 1개, 올리브유 1큰술

| 만들기 |

- 1 표고버섯은 기둥을 떼고 소금, 후추, 참기름으로 밑간 한다.
- 2 다진 돼지고기에 다진 파, 마늘, 간장, 설탕, 소금, 후추, 참기름으로 양념한다.
- 3 표고버섯 안쪽에 밀가루를 바르고 2를 채워 넣는다.
- 4 윗부분에 달걀물을 바르고 올리브유를 얇게 바른 구이전용 팬에 올린다.
- 5 <수동요리 구이>기능으로 4단에서 15~17분 정도 익힌다. 6~7분 정도 남기고 한번 뒤집어 준다.

[동태전]

| 재료 |

동태살 250g, 소금, 후추 약간, 밀가루 ½컵, 달걀 1개, 청·홍고추 1개, 올리브유 1큰술

| 만들기 |

- 1 동태살은 해동 후 키친타월로 물기를 제거하고 소금, 후추로 밑간 한다.
- 2 밀가루, 달걀물 순서로 입혀 올리브유를 얇게 바른 구이전용 팬에 담고 청, 홍고추 고명을 얹어준다.
- 3 <수동요리 구이>기능으로 4단에서 15~18분 정도 익힌다. 7~8분 정도 남기고 한번 뒤집어 준다.

[호박전]

| 재료 |

애호박 ½개, 소금 약간, 밀가루 ½컵, 달걀 1개, 올리브유 1큰술

| 만들기 |

- 1 애호박은 5mm 두께로 썰어 소금을 살짝 뿌려 놓는다.
- 2 물기를 제거하고 밀가루, 달걀물 순서로 입혀 올리브유를 얇게 바른 구이전용 팬에 올린다.
- 3 <수동요리 구이>기능으로 4단에서 12~15분 정도 익힌다. 4~5분 정도 남기고 한번 뒤집어 준다.

	수동요리 구이	시식선별 <수동요리>
--	------------	-------------



파리고추 완자조림



| 재료 |

다진 쇠고기 100 g, 파리고추 100 g

〈양념장〉

다진 파 ½작은술, 다진 마늘 ½작은술, 소금 ½작은술, 후추, 참기름, 통깨 약간


〈조림장〉

간장 3큰술, 설탕 1큰술, 물엿 1큰술, 참기름, 통깨 약간, 물 2큰술

| 만들기 |



- 1 다진 쇠고기에 양념장 재료를 넣어 반죽한다.
- 2 반죽한 고기는 직경 2 cm 정도 크기로 동그랗게 완자를 빚어 범랑접시에 완자를 올린다.
- 3 <수동요리 오븐>기능 180 °C, 1단에서 6 ~ 7분 정도 조리한다.

[완자]

1	수동요리 오븐	180 °C	 시착(냉)·간판(오븐)
---	------------	--------	---

- 4 분량대로 섞어 조림장을 만든다.
- 5 완자가 익으면 흘러나온 기름을 제거하고 파리고추와 조림장을 넣어 골고루 잘 섞어준다.
- 6 5를 내열용기에 담는다.
- 7 석쇠를 조리실 바닥에 놓고 준비된 내열용기를 올린 후 <수동요리 레인지>기능 선택 후 <스팀추가>버튼을 눌러 2 ~ 3분 정도 익혀준다.

[파리고추 완자조림]

1	수동요리 레인지	스팀 	 시착(냉)·간판(오븐)
---	-------------	--	---

Cooking Tip

• 졸이는 중간에 꺼내어 한 두 번 섞어주면
밑고루 익으면서 윤기가 나게 졸여 집니다.

잔멸치를 넣은 가지찜



| 재료 |

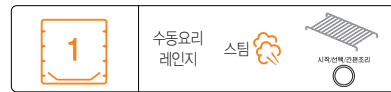
가지 2개, 볶음용 잔멸치 ½컵

〈양념장〉

간장 1큰술, 고춧가루 ½큰술, 다진 마늘 1작은술, 설탕 ½큰술, 물엿 ½큰술, 참기름 ½큰술, 소금, 후추 약간, 물 2큰술

| 만들기 |

- 1 가지는 3cm 길이로 토막 내고 가운데 열 십자로 칼집을 낸다.
- 2 그릇에 손질한 멸치를 담고 양념장을 만들어 고루 섞는다.
- 3 1의 가지에 2를 넣어 내열접시에 담고 그릇에 남아 있는 양념을 끼얹는다.
- 4 석쇠를 조리실 바닥에 놓고 내열접시를 올린 후 <수동요리 레인지> 기능 선택 후 <스팀추가> 버튼을 눌러 3분 30초 ~ 4분 30초 정도 익혀준다.



냉이향 병어 된장찜



| 재료 |

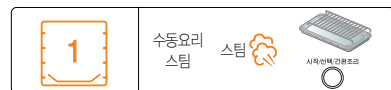
병어 1마리(약 200g), 냉이 50g, 대파 흰 부분 1개

〈양념장〉

된장 3큰술, 맛술 2큰술, 다진 양파 3큰술, 다진 파 1큰술, 다진 마늘 1큰술, 다진 냉이 3큰술, 다진 홍고추 1큰술, 황설탕 2큰술, 후추 약간, 물 ½컵

| 만들기 |

- 1 병어는 내장을 제거하고 깨끗이 손질한 후 칼집을 넣어준다.
- 2 분량대로 섞어 양념장을 만든 다음, 손질한 병어에 양념장을 고루 발라 30분 정도 재운다.
- 3 냉이는 깨끗이 손질하여 준비하고, 대파는 흰 부분만 길이대로 채를 썬다.
- 4 법랑접시에 석쇠를 놓고 병어를 올린 후 <수동요리 스팀> 기능으로 1단에서 14 ~ 16분 정도 찌 낸다.
- 5 요리 중 5분 정도 남았을 때 병어 위에 냉이, 대파를 올린 다음 남은 양념장 1큰술 정도를 뿌리고 다시 익혀 완성한다.



간편 술안주





허브소스 찹스테이크

| 재료 |

쇠고기 등심 또는 안심 200g, 양파, 청, 홍피망 각 ½개, 파프리카 ½개, 올리브유 1큰술, 소금, 후추, 로즈마리 약간

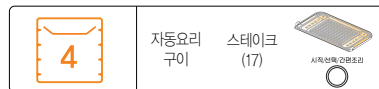
<허브소스>

스테이크소스 3큰술, 간장 ½큰술, 다진 마늘 1큰술, 식초 1큰술, 핫소스 ½큰술, 설탕, 바질, 로즈마리 약간

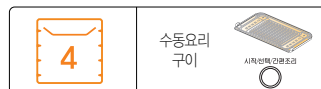
| 만들기 |

- 1 쇠고기는 한입 크기로 잘라 로즈마리, 올리브유, 소금, 후추로 밑간 한다.
- 2 야채는 먹기 좋은 크기로 썰어둔다.
- 3 분량대로 섞어 허브소스를 만들어 반 정도씩 나누어둔다.
- 4 1의 쇠고기를 반 정도의 소스에 버무려 20~30분 정도 재워둔다.
- 5 구이전용 팬에 고기를 올린다.
- 6 <자동요리 구이>에서 <스테이크(17)>를 선택한 후 0.3kg을 선택하여 4단에서 구워준다.
- 7 고기 굽기가 끝나면 완성접시에 구워진 고기를 덜어내고, 구이전용 팬에 2의 야채를 올린 후 나머지 소스를 고루 뿌려준다.
- 8 <수동요리 구이>기능으로 4단에서 5분 정도 구워준다.
- 9 준비된 고기와 야채를 함께 완성접시에 담아낸다.

[쇠고기]



[야채]



치즈 롤 돈가스



| 재료 |

돼지고기 등심 얇게 포 뜬 것 200g(100g X 2장),
감자 1개(200g), 모짜렐라 치즈 70g, 슬라이스 치즈 2장,
청, 홍피망, 양파 ½개, 소금, 후추, 다진 파슬리 약간,
달걀 1개, 밀가루 1컵, 빵가루 1컵, 올리브유 1큰술

<소스>

시판 돈가스소스, 허니 머스터드소스


Cooking Tip

- 먹다 남은 식빵 또는 샌드위치를 만들고 남은 식빵은 믹서기에 갈아서 오븐에 말려 냉동실에 넣었다가 빵가루로 사용하면 맛이 부드럽고 튀김의 모양이 살아납니다.
- 치즈롤 돈가스는 한꺼번에 만들어 비닐 포장하여 냉동실에 넣었다가 필요할 때마다 꺼내어 요리 하셔도 됩니다.



| 만들기 |

- 1 돼지고기 등심을 고기망치나 칼등으로 두드려 얇게 펴 준 다음 소금, 후추로 밑간 한다.
- 2 감자는 토막을 내고, 청, 홍피망, 양파는 잘게 다지고, 슬라이스 치즈는 길게 채 썰어 준다.
- 3 감자는 내열용기에 넣어 물을 조금 넣고 랍을 씌워 구멍을 군데군데 낸 다음 <수동요리 레인지>기능으로 3분 정도 익혀준다.
- 4 삶은 감자는 부드럽게 잘 으개고 2의 야채와 섞어 준 다음 소금, 후추로 밑간 한다.
- 5 고기에 4를 올리고 준비한 모짜렐라 치즈, 슬라이스 치즈를 넣고 돌돌 말아 주면서 내용물이 새어 나오지 않도록 좌, 우 양쪽을 잘 봉해준다.
- 6 구울 때 치즈가 새어 나오지 않도록 밀가루 옷을 꼼꼼히 입혀준다.
- 7 빵가루에 올리브유, 다진 파슬리를 넣어 촉촉하게 만든다.
- 8 준비한 고기를 달걀물, 빵가루 순서로 묻혀 범랑접시에 놓는다.
- 9 <수동요리 오븐>기능 180℃, 1단에서 27~31분 정도 구워준다.
- 10 완성접시에 돈가스소스나 허니 머스터드소스와 곁들여 낸다.

1	수동요리 오븐 180℃	
---	-----------------	--



모듬 소시지구이

| 재료 |

소시지 5~6개, 양파 ½개, 청, 홍피망 ½개, 파프리카 ½개, 양송이버섯 5개, 브로콜리 한입 크기 3~4개

〈소스〉

발사믹 식초 3큰술, 올리브유 4큰술, 다진 마늘 1큰술, 식초 ½작은술, 설탕 ½작은술, 소금, 후추 약간

| 만들기 |

- 1 소시지는 사선으로 칼집을 내 준다.
- 2 청, 홍피망, 파프리카, 양파, 브로콜리는 한입 크기로 썰어 소금, 후추로 밑간 한다.
- 3 분량대로 섞어 소스를 만들어 거품기로 잘 저어 준다.
- 4 구이전용 팬에 소시지와 2의 야채를 올린다.
- 5 <수동요리 구이>기능으로 4단에서 18~20분 정도 구워준다. 5~6분 정도 남기고 소시지와 야채를 뒤섞어 가며 소스를 고루 바른 후 남은 시간 동안 구워준다.



수동요리
구이



시동상태/강화조리

Cooking Tip

- 소시지 대신 고기나 닭고기를 함께 응용해도 좋습니다.
- 남은 소시지는 냉장에서는 7일까지 보관해 두시고 냉동실에 얼려서 필요할 때 마다 꺼내 <자동요리 레인지>에서 <해동(1)>를 선택하여 해동 후 사용하시면 편리합니다.

해물 김치 오꼬노미야끼



Cooking Tip

• 가쓰오부시는 가다랭이 포를 말리고 찌는 것을 반복해서 대패처럼 얇게 민 것으로 일본에서 국물 요리나 소스에 많이 사용되고 있습니다.

| 재료 | (2회분)

양배추 작은 것 1/5통, 조갯살 70g, 오징어 ½마리, 돼지고기 70g, 김치 100g, 마요네즈 약간, 가쓰오부시

〈반죽〉

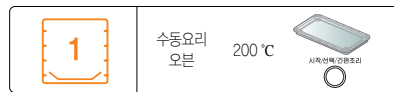
밀가루 130g, 가쓰오부시 국물 120ml, 달걀 1개, 소금 약간

〈소스〉

돈가스소스 5큰술, 우스터소스 2작은술, 케첩 1큰술, 설탕, 핫소스 약간

| 만들기 |

- 1 양배추는 먹기 좋은 크기로 잘게 썰어 준비하고, 조갯살, 오징어, 돼지고기, 김치도 먹기 좋은 크기로 썰어 준비한다.
- 2 분량의 반죽 재료를 넣고 잘 섞어 반죽을 만든다.
- 3 2의 반죽에 준비한 1을 넣어 잘 섞어 준다.
- 4 반죽의 반 정도를 케이크 틀(지름22cm정도)에 담고 고르게 펴 준다.
- 5 범랑접시 위에 케이크 틀을 올리고 <수동요리 오븐> 기능 200℃, 1단에서 22~24분 정도 구워준다.
- 6 분량대로 섞어 소스를 만든다.
- 7 구워진 오꼬노미야끼에 6의 소스와 마요네즈를 고루 바르고 가쓰오부시를 뿌려 완성한다.



[마요네즈 만들기]

| 재료 |

달걀(상온) 1개, 소금 1작은술, 설탕 2작은술, 식초 또는 레몬즙 3작은술, 식용유 200g

| 만들기 |

1. 좁고 긴 원형 용기에 달걀, 소금, 설탕, 식초, 식용유를 넣는다. 이때, 노른자가 깨지지 않도록 주의한다.
2. 핸드 믹서기 또는 도깨비 방망이로 노른자를 살짝 눌러 10초 정도 움직이지 않고 휘핑한다.
3. 아래부터 하얗게 굳어지기 시작하면 믹서기를 위로 살짝 올리면서 고루 섞어준다.

Cooking Tip

1. 좁고 긴 원형 용기일수록 잘 만들어 집니다.
2. 용기와 가구에 물기가 없고 깨끗해야 합니다.
3. 상온의 신선한 달걀을 사용하셔야 잘 만들어 집니다.

고추장 삼겹살 더덕구이



| 재료 |

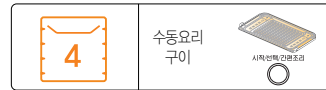
삼겹살 300g, 더덕 2뿌리

<양념장>

고추장 2큰술, 고춧가루 1큰술, 간장 1큰술, 맛술 2큰술, 다진 마늘 1큰술, 다진 생강 ½작은술, 양파즙 2큰술, 물엿 1큰술, 설탕 2큰술, 후추 1작은술

| 만들기 |

- 1 슬라이스 된 삼겹살을 구입하거나, 덩어리의 경우 얇파하게 5mm 두께로 썰어 한입 크기로 먹기 좋게 준비한다.
- 2 더덕은 껍질을 돌려 깎아 편으로 썰어 소금물에 담가 쓴맛을 빼준다.
- 3 더덕의 물기를 제거하고 칼등으로 두드려 펴서 준비한다.
- 4 분량의 양념재료를 섞어 양념장을 만든다.
- 5 3의 양념장을 발라 삼겹살과 더덕을 20~30분 정도 재워둔다.
- 6 구이전용 팬에 양념한 삼겹살과 더덕을 겹쳐지지 않도록 잘 펴서 올린다.
- 7 <수동요리 구이>기능으로 4단에서 15~18분 정도 구워준다. 4~5분 정도 남기고 한번 뒤집어 준다.



매운 조개버섯찜

| 재료 |

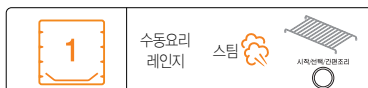
모시조개 또는 바지락 300g, 애너타리버섯 100g, 화이트 와인 5큰술, 다진 실파 1큰술

<소스>

다진 홍고추 1큰술, 고추기름 1큰술, 다진 마늘 1큰술, 다진 생강 ½작은술, 두반장 1큰술, 굴소스 ½작은술, 식초 1큰술, 설탕 ½큰술

| 만들기 |

- 1 모시조개는 소금물에 담가 해감을 한다.
- 2 애너타리버섯은 깨끗이 씻어 손으로 찢어 놓는다.
- 3 내열용기에 모시조개, 버섯, 다진실파를 담고 화이트 와인을 뿌려 준다.
- 4 석쇠를 조리실 바닥에 놓고 준비된 내열용기를 올린 후 <수동요리 레인지>기능 선택 후 <스팀추가>버튼을 눌러 10~12분 정도 익힌다.
- 5 분량대로 섞어 소스를 만든다.
- 6 2~3분 정도 남기고 소스를 고루 뿌려준 후 남은 시간 동안 익혀준다.



Cooking Tip

• 화이트 와인 대신 청주나 맛술을 사용하셔도 됩니다.



웰빙 요리



해물 누룽지탕



| 재료 |

식은 밥 1공기(200g), 새우 4마리,
불린 해삼 ¼마리, 오징어 ¼마리,
배춧잎 1장, 죽순 ½개, 표고버섯 ½
개, 양송이버섯 3개, 참기름 1큰술

〈소스〉

파기름 1큰술, 굴소스 1작은술, 간장
½작은술, 육수 2컵, 소금,
후추 약간, 물녹말 2큰술,
참기름 약간

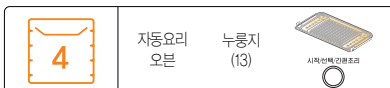


| 만들기 |

- 1 식은 밥은 적당한 크기로 구이전용 팬에 주걱으로 얇게 퍼준다.
- 2 <자동요리 오븐>에서 <누룽지(13)>를 선택한 후 4단에서 조리한다.
- 3 새우, 해삼은 먹기 좋은 크기로 썰고, 오징어는 안쪽에 칼집을 넣어 모양을 내고 배춧잎, 죽순, 표고버섯, 양송이버섯도 먹기 좋은 크기로 썬다.
- 4 냄비에 파기름을 두르고 새우, 해삼, 오징어와 야채를 넣고 볶다가 굴소스, 간장을 넣어 볶는다.
- 5 육수에 소금, 후추로 간을 하고 물녹말로 농도를 걸쭉하게 한 다음 누룽지와 참기름을 넣고 완성한다.

Cooking Tip

- 구이전용 팬에 밥을 펼때 손가락에 물을 묻혀 가며 펼치면 쉽게 할 수 있습니다.
- 파기름은 식용유를 뜨겁게 데운 다음 파를 넣고 파향을 우려낸 다음 걸러서 사용 하는 것입니다.
- 물녹말은 전분과 물을 1:1로 섞어 냉장고에서 하루 정도 지난 뒤 윗물을 따라 내고 가라앉는 것을 말합니다.





와인소스 피쉬 캐비지 롤



| 재료 |

양배추 2장, 표고버섯 1개, 동태살 200g, 다진 양파, 당근, 청피망 각 1큰술, 달걀 ½개, 우유 1큰술, 빵가루 1큰술, 다진 마늘 1작은술, 소금, 후추 약간

<와인소스>

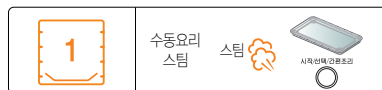
와인 2컵, 간장 3큰술, 맛술 2큰술, 설탕 2큰술

| 만들기 |

- 1 양배추는 씻어서 <수동요리 스팀>기능으로 1단에서 9 ~ 10분 정도 쪄 낸다.
- 2 표고버섯, 동태살을 잘게 다진다.
- 3 2에 모든 재료를 넣고 반죽한다.
- 4 양배추에 3을 넣고 돌돌 말아 준 후 <수동요리 스팀>기능으로 1단에서 15분 ~ 17분 정도 쪄 낸다.
- 5 소스 재료를 냄비에 담고 반이 되도록 졸인다.
- 6 완성접시에 캐비지 롤을 담고 소스를 뿌려 완성한다.

Cooking Tip

- 양배추를 데칠 때 식초를 몇 방울 떨어뜨리면 특유의 냄새가 줄어 듭니다.
- 생선, 닭고기 요리를 할 때 특유의 비린내를 없애기 위해서는 잠시 우유에 담가 사용하면 풍미를 더할 수 있습니다.





참깨소스 두부구이

| 재료 |

두부 1모, 깻잎 5장, 소금 약간, 실파 2대, 녹말가루 ½컵

〈참깨소스〉

깨 가루 1큰술, 된장 1큰술, 올리브유 1큰술, 다진 마늘 1작은술,
다시마 물 약간, 설탕 ½작은술, 식초 1큰술

| 만들기 |

- 1 두부를 정사각형 모양으로 썰어 소금을 고루 뿌리고 마른 행주로 감싸 수분을 제거한다.
- 2 녹말가루를 묻힌 다음 손으로 털어준다.
- 3 구이전용 팬에 올리브유를 살짝 두르고 두부를 올린다.
- 4 〈수동요리 구이〉기능으로 4단에서 20~25분 정도 구워준다.
4~5분 정도 남기고 한번 뒤집어 준다.
- 5 실파는 송송 썰고 깻잎은 돌돌 말아 채를 썰어준다.
- 6 참깨소스를 만들어 두부에 소스를 뿌리고 깻잎, 실파를 올려 완성한다.

Cooking Tip

- 오븐 요리를 할 때 녹말 가루를 입혀 요리를 하면 좀 더 바삭바삭한 느낌으로 식감을 즐길 수 있습니다.
- 칼로리가 낮아 다이어트 요리로 좋고 두부에 씹는 질감이 생겨 두부를 싫어하는 사람도 부담이 없어 좋습니다.



수동요리
구이



시작전반, 200g 기준

더덕 닭살구이

| 재료 |

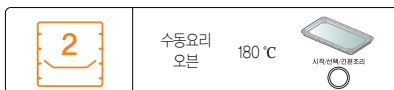
닭 가슴살 400g, 더덕 6뿌리, 호두 30g, 대추 5개, 청, 홍피망 각 ½개, 소금, 후추, 참기름 약간

<소스>

대추 5개, 밤 1개, 간장 1½큰술, 물엿 1½큰술, 물 4½큰술

| 만들기 |

- 1 더덕을 지름 1cm, 길이 5cm로 잘라 껍질을 벗긴 후, 얇은 소금물에 30분 정도 닭가 슌맛을 우려낸 후 건져 물기를 닦는다.
- 2 닭 가슴살, 호두, 대추, 청, 홍피망을 곱게 다져 소금, 후추, 참기름으로 간한다.
- 3 소금에 절인 더덕은 절반 정도는 양끝을 5mm 정도 남기고 열 십자(+)로 칼집을 넣어 양념한 닭 가슴살을 소박이 형태로 채워 넣고 겉을 감싼다. 나머지 절반은 돌려 깎기를 한 다음 방망이로 얇게 두들겨 펴서 양념한 닭 가슴살을 올려 말이처럼 돌돌 만든다.
- 4 겉면에 참기름을 바른다.
- 5 법랑접시에 더덕을 올린 후 <수동요리 오븐>기능 180℃, 2단에서 21~25분 정도 구워준다. 가열시간의 ⅓경과 시점에서 한번 뒤집어 준다.
- 6 대추와 밤을 채 썰어 팬에 살짝 볶다가 준비된 간장, 물엿, 물을 넣어 윤기 나게 졸여 소스를 만들어 더덕 닭살구이와 함께 낸다.



꿀소스 단호박구이



| 재료 | 단호박 1개(1.0 ~ 1.2 kg)

<소스>

꿀 1컵, 잣 1큰술, 호박씨 1큰술, 해바라기씨 1큰술, 식초 1큰술, 간장 ½큰술

| 만들기 |

- 1 단호박은 8등분하여 씨를 제거한다.
- 2 법랑접시에 일정한 간격을 두고 올린다.
- 3 <자동요리 콤비>에서 <군고구마(6)>을 선택한 후 0.4 kg을 선택하여 1단에서 15 ~ 16분 정도 익힌다.
(요리가 시작되면 「조절」기능을 선택하여 10 ~ 11분 줄여준다.)
- 4 분량대로 섞어 소스를 준비한다.
- 5 단호박에 소스를 올려 완성한다.

1	자동요리 콤비 스팀 군고구마 (6) 시작전제 강판조리
---	-------------------------------

날치알 야채 그라탱

| 재료 |

카테일 새우 5마리, 캔 옥수수 1큰술, 브로콜리 30g, 콜리플라워 20g, 양송이버섯 2개, 모짜렐라 치즈 20g, 빵가루 1큰술, 날치알 3큰술

<화이트소스>

밀가루 3큰술, 버터 2큰술, 우유 180ml, 생크림 ½컵, 소금, 후추 약간

| 만들기 |

- 1 팬에 버터를 녹이고 체 친 밀가루를 넣고 타지 않게 저어가며 섞은 후 우유와 생크림을 섞어 조금씩 넣어가며 밀가루 멍울을 풀고 소금, 후추로 간하여 소스를 만든다.
- 2 브로콜리, 콜리플라워는 먹기 좋은 크기로 자르고, 양송이 버섯은 모양대로 슬라이스하여 내열용기에 담아 랍을 씌우고 <수동요리 레인지>기능으로 1분 정도 익힌 후 물기를 제거한다.
- 3 카테일 새우도 내열용기에 담아 랍을 씌우고 <수동요리 레인지>기능으로 30초 정도 익힌 후 물기를 제거한다.
- 4 그라탱 용기에 1의 소스를 붓는다.
- 5 카테일 새우, 옥수수, 야채 순으로 올린 후 모짜렐라 치즈와 빵가루를 뿌리고 날치알을 올려준다.
- 6 법랑접시에 그라탱 용기를 올린 후 <수동요리 오븐>기능 180 °C, 1단에서 20 ~ 25분 정도 구워준다.



1	수동요리 오븐 180 °C 시작전제 강판조리
---	--------------------------

빵 & 과자





| 재료 |

강력분 225 g, 드라이이스트 2작은술, 곡물가루(오트밀) 225 g, 달걀 1개, 따뜻한 우유 150 ml, 설탕 3큰술, 따뜻한 물 140 ml, 소금 1작은술, 해바라기씨 3큰술, 건포도 2큰술, 올리브유 1작은술, 달걀물(달걀 노른자 1개 + 우유 2큰술), 장식용 참깨, 검은깨 약간

오트밀 곡물빵

| 만들기 |

- 1 불이나 작업대에 밀가루와 이스트를 체에 내린 후 곡물가루를 섞고 가운데 홈을 낸다.
- 2 홈에 달걀을 넣어 조물조물 버무린다.
- 3 우유, 설탕, 물을 차례로 넣어가며 조물조물 반죽한다. 소금은 이스트에 직접 닿지 않도록 어느 정도 반죽이 된 다음 섞어 넣는다.
- 4 반죽이 하나로 뭉쳐지면 그릇에 담아 젖은 행주나 랩으로 덮어 <수동요리 오븐>기능 40℃ 1단에서 15 ~ 30분 정도 발효한다. (1차 발효)
- 5 1차 발효된 반죽을 손에 묻어나지 않을 때까지 바닥에 쳐서 반죽한다.
- 6 반죽에 해바라기씨와 건포도를 섞는다.
- 7 반죽은 약 130 g 씩 떼어 올리브유를 살짝 바른 세 개의 머핀컵에 각각 담고, 나머지 반죽은 한 덩이로 뭉쳐 적당히 모양을 잡고 올리브유를 살짝 바른 범랑접시에 머핀컵과 나머지 반죽이 일정한 간격을 유지하도록 올린다.
- 8 표면이 마르지 않도록 젖은 행주나 랩으로 덮어 <수동요리 오븐> 기능 40℃ 1단에서 30 ~ 50분간 2배 정도로 부풀 때까지 발효한다. (2차 발효)
- 9 2차 발효 후 반죽 표면에 달걀물을 바르고 통깨를 뿌린다.
- 10 <수동요리 오븐>기능 160℃, 2단에서 19 ~ 23분 정도 구워준다.



Cooking Tip

- 곡물가루는 통밀, 호밀, 혼합 곡물가루 등을 적당히 섞어도 좋습니다.
- 반죽 성형 후 굽기 전에 가위 집을 내어주면 빵 표면을 다양하게 만들 수 있습니다.

2	수동요리 오븐	160℃	시작전(10분)전
---	---------	------	-----------

올리브유 당근 케이크

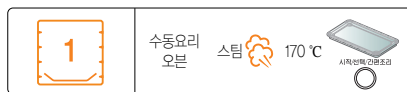
| 재료 |

달걀 4개, 설탕 150g, 올리브유 190g, 박력분 190g, 베이킹파우더 1작은술, 계피가루 2작은술, 다진 호두 90g, 당근 간 것 150g, 바닐라 에센스 1작은술



| 만들기 |

- 1 달걀을 거품이 나지 않도록 잘 푼다.
- 2 달걀에 설탕을 4~5회 나누어 넣어 녹인다.
- 3 2에 올리브유를 섞어준다.
- 4 3에 박력분, 베이킹파우더, 계피가루를 체에 내려 섞어준다.
- 5 다진 호두와 강판에 간 당근, 바닐라 에센스를 섞는다.
- 6 식빵틀(25 x 10 cm)에 올리브유를 살짝 바르고 식빵틀 높이의 80% 정도 반죽을 채운다.
- 7 법랑접시에 식빵틀을 올린 후 <수동요리 오븐>기능 170°C 선택 후 <스팀추가>버튼을 눌러 1단에서 50~55분 정도 구워준다.



Cooking Tip

- 당근은 강판에 손으로 갈아 넣어야 맛있습니다.
- 표면이 부풀어 갈라지고 갈색이 난 후 이쑤시개를 찌러 보아 반죽이 묻어나지 않으면 다 구워진 것입니다.
- 구운 후 바로 틀에서 꺼내 망에 올려 식혀야 가라앉지 않습니다.



크루아상

| 재료 |

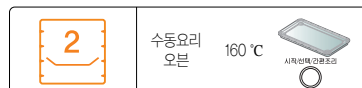
강력분 150g, 중력분 50g, 드라이이스트 1½작은술, 설탕 25g, 달걀½개, 소금 ¼작은술, 물 75ml, 버터 25g, 충전용 버터 60g, 달걀물(달걀 노른자 + 우유 2큰술), 덧가루(여분의 밀가루)약간



| 만들기 |

- 1 밀가루는 체치고 버터와 달걀물을 제외한 나머지를 혼합하여 마른 가루가 보이지 않으면 버터를 넣어 표면이 매끈해질 때까지 치댄다.
- 2 냉장고에서 30분 정도 숙성 시킨다.
- 3 충전용 버터를 랩을 이용하여 얇게 눌러 편다.
- 4 반죽을 밀대로 사각으로 밀어 펴서 충전용 버터를 넣고 반죽으로 덮어 싹 후 밀어서 편다. 이때 덧가루를 사용해야 밀어 펴기가 편리하다.
- 5 3절 3회로 접는다. 접은 반죽은 냉장실에 30분 정도 넣어둔다.

- 6 가로 64cm, 두께 5mm로 밀어 편다.
- 7 밀면이 8cm인 이등변 삼각형으로 자른다.
- 8 밀면에 칼집을 내고 밑에서 위로 돌돌 말아 물 스프레이 한다.
- 9 법랑접시에 유산지를 깔고 올린 후 랩을 덮어 <수동요리 오븐>기능 40°C 1단에서 30분 정도 발효시킨다.
- 10 표면에 달걀물을 칠한다.
- 11 <수동요리 오븐>기능 160°C, 2단에서 15~18분 정도 굽는다.



Cooking Tip

- 버터는 파이용 전용 버터를 사용해야만들기 쉽습니다.
- 반죽을 밀어서 접는 과정을 많이 할수록 겹이 많이 생깁니다.
- 크루아상 반죽 발효 시에는 일반발효 기능(오븐 40°C)만 이용하세요.
- 냉동생지를 이용할 경우는 반드시 상온에서 해동, 발효시키세요.

중국식 공갈빵



| 재료 |

강력분 150g, 드라이이스트 ½작은술, 설탕 1큰술, 미지근한 물 ½컵, 올리브유 1작은술, 소금 ½작은술, 버터 ½큰술, 통깨 약간

<속재료>

흑설탕 5큰술, 옥수수 가루 1½큰술, 탈지분유 1½큰술, 계피가루 1작은술, 소금 ¼작은술

| 만들기 |

- 1 강력분, 이스트, 설탕을 두 번 체에 내려 가운데 흠을 낸다.
- 2 미지근한 물, 올리브유, 소금을 넣고 반죽한다.
- 3 날 밀가루가 보이지 않으면 버터를 넣고 잘 치대준다.
- 4 반죽이 하나로 뭉쳐지면 그릇에 담아 젖은 행주나 랩으로 덮어 <수동요리 오븐>기능 40°C 1단에서 15~30분 정도 발효한다. (1차 발효)
- 5 속재료를 섞어준다.
- 6 살짝 치대어 가스를 빼고 50g 씩 분리한다.
- 7 동글리기를 한 후 납작하게 밀어 속재료를 넣고 잘 오무리 준다.
- 8 접은 부분이 밑으로 가도록 바닥에 놓고 덧가루를 뿌려 가며 얇게 속이 터지지 않을 정도로 밀어준다. (지름 13cm, 두께 3mm 정도)
- 9 표면에 물을 바른 후 깨를 뿌려준다.
- 10 법랑접시에 올리브유를 살짝 바르고 반죽을 올려서 <수동요리 오븐>기능 160°C, 2단에서 18~21분 정도 구워준다.

2	수동요리 오븐 160°C	시착시착, 간편조리
---	---------------	------------

Cooking Tip

• 구운 후 꺼내어 뒤집어 식혀야 속재료가 양쪽 골고루 발라집니다.

일품요리





| 재료 |

닭 가슴살 150g, 청, 홍피망 ½개, 양파 ½개, 파프리카 ½개, 아스파라거스 2개, 소금, 후추 약간

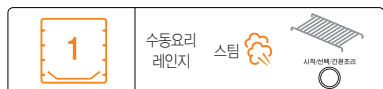
〈겨자소스〉

겨자분 1큰술, 다진 마늘 ½큰술, 식초 5큰술, 물 3큰술, 설탕 3큰술, 소금, 후추 약간

겨자소스 닭고기냉채

| 만들기 |

- 1 닭 가슴살은 소금, 후추로 밑간 한다.
- 2 청, 홍피망, 파프리카, 아스파라거스는 길게 채를 썰고 양파는 링 모양으로 썰어서 준비한다.
- 3 겨자는 내열용기에 물을 넣고 풀어준 후 랩을 씌운다.
- 4 석쇠를 조리실 바닥에 올린 후 <수동요리 레인지>기능으로 3번의 겨자를 20초 정도 가열한다.
- 5 4번에 나머지 재료를 넣어 소스를 만든다.
- 6 2의 야채는 내열접시에 가지런히 올린 다음 <수동요리 레인지>기능으로 3분 정도 살짝 익혀준다.
- 7 1의 닭 가슴살은 포크로 여러 번 찢러 준 후 내열접시에 담아 <수동요리 레인지>기능을 선택한 후 <스팀추가> 버튼을 눌러 3분 ~ 3분30초 정도 익혀준다.
- 8 익힌 닭 가슴살은 식혀서 가늘게 찢는다.
- 9 닭 가슴살과 야채를 고루 잘 섞고 겨자소스를 뿌려 완성한다.



애플소스 로스트포크

| 재료 |

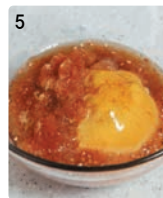
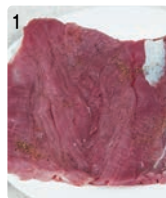
돼지고기 안심 덩어리 200g, 닭 가슴살 70g, 청, 홍피망 ½개, 양파 ½개, 로즈마리 1큰술, 소금, 후추, 레몬즙 약간

<애플소스>

사과즙 ½컵, 다진 마늘 1큰술, 레몬즙 2큰술, 설탕 1작은술, 간장 2큰술, 머스터드 2큰술, 식초 2큰술

| 만들기 |

- 1 돼지고기 안심은 길이대로 칼로 얇게 펴서 칼등으로 두드려 펴 준 다음 소금, 후추로 밑간 한다.
- 2 청, 홍피망, 양파는 잘게 다진다.
- 3 닭 가슴살은 로즈마리, 소금, 후추로 간하고 믹서기로 갈아 준다.
- 4 3의 닭 가슴살과 2의 야채를 잘 섞어 소금, 후추, 레몬즙으로 간을 한 다음 1의 돼지고기에 올려 돌돌 말아 조리용 실로 묶어 형태를 고정 시킨다.
- 5 분량대로 섞어 소스를 만든다.
- 6 법랑접시 위에 석쇠를 올리고 준비된 고기를 올린다.
- 7 <자동요리 콤비>에서 <통감자(5)>를 선택한 후 0.4kg을 선택 하여 1단에서 12분 30초 ~ 14분 30초 정도 구워준다. (요리가 시작되면 「조절」기능을 선택하여 3 ~ 5분 줄여준다.)
- 8 6 ~ 7분 정도 남기고 고기를 뒤집어서 소스를 고루 바른 후 남은 시간 동안 구워준다.
- 9 남은 소스를 고루 뿌려서 완성한다.



Cooking Tip

- 조리용 실이 없을 경우에는 녹말가루를 묻혀서 구우면 형태가 고정됩니다.



오리엔탈소스 돼지고기 샐러드

| 재료 |

돼지고기 안심 80g, 샐러드 야채 30g, 소금, 후추 약간

〈오리엔탈소스〉

간장 2큰술, 식초 2큰술, 설탕 1큰술, 깨소금 1큰술,
참기름 ½작은술, 고춧가루 1작은술

| 만들기 |

- 1 돼지고기 안심은 칼등으로 두드려 얇게 펴고 소금, 후추로 밑간 한다.
- 2 구이전용 팬에 준비한 고기를 올린다.
- 3 <자동요리 구이>에서 <스테이크(17)>를 선택한 후 0.3kg을 선택하여 5분 30초 ~ 6분 30초 정도 구워준다.
(요리가 시작되면 「조절」기능을 선택하여 3 ~ 4분 줄여준다.)
- 4 샐러드 야채는 찬물에 담가 둔다.
- 5 분량대로 섞어 소스를 만든다.
- 6 접시에 샐러드 야채, 안심을 올리고 소스를 뿌려 완성한다.



자동요리
구이

스테이크
(17)



시작단계 진행으로



파소스 도미구이

| 재료 |

도미 1마리(약 400 ~ 450 g), 대파 30 g, 맛술 3큰술

<파소스>

다진 파 2큰술, 된장 1작은술, 간장 1큰술, 다진 생강 ½큰술,
다진 마늘 ½큰술, 육수(다시마 물) 5큰술, 설탕 1작은술, 맛술 1큰술

1

수동요리
오븐

스팀



170°C



시작시간(전반부)

| 만들기 |

- 1 도미는 비늘을 벗기고 내장을 제거하여 깨끗이 손질한 다음 칼집을 깊게 넣고 맛술을 뿌려 놓는다.
- 2 분량대로 섞어 소스를 만든다.
- 3 법랑접시 위에 석쇠를 올리고 도미를 올린다.
- 4 <수동요리 오븐>기능 170°C 선택 후 <스팀추가> 버튼을 눌러 1단에서 30 ~ 35분 정도 구워준다.
- 5 15분 정도 남기고 소스를 고루 바른 후 남은 시간 동안 구워준다.

Cooking Tip • 다른 흰살 생선으로 응용하셔도 됩니다.

인삼말이 스테이크



| 재료 |

스테이크용 쇠고기(안심) 포 뜬 것 400g(200g X 2장),
인삼 4뿌리, 조리용 실 약간

<고기소스>

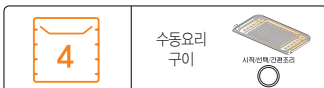
양파 30g, 당근 30g, 셀러리 30g, 올리브유 약간,
간장 5큰술, 육수 1컵, 적포도주 3큰술

<스테이크 인삼소스>

올리브유 4큰술, 레몬즙 2큰술, 다진 양파 2큰술,
다진 인삼 2큰술, 다진 허브(애플민트 & 로즈마리) 약간,
소금, 후추 약간

| 만들기 |

- 1 스테이크용 쇠고기는 고기망치나 칼등으로 두드려 얇게 펴 준다.
- 2 양파, 당근, 셀러리를 잘게 썰어 올리브유를 두른 프라이팬에 볶다가 간장, 육수, 적포도주를 넣어 고기 소스를 만든 다음 약한 불로 끓인 후 20분 정도 식힌다.
- 3 스테이크용 쇠고기는 1의 고기 소스를 발라 30분 정도 재워 둔다.
- 4 인삼은 깨끗이 씻어 잔뿌리를 제거한다.
- 5 재워둔 스테이크용 쇠고기를 넓게 펼친 다음 인삼을 올리고 돌돌 말아 조리용 실로 묶어 형태를 고정시킨 후 구이전용 팬에 올린다.
- 6 <수동요리 구이>기능으로 4단에서 15~18분 정도 구워준다. 5~6분 정도 남기고 한번 뒤집어 준다.
- 7 분량대로 섞어 스테이크 인삼소스를 만든다.
- 8 구워진 스테이크를 오븐에서 꺼내 먹기 좋은 크기로 썬 다음 완성접시에 담아 스테이크 인삼소스를 뿌려서 완성한다.



쇠고기 야채말이

| 재료 |

쇠고기(등심) 포 뜬 것 300g(50g X 6장), 청피망 ½개, 홍피망 ½개, 양파 ½개, 당근 ½개, 밀가루 2큰술, 소금, 후추 약간
<소스>

시판 스파게티소스 1컵, 다진 마늘 1큰술, 월계수잎 1장, 올리브유 2큰술, 소금, 후추 약간

| 만들기 |

- 1 쇠고기는 얇게 칼등으로 두드리고 소금, 후추를 뿌려 밑간 한다.
- 2 청, 홍피망, 양파, 당근은 길게 채를 썰어 준비한다.
- 3 도마 위에 고기를 펴고 2의 야채를 올려 돌돌 말아 준다.
- 4 밀가루를 살짝 입힌 후 범랑접시에 가지런히 올린다.
- 5 <수동요리 오븐>기능 200 °C를 선택한 후 <스팀추가> 버튼을 눌러 1단에서 8 ~ 10분 정도 익혀준다.
- 6 달군 팬에 올리브유를 두르고 다진 마늘을 넣고 볶다가 스파게티 소스와 월계수잎, 소금, 후추를 넣고 약한 불로 서서히 졸여서 소스를 만든다.
- 7 3 ~ 4분 정도 남기고 소스를 고루 바른 후 남은 시간 동안 익혀 준다.



Cooking Tip

- 냉동고기를 해동하여 사용하거나, 고기에 냄새가 날 때는 레몬즙을 뿌려 두거나, 다진 파슬리를 넣어 재워 두었다가 사용하면 고기의 냄새가 사라집니다.
- 시판 파슬리 가루, 레몬즙을 준비해 두면 요리할 때 많은 응용이 가능합니다.

캐슈넛 닭다리구이



| 재료 |

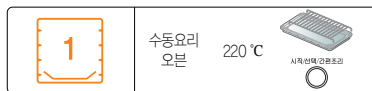
닭다리 6개, 맛술 1큰술, 소금, 후추 약간, 녹말 1큰술

〈소스〉

다진 대파 ½작은술, 다진 생강 ½작은술, 다진 마늘 2큰술,
다진 캐슈넛 1큰술, 굴소스 2큰술, 올리브유 5큰술

| 만들기 |

- 1 닭다리는 사선으로 칼집을 내고 맛술, 소금, 후추를 뿌려 밑간 한다.
- 2 분량대로 섞어 소스를 만들고 닭다리에 녹말 가루를 살짝 입힌다.
- 3 범랑접시 위에 석쇠를 올리고 준비된 닭다리를 올린다.
- 4 〈수동요리 오븐〉기능으로 220℃ 1단에서 20~25분 정도 구워준다.
- 5 6~9분 정도 남기고 소스를 고루 바른 후 뒤집어 준다.



Cooking Tip

• 캐슈넛 대신 땅콩 등의 다른 견과류를 사용하셔도 좋습니다.



패밀리레스토랑
따라잡기

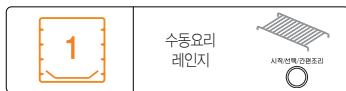


시푸드 스파게티

만들기

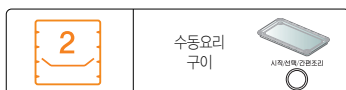
- 1 토마토는 꼭지부분까지 열십자로 칼집을 내고 내열용기에 담는다.
- 2 석쇠를 조리실 바닥에 놓고 준비된 내열용기를 올린다.
- 3 <수동요리 레인지>기능으로 1단에서 1분 ~ 1분 30초 정도 가열한 후 꺼내어 껍질을 벗겨준다.

[토마토]



- 4 해물은 먹기 좋은 크기로 자른다.
- 5 토마토, 양파는 잘게 다지고, 청피망은 길이로 채를 썬다.
- 6 팬에 올리브유를 두르고 다진 마늘, 양파, 청피망을 볶다가 토마토페이스트를 넣고 볶고, 토마토, 바질, 월계수잎, 소금, 후추를 넣어 간을 하여 소스를 만든다.
- 7 끓는 소금물에 스파게티면을 넣고 삶는다.
- 8 팬에 올리브유를 두르고 해물을 볶는다.
- 9 준비된 소스를 넣고 해물과 잘 섞어 준 다음 삶은 스파게티면을 넣어 버무린다.
- 10 내열접시(지름 25cm 정도)에 담고 모짜렐라 치즈를 뿌려 준다.
- 11 법랑접시에 올려서 <수동요리 구이>기능으로 2단에서 5 ~ 7분 정도 구워준다.

[스파게티]



재료

스파게티면 100g, 홍합 2개,
모시조개 5개, 새우 40g, 오징어 60g,
모짜렐라 치즈 60g, 올리브유 약간

<소스>

토마토 1개, 올리브유 2큰술, 다진 마늘
1큰술, 양파 ½개, 청피망 ½개,
토마토페이스트 2큰술, 바질 1큰술,
월계수잎 1장, 소금, 후추 약간



Cooking Tip

- 파스타를 삶을 때에는 5배 이상의 넉넉한 물에 삶아 주고 소금을 약간 넣어 줍니다.
- 토마토소스는 다량으로 만들어서 냉동보관 해두면 피자, 퀘사디아, 스투 등에 다양하게 활용할 수 있습니다.



립아이스테이크와 통감자

| 재료 |

쇠고기 안심 스테이크 2조각(2cm 두께), 감자 2개(약 200g)
소금, 후추, 올리브유 약간

<곁들임 야채>

양송이버섯 2개, 브로콜리 30g, 콜리플라워 20g,
그린 빈 약간, 양파 ½개, 베이비 당근 2개

<소스>

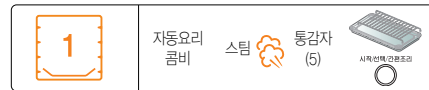
올리브유 1큰술, 다진 양파 1큰술, 적포도주 1컵, 로즈마리 1큰술,
월계수잎 1장, 스테이크소스 50g, 소금, 후추 약간



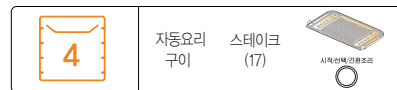
| 만들기 |

- 1 범랑접시에 석쇠를 놓고 잘 씻은 통감자를 올린 후 <자동요리 콤비>에서 <통감자(5)>를 선택한 후 0.4kg을 선택하여 1단에서 굽는다.
- 2 곁들임 야채는 적당한 크기로 손질한 후 구이전용 팬에 올리고 소금, 후추, 올리브유로 밑간을 하고 <자동요리 구이>에서 <스테이크(17)>를 선택한 후 0.3kg을 선택하여 4단에서 구워준다.
- 3 스테이크용 고기는 소금, 후추, 올리브유로 밑간 하고 구이전용 팬에 올려 <자동요리 구이>에서 <스테이크(17)>를 선택한 후 0.3kg을 선택하여 4단에서 구워준다.
- 4 소스는 팬에 올리브유를 살짝 두르고 다진 양파를 넣고 볶다가 포도주, 로즈마리, 월계수잎을 넣고 반이 되도록 졸인 후 스테이크소스, 소금, 후추 간을 하여 약한 불에 끓여 완성한다.

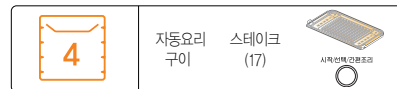
[감자]



[야채]



[고기]



Cooking Tip

- 통감자 위에 사워크림, 베이컨, 치즈 등을 곁들이면 더욱 맛있습니다.

비프 퀘사디아

| 재료 |

쇠고기 등심 120g, 토띠아 2장, 홍고추 ½개, 할라피뇨 3개, 양파 ½개, 모짜렐라 치즈 100g

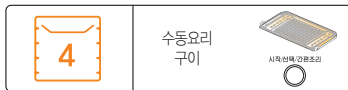
〈소스〉

토마토 ½개, 고수잎 약간, 양파, ½개, 홍고추 ½개, 레몬즙 1큰술, 소금, 후추 약간, 핫소스 3큰술

| 만들기 |

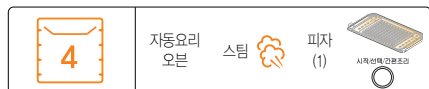
- 1 쇠고기, 홍고추, 할라피뇨, 양파는 토핑할 정도의 크기로 잘게 썬다.
- 2 소스 재료의 토마토, 고수잎, 양파, 홍고추는 다진다.
- 3 냄비에 2의 재료와 나머지 소스 재료를 넣고 살짝 끓여 매운 맛을 낸다.
- 4 썰어둔 고기는 구이전용 팬에 넓게 펼쳐 담는다.
- 5 〈수동요리 구이〉기능으로 4단에서 6분 정도 익힌다.

[고기]



- 6 구이전용 팬에 토띠아 1장을 놓고 모짜렐라 치즈 30g을 고루 뿌린 다음 소스를 바른 후 익힌 고기와 1의 홍고추, 할라피뇨, 양파와 나머지 치즈를 올린다.
- 7 나머지 토띠아 1장을 덮는다.
- 8 〈자동요리 오븐〉에서 〈피자(1)〉을 선택하여 4단에서 11~13분간 익혀 완성한다.
(요리가 시작되면 「조절」기능을 선택하여 1~2분 줄여준다.)

[토띠아]



Cooking Tip

- 닭 가슴살, 해물을 이용하여 만들어도 좋습니다.
- 볶음밥에 케첩이나 바비큐소스 양념을 해서 토띠이에 싸주면 부리토리라는 멕시코 요리가 됩니다.
- 핫소스나 살사를 곁들이면 더욱 맛있습니다.



축 텐더 샐러드

| 재료 |

닭 가슴살 100 g, 샐러드 야채 100 g, 파슬리 약간, 밀가루 1컵, 달걀 1개, 빵가루 1컵, 우유 2큰술

〈파인애플드레싱〉

파인애플 2조각, 설탕 ½작은술, 소금, 후추 약간, 올리브유 1½큰술, 머스터드 소스 3큰술, 다진 마늘 1작은술

| 만들기 |

- 1 닭 가슴살은 손가락 굵기로 잘라 소금, 후추로 밑간을 한다.
- 2 밀가루를 입힌 다음 달걀물을 입힌다.
- 3 파슬리는 다지고 빵가루에 다진 파슬리, 우유를 넣어 촉촉하게 만든다.
- 4 2에 3의 빵가루를 입힌다.
- 5 샐러드 야채는 손으로 뜯어 찬물에 담가 놓는다.
- 6 법랑접시에 4를 올린 후 <수동요리 오븐>기능 170 °C를 선택한 후 <스팀추가> 버튼을 눌러 2단에서 16 ~ 20분 정도 구워준다. 가열시간의 웅경과 시점에서 한번 뒤집어 준다.
- 7 파인애플은 다지고 나머지 재료를 잘 섞어 드레싱을 만든다.



수동요리
오븐

스팀

170 °C



사계 냉각/동결/보온

Cooking Tip

• 파인애플 대신 키위, 딸기 등의 과일을 사용해서 드레싱을 만들어 드셔도 됩니다.



버팔로 윙

| 재료 |

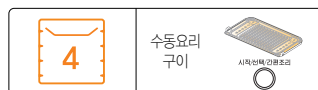
닭날개 10개, 소금, 후추 약간, 녹말가루 1컵

<소스>

핫소스 5큰술, 케첩 3큰술, 소금, 후추 약간, 설탕 1큰술, 레몬즙 1큰술

| 만들기 |

- 1 닭날개에 소금, 후추로 밑간을 한다.
- 2 녹말가루를 묻힌다.
- 3 구이전용 팬에 준비된 닭날개를 올린다.
- 4 <수동요리 구이>기능으로 4단에서 24~27분 정도 익힌다.
- 5 분량대로 섞어 소스를 만든다.
- 6 8~9분 정도 남기고 5의 소스를 고루 바른 후 남은 시간 동안 구워준다.



Cooking Tip

- 닭이나 생선요리를 할 때 우유에 2~3시간 정도 담가 놓으면 육질이 부드러워지고 닭 특유의 냄새가 제거됩니다.
- 녹말가루 대신 시판 치킨 튀김가루를 이용해서도 좋습니다.
- 식어도 맛이 크게 변하지 않으므로 피크닉 도시락 메뉴로 활용하시면 좋습니다.

바비큐 베이비립



| 재료 |

베이비립 0.6kg, 레몬즙, 소금, 후추 약간

〈소스〉

레몬즙 2큰술, 다진 양파 1큰술, 케첩 3큰술, 다진 파슬리 1큰술, 간장 1큰술, 설탕 1큰술

| 만들기 |

- 1 립(등갈비)은 통으로 준비하여 기름을 떼내고 찬물에 2시간 정도 담가 핏물을 뺀다.
- 2 물기를 제거하고 레몬즙, 소금, 후추로 밑간을 한다.
- 3 법랑접시 위에 석쇠를 놓고 립을 올린다.
- 4 <자동요리 콤비>에서 <립 바비큐(4)>를 선택한 후 0.6kg을 선택하여 1단에서 구워준다.
- 5 분량대로 섞어 소스를 만든다.
- 6 도중에 멜로디가 울리면 소스를 붓으로 고루 바른 후 남은 시간 동안 더 구워준다.
- 7 립을 접시에 담고 소스를 한번 더 끼얹어 낸다.



자동요리
콤비



립바비큐
(4)



시식 번째 강판조리

Cooking Tip

- 밑간을 할 때 키위나 올리브유를 사용하여 2~3시간 전에 밑간을 하면 부드러운 바비큐립이 됩니다.
- 소스를 덧바를 때 올리브유를 같이 발라주면 윤기가 나고 더 잘 구워집니다.

Index

생선 / 해물

가리비 치즈구이 / 27
 가지미 오븐구이 / 22
 가지미찜 / 51
 갈치구이 / 19
 고등어구이 / 18
 꼬막찜 / 53
 콩치구이 / 20
 꽃게찜 / 52
 냉동조기구이 / 19
 냉이향 병어 된장찜 / 95
 대게찜 / 52
 대합찜 / 53
 도미찜 / 51
 매운 조개버섯찜 / 101
 모듬 해물구이 / 40
 병어찜 / 51
 북어찜 / 54
 삼치구이 / 20
 새우찜 / 54
 새우구이 / 27
 생선 말리기 / 70
 연어 스테이크 / 25
 오징어찜 / 54
 오징어 말리기 / 69
 와인소스 파쉬 캐비지 롤 / 104
 장어 양념구이 / 21
 조기찜 / 51
 조기구이 / 18
 칠리소스 대하구이 / 80
 통오징어 양념구이 / 92
 파소스 도마구이 / 116
 홍합찜 / 53
 황태 양념구이 / 21

쇠고기

갈비구이 / 26
 너비아니구이 / 22
 린아이스테이크와 통감자 / 122
 모듬버섯구이와 수삼떡갈비 / 79
 비프 퀘사디아 / 124
 섭산적 / 23
 쇠고기 야채말이 / 118
 스테이크 / 26
 육포 / 69
 인삼말이 스테이크 / 117
 햄버그 스테이크 / 38
 허브소스 찹스테이크 / 97

돼지고기

고추장 삼겹살 더덕구이 / 101
 냉동 돈가스 / 47
 린 바비큐 / 44
 모듬 소시지구이 / 99
 바비큐 베이비립 / 127
 베이컨 야채말이 / 78
 부추샐러드를 곁들인
 통삼겹살구이 / 81
 삼겹살찜 / 55
 수제 돈가스 / 39
 애플소스 로스트포크 / 114
 오리엔탈소스 돼지고기 샐러드
 / 115
 전통 수육 / 55
 치즈 롤 돈가스 / 98
 통삼겹살 / 44

닭고기

겨자소스 닭고기냉채 / 113
 냉동 너겟 / 46
 달콤 마늘소스 로스트치킨 / 83
 닭가슴살 / 25
 닭꼬치 / 24
 닭다리 / 43
 버팔로 wing / 126
 찐닭 / 59
 축 텐더 샐러드 / 125
 캐슈넛 닭다리구이 / 119
 통닭 / 43
 허브치킨 시저샐러드 / 77

야채 / 과일

가지찜 / 48
 감 말리기 / 70
 감자 그라탕 / 34
 감자 칼조네 / 84
 감자샐기 / 30
 고구마 · 감자칩 / 87
 군고구마 / 45
 갯잎찜 / 48
 파리고추 완자조림 / 94
 파리고추찜 / 50
 꿀소스 단호박구이 / 107
 날치알 야채 그라탕 / 107
 냉동 감자 / 47
 단호박찜 / 31
 대추차 / 65
 더덕 닭살구이 / 106

딸기찜 / 66
 모듬 야채구이 / 23
 모듬전(표고, 동태 호박) / 93
 무 말리기 / 69
 미나리 데치기 / 48
 바나나 말리기 / 70
 배꽃찜 / 62
 버섯찜 / 49
 버섯차 / 65
 브로콜리 / 30
 삼색나물 무침 / 91
 숙음 배추 데치기 / 49
 시금치 데치기 / 49
 애호박찜 / 50
 웨지감자 / 38
 진멸치를 넣은 가지찜 / 95
 찐고구마 / 61
 찐옥수수 / 61
 통감자 / 45
 해물김치 오꼬노미야끼 / 100

케이크 / 쿠키

롤케이크 / 35
 사과 호두 머핀 / 37
 스펀지 케이크 / 40
 찹쌀 케이크 / 41
 초코칩 쿠키 / 36
 치즈 케이크 / 41

빵 / 피자

냉동 피자 / 32
 냉동 핫도그 / 56
 토띠아 피자 / 33
 마늘빵 / 73
 베이글 / 71
 빵반죽 / 68
 스큐 / 35
 식빵 / 71
 어니언 포카치아 / 34
 오토밀 곡물빵 / 109
 옥수수술빵 / 56
 올리브유 당근 케이크 / 110
 중국식 공갈빵 / 111
 찐빵 / 57
 크루아상 / 110
 프렌치 토스트 / 73
 피자 / 32
 피자토스트 / 72
 한입 피자 / 88
 허니브레드 / 72

밥 / 떡 / 죽

가래떡구이 / 24
 냉동밥 데우기 / 28
 냉장밥 데우기 / 28
 누룽지 / 39
 단호박 영양밥 / 62
 떡 데우기(몹쌀) / 58
 떡 데우기(찹쌀) / 58
 모듬 주먹밥구이 / 89
 백설기 / 59
 식혜 / 67
 약식 / 42
 영양밥 / 42
 인절미 / 60
 찹쌀 모듬떡 / 60
 팔죽 / 64
 피자 베이컨 떡꼬치 / 86
 해물 누룽지탕 / 103
 흰죽 / 64

면 / 파스타

냉동 군만두 / 46
 라면 / 31
 시푸드 스파게티 / 121
 오븐스파게티 / 36
 찐만두 / 57

두부 / 달걀 / 우유

구운달걀 / 66
 국 데우기 / 29
 달걀찜 / 29
 두부 데우기 / 50
 요구르트 / 67
 요구르트드레싱 샐러드 / 85
 우유 데우기 / 29
 일식 달걀찜 / 63
 찐달걀 / 63
 참깨소스 두부구이 / 105



MAX37660407

요리 안내책의 내용은 회사 사정에 따라 변경될 수 있습니다.