



COSORI

Nồi chiên không dầu
CP137-AF & CP158-AF

*Công thức
nấu ăn*

*Cảm ơn bạn
đã lựa chọn chúng tôi*

Hi vọng bạn sẽ yêu thích sản phẩm Nồi chiên không dầu Cosori này!



Tham gia

Cộng đồng người sử dụng Cosori trên Facebook
facebook.com/groups/airfryervn/



Tận hưởng

Công thức nổi bật, công thức tuần

Công thức riêng của đầu bếp | Phương pháp nấu ăn nhanh | Công thức đơn giản



Khám phá

Thư viện công thức
www.cosori.com/recipes



Liên hệ với các đầu bếp của chúng tôi

Những đầu bếp của chúng tôi luôn sẵn sàng hỗ trợ bạn
Hãy đặt bất cứ câu hỏi nào bạn đang thắc mắc với chúng tôi

Email: recipes@cosori.com

Thay mặt tất cả nhân viên của Cosori

Happy cooking!

Danh mục công thức nấu ăn

Điều chỉnh nhiệt độ và thời gian	5	Tôm sốt Cajun	42
		Bánh cua	43
		Đậu chiên giòn	44
		Cà tím tẩm bột chiên	45
Bánh Scone dâu tây	8	Bánh mỳ nướng phô mai	46
Bánh Scone việt quất	9	Gà chiên sốt Cajun	47
Trứng bò lò	10	Pizza cuộn (Stromboli)	48
Bánh mỳ que nướng kiểu Pháp	11	Cá Nuggets chiên giòn	49
Bánh mỳ kẹp kiểu Anh	12	Bánh Pizza Fiesta mini	50
Bánh muffin vị cà phê	13	Bánh Pizza Pepperoni mini	51
Bánh mỳ kem kiểu Pháp	14	Bánh Burger phô mai	52
Thịt hun khói nướng BBQ	15	Bánh Burger kiểu Thổ Nhĩ Kỳ và rau trộn kiểu Á	53
Pizza cho bữa sáng	16		
		Món khai vị	
Món ăn chính		Giăm bông Prosciutto cuộn măng tây	55
Bít tết Santa Maria Ribeye	18	Cánh gà xát khô	56
Bít tết kiểu New York với sốt Chimichurri	19	Cánh gà chiên kiểu Mông Cổ	57
Bánh mỳ kẹp bít tết	20	Cánh gà sốt mật ong	58
Sườn bít tết sốt mù tạt Balsamic	21	Cánh gà chiên phô mai tỏi	59
Thịt viên kiểu Ý	22	Cánh gà lắc gia vị	60
Thịt cừu viên kiểu Địa Trung Hải	23	"Bim Bim" Tortilla nhà làm	61
Thịt viên kiểu Nhật	24	Bánh ngàn lớp nhân xúc xích	62
Gà nướng thảo mộc	25	Nấm nhồi xúc xích	63
Gà nướng BBQ	26	Phô mai que	64
Đùi gà nướng chanh tỏi	27	Dưa chua chiên giòn	65
Đùi gà nướng mù tạt	28	Ớt Jalapeños nhồi cuộn thịt hun khói	66
Đùi gà Tikka	29	Tôm cuộn thịt hun khói	67
Gà nướng chanh, mật ong	30	Tôm cuộn dưa chiên	68
Gà nướng ngũ vị	31	Scotch Egg - Thịt bọc trứng chiên giòn	69
Gà "chiên" giòn	32	Gà xiên nướng tỏi	70
Gà phủ phô mai parmesan	33	Gà xiên que ướp sữa chua nướng	71
Thịt cốt lết phong cách Bắc Carolina	34	Bò xiên nướng kiểu Hàn	72
Thịt lợn chiên xù	35	Thịt lợn xiên nướng sốt Teriyaki	73
Thịt heo cuộn giăm bông Prosciutto	36	Thịt cừu Shawarma xiên nướng	74
Cá trẻ áp chảo sốt Cajun	37		
Bánh kẹp cá ngừ	38		
Bánh taco kẹp cá chiên	39		
Cá hồi sốt Teriyaki	40		
Cá hồi sốt bơ chanh	41		

Danh mục công thức nấu ăn

Món ăn kèm

Khoai tây chiên kiểu Pháp
Khoai lang chiên giòn
Khoai tây chiên sốt Cajun
Bí ngò chiên giòn
Bơ chiên
Khoai tây chiên kiểu Hy Lạp
Khoai tây chiên tẩm gia vị
"Bim Bim" khoai tây
Hành tây chiên
Hành tây "nở hoa"
Khoai tây Hasselback
Khoai tây nướng
Cà rốt nướng mật ong
Bông cải xanh nướng tỏi.
Cà rốt nướng mật ong xì dầu
Súp lơ nướng
Súp lơ nướng nghệ
Ngô nướng gia vị
Bí nghệ nướng
Cà tím nướng
Bánh mỳ bơ tỏi
Bánh muffin ngô phô mai
Bánh bích quy bơ, phô mai
Cải Brussel và thịt hun khói


Món tráng miệng

76 Bánh mỳ cuộn quế 101
77 Soufflé vị socola 102
78 Bánh mỳ chuối 103
79 Bánh Pie táo mini 104
80 Bánh Tart lê và hạt óc chó 105
81 Bánh bông lan chanh vàng 106
82 Bánh Muffin chanh vàng việt quất 107
83 Bánh Muffin chocolate espresso 108
84 Bánh nức dừa 109
85 Bánh Muffin cam và nam việt quất 110
86 Bánh Muffin chocolate chip 111
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99









ENGLISH
DEUTSCH
FRANÇAIS
ESPAÑOL
ITALIANO

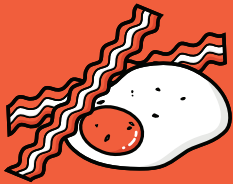
Điều chỉnh nhiệt độ và thời gian

Biểu tượng	Thực phẩm	Nhiệt độ (°C)	Thời gian(phút)	Trạng thái
 Bít tết	Bít tết: Ribeye (nạc lưng), thăn ngoại, phi lê	205°C	6 phút	Tái
			8 phút	Tái - vừa
			10 phút	Chín
	Bánh mì kẹp	205°C	10 phút	
	Thịt bò viên	205°C	8 phút	
	Xúc xích	205°C	8-12 phút	
	Thịt cốt lết, bỏ xương	205°C	12-14 phút	
Thịt cốt lết, nguyên xương	205°C	16-18 phút		

Biểu tượng	Thực phẩm	Nhiệt độ (°C)	Thời gian(phút)	Lắc/lật
 Hải sản	Cá hồi	175°C	8 phút	
	Cá rô phi	175°C	6-8 phút	
	Cá kiếm	175°C	8-10 phút	
 Tôm	Tôm	190°C	6-10 phút	Đảo
	Tôm cỡ to	190°C	8-10 phút	Đảo
 Thịt hun khói	Thịt hun khói	160°C	6-8 phút	
	Thịt hun khói Bacon	160°C	10 phút	
	Thịt hun khói Pancetta	160°C	6 phút	
 Thịt gà	Cánh gà	195°C	20-25 phút	Đảo
	Chân gà	195°C	25 phút	
	Đùi gà (không xương, không da)	195°C	10-12 phút	
	Đùi gà (có xương, có da)	195°C	20-30 phút	
	Ức gà (Không xương, không da)	180°C	12-14 phút	

Điều chỉnh nhiệt độ và thời gian

Biểu tượng	Thực phẩm	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Lắc/lật
 Khoai tây chiên	Khoai tây cắt miếng	175°C	25-30 phút	Đào
	Khoai tây cỡ nhỏ	175°C	20-25 phút	Lật
	Khoai tây chiên, tươi	195°C	25-30 phút	Đào
	Khoai lang	195°C	25-30 phút	Lật
 Rau	Bông cải xanh	150°C	8 phút	Đào
	Bông cải trắng	150°C	10 phút	Đào
	Bí ngòi	150°C	10 phút	Đào
 Rau củ	Cà rốt	205°C	12 phút	Đào
	Rau mầm	205°C	8 phút	Đào
	Bí đao	205°C	10 phút	Đào
	Ngô	205°C	8-12 phút	Lật
 Tráng miệng	Bánh muffin	150°C	15 phút	
	Bánh ngọt	150°C	30 phút	
	Bánh cupcake	150°C	15 phút	
	Bánh Brownies	160°C	30 phút	
 Bánh mì	Bánh mì ngô	150°C	25-30 phút	
	Bánh quế cuộn	165°C	15 phút	
	Phô mai nướng	160°C	8 phút	
	Bánh mì nướng	160°C	8 phút	
 Thực phẩm đông lạnh	Gà viên	175°C	10 phút	Đào
	Hành tây nướng	175°C	10 phút	Đào



Bữa sáng



Bánh Scone dâu tây

Khẩu phần: 6 phần

Thời gian chuẩn bị: 10 phút

Thời gian nấu: 12 phút

240 gr bột mì đa dụng

50 gr đường

8 gr bột nở

1 gr muối

85 gr bơ nhạt, lạnh, cắt thành từng miếng nhỏ

84 gr dâu tây tươi, cắt nhỏ

120 ml kem tươi có hàm lượng chất béo cao

2 quả trứng

10 ml tinh chất vani

5 ml nước

- 1 Trộn đều bột mì, đường, bột nở và muối trong một chiếc bát trộn lớn.
- 2 Dầm bơ nhỏ cùng với bột bằng dụng cụ nghiền hoặc máy trộn bột cầm tay ở tốc độ thấp cho đến khi bơ bột trộn lẫn thành những miếng vụn nhỏ.
- 3 Trộn đều dâu tây vào hỗn hợp bột. Để riêng.
- 4 Đánh tan kem tươi, 1 quả trứng và tinh chất vani trong một chiếc bát trộn khác.
- 5 Trộn nhẹ nhàng hỗn hợp kem tươi vào hỗn hợp bột cho đến khi hoà quyện thành một khối bột. Cán mỏng bột đến khi đạt độ dày 38 mm.
- 6 Dùng dụng cụ cắt bánh cắt thành những hình tròn nhỏ
- 7 Đánh tan một quả trứng với nước. Phết lên bề mặt bánh.
- 8 *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori. Điều chỉnh nhiệt độ 175°C và ấn **Bắt Đầu**.
- 9 Lót giỏ chiên với giấy nến.
- 10 Đặt từng chiếc bánh lên phía trên giấy nến và điều chỉnh thời gian 12 phút, cho đến khi bánh vàng đều.



Bánh Scone việt quất

Khẩu phần: 6 phần

Thời gian chuẩn bị: 10 phút
Thời gian nấu: 12 phút

240 gr bột mì đa dụng
50 gr đường
8 gr bột nở
2 gr muối
85 gr việt quất tươi
3 gr gừng tươi, bào mịn
113 ml kem tươi có hàm lượng
chất béo cao
2 quả trứng
4 ml tinh chất vani
5 ml nước

- 1 Trộn đều bột mì, đường, bột nở và muối trong một chiếc bát trộn lớn.
- 2 Dầm bơ nhỏ cùng với bột bằng dụng cụ nghiền hoặc máy trộn bột cầm tay ở tốc độ thấp cho đến khi bơ bột trộn lẫn thành những miếng vụn nhỏ.
- 3 Trộn đều việt quất, gừng vào hỗn hợp bột. Để riêng.
- 4 Đánh tan kem tươi, 1 quả trứng và tinh chất vani trong một chiếc bát trộn khác.
- 5 Trộn nhẹ nhàng hỗn hợp kem tươi vào hỗn hợp bột cho đến khi hoà quyện thành một khối bột. Cán mỏng bột đến khi đạt độ dày 38 mm.
- 6 Dùng dụng cụ cắt bánh cắt thành những hình tròn nhỏ
- 7 Đánh tan một quả trứng với nước. Phết lên bề mặt bánh.
- 8 *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori. Điều chỉnh nhiệt độ 175°C và ấn **Bắt Đầu**.
- 9 Lót giỏ chiên với giấy nến.
- 10 Đặt từng chiếc bánh lên phía trên giấy nến và điều chỉnh thời gian 12 phút, cho đến khi bánh vàng đều.



Trứng bỏ lò

Khẩu phần: 3 phần

Thời gian chuẩn bị: 3 phút
Thời gian nấu: 14 phút

Bình xịt dầu ăn
3 quả trứng
6 lát thịt hun khói, thái hạt lựu
60 gr rau chân vịt (rau bina, cải bó xôi), rửa sạch
120 ml kem tươi có hàm lượng chất béo cao
15 gr phô mai Parmesan
Tiêu, muối

- 1 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori, khoảng 175°C và ấn *Bắt đầu*
- 2 Xịt dầu ăn lên 3 chiếc ramekin kích thước 76mm
- 3 Thêm một quả trứng và từng chiếc ramekin
- 4 Đào thịt hun khói trên chảo khoảng 5 phút cho đến khi thịt xém, có mùi thơm
- 5 Thêm rau chân vịt và đảo thêm khoảng 2 phút.
- 6 Trộn đều kem tươi cùng phô mai parmesan. Thêm vào chảo, khuấy đều và đun khoảng 2-3 phút.
- 7 Chia hỗn hợp kem vào từng ramekin, đổ lên phía trên trứng.
- 8 Đặt từng chiếc ramekin vào nồi chiên đã được làm nóng, điều chỉnh thời gian 4 phút ở nhiệt độ 175°C cho đến khi trứng chín.
- 9 Thêm với tiêu, muối tùy khẩu vị.



Bánh mì que nướng kiểu Pháp

Khẩu phần: 4 phần

Thời gian chuẩn bị: 5 phút

Thời gian nấu: 10 phút

4 miếng bánh mì trắng (tốt hơn nếu dùng bánh cũ), độ dày cỡ 38mm

2 quả trứng

60 ml sữa

15 ml siro lá phong

2 ml tinh chất vani

Bình xịt dầu ăn

38 gr đường

3 gr bột quế

Siro lá phong (để rưới lên trên)

Đường bột (để rắc lên trên)

- 1 Cắt mỗi lát bánh mì thành 3 phần để được 12 que bánh. Để riêng.
- 2 Trộn đều trứng, sữa, siro lá phong và tinh chất vani.
- 3 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori, khoảng 175°C và ấn *Bắt đầu*
- 4 Nhúng từng que bánh mì vào hỗn hợp trứng, sữa và xếp vào giỏ chiên. Dùng bình xịt một lớp dầu ăn mỏng lên bánh mì.
- 5 Điều chỉnh thời gian 10 phút với nhiệt độ 175°C. Lật bánh giữa chừng.
- 6 Trộn đều đường và bột quế trong một chiếc bát nhỏ. Để riêng.
- 7 Phủ đều đường và bột quế lên bánh mì que ngay khi vừa nướng xong.
- 8 Trước khi dùng, rắc thêm đường bột để trang trí và rưới siro lá phong.



Bánh mì kẹp kiểu Anh

Khẩu phần: 1 phần

Thời gian chuẩn bị: 2 phút
Thời gian nấu: 10 phút

Bình xịt dầu ăn

1 miếng phô mai Cheddar trắng

1 miếng thịt hun khói

1 chiếc bánh mì kiểu Anh

(English muffin) chia đôi

15 ml nước nóng

1 quả trứng

Muối, tiêu

- 1 Xịt dầu ăn lên một chiếc ramekin và đặt vào Nồi chiên không dầu Cosori
- 2 Chọn chế độ *Làm nóng*, khoảng khoảng 160°C và ấn *Bắt đầu*
- 3 Thêm phô mai và thịt hun khói vào nửa chiếc bánh mì
- 4 Cho cả 2 nửa miếng bánh vào giỏ chiên.
- 5 Rót nước nóng và trứng vào chiếc ramekin đã được làm nóng, thêm tiêu, muối
- 6 Chọn chế độ *Bánh mì*, khoảng 10 phút, và ấn *Bắt đầu*.
- 7 Lấy 2 miếng bánh ra khỏi giỏ chiên sau 7 phút. Để trứng tiếp tục trong nồi cho đến hết 10 phút.
- 8 Hoàn chỉnh bữa sáng của bạn bằng việc lắp 2 miếng bánh cùng trứng đặt phía trên.



Bánh muffin vị cà phê

Khẩu phần: 6 phần

Thời gian chuẩn bị: 10 phút
Thời gian nấu: 12 phút

VỤN RẮC

13 gr đường trắng
16 gr đường nâu
1 gr bột quế
2 gr muối
14 gr bơ nhạt, đun chảy
24 gr bột mỳ đa dụng

BÁNH MUFFIN

90 gr bột mỳ đa dụng
53 gr đường nâu
4 gr bột nở
1 gr muối nở
2 gr bột quế
1 gr muối
112 gr kem chua
42 gr bơ nhạt, đun chảy
1 quả trứng
4 ml tinh chất vani
Bình xịt dầu ăn

- 1 Trộn đều các nguyên liệu trong phần Vụn rắc cho đến khi thành những miếng vụn nhỏ. Để riêng.
- 2 Trộn đều bột mỳ, đường nâu, bột nở, muối nở, bột quế và muối trong một chiếc bát trộn.
- 3 Trộn đều kem chua, bơ, trứng và tinh chất vani trong một chiếc bát trộn khác cho đến khi hoà quyện.
- 4 Nhẹ nhàng trút bát kem trứng vào hỗn hợp bột.
- 5 Trộn nhẹ nhàng cho đến khi hỗn hợp đồng nhất.
- 6 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori, khoảng 175°C và ấn *Bắt đầu*.
- 7 Xịt dầu ăn vào khuôn muffin và rót hỗn hợp bột vào 3/4 khuôn.
- 8 Phủ Vụn rắc lên phía trên.
- 9 Đặt khuôn muffin vào giỏ chiên.
Nướng bánh trong 12 phút ở nhiệt độ 175°C.



Bánh mì kem kiểu Pháp

Khẩu phần: 1 phần

Thời gian chuẩn bị: 4 phút
Thời gian nấu: 10 phút

1 miếng bánh mì brioche, dày 64 mm,
tốt hơn nếu dùng bánh cũ
113 gr phô mai cream cheese
2 quả trứng
15 ml sữa
30 ml kem tươi có hàm lượng chất béo
cao
38 gr đường
3 gr bột quế
2 ml tinh chất vani
Bình xịt dầu ăn
Hạt hồ trăn (hoặc một loại hạt tụy
thích)
Siro lá phong

- 1 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori, khoảng 175°C, và ấn *Bắt đầu*.
- 2 Cắt một khe nhỏ ở giữa miếng bánh mì
- 3 Nhồi phô mai vào khe giữa bánh mì. Để riêng.
- 4 Trộn đều trứng, sữa, kem tươi, đường, bột quế và tinh chất vani.
- 5 Nhúng miếng bánh mì vào hỗn hợp trứng trong 10 giây mỗi mặt.
- 6 Xịt dầu ăn lên mỗi mặt bánh.
- 7 Đặt miếng bánh vào giỏ chiên và vận hành 10 phút ở nhiệt độ 175°C.
- 8 Lấy bánh ra khỏi nồi sau 10 phút.
Rắc hạt hồ trăn và rưới siro lá phong lên phía trên.



Thịt hun khói nướng BBQ

Khẩu phần: 2 phần

Thời gian chuẩn bị: 2 phút

Thời gian nấu: 8 phút

13 gr đường nâu

5 gr bột ớt

1 gr thì là

1 gr ớt

4 lát thịt hun khói, cắt đôi

- 1 Trộn đều các loại gia vị.
- 2 Rắc gia vị lên thịt hun khói cho đến khi phủ kín. Để riêng.
- 3 Bật chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori, khoảng 160°C và ấn *Bắt đầu*.
- 4 Cho thịt hun khói vào giỏ chiên.
- 5 Ấn nút *Thịt hun khói* và ấn *Bắt đầu*.



Pizza cho bữa sáng

Khẩu phần: 1- 2 phần

Thời gian chuẩn bị: 5 phút

Thời gian nấu: 8 phút

10 ml dầu olive

1 phần bột pizza đã chuẩn bị sẵn
(dày 178 mm)

28 gr phô mai mozzarella

2 miếng thịt hun khói

1 quả trứng

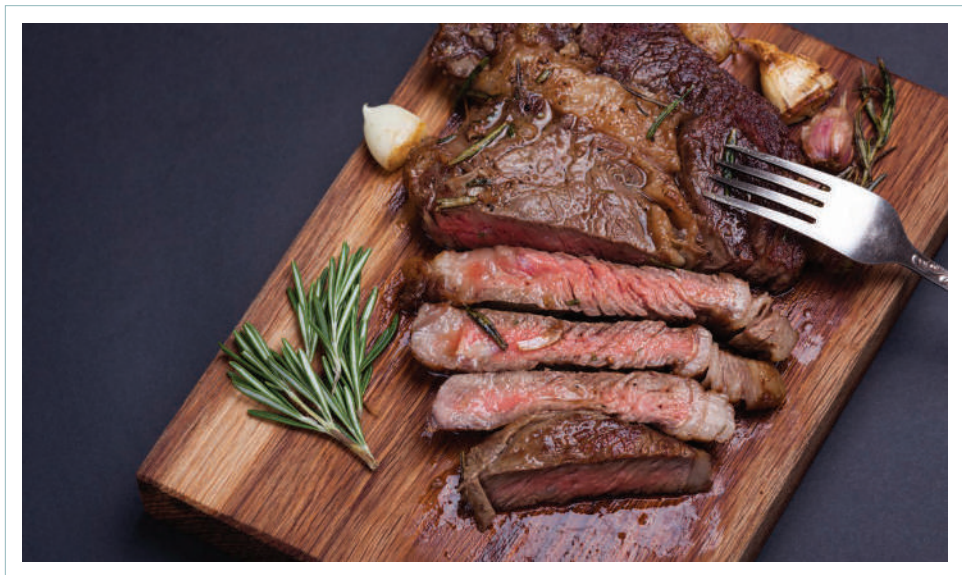
2 nhánh tỏi, băm nhỏ

2 gr rau mùi, băm nhỏ

- 1 Phết đều dầu olive lên miếng bột bánh pizza
- 2 Thêm phô mai mozzarella và thịt hun khói lên phía trên
- 3 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori, khoảng 175°C, và ấn *Bắt đầu*.
- 4 Đặt miếng pizza vào trong giỏ nướng và vận hành 8 phút.
- 5 Tháo giỏ nướng sau 5 phút và đập thêm 1 quả trứng lên miếng pizza
- 6 Đặt giỏ nướng lại vào nồi và tiếp tục vận hành nốt thời gian. Rắc rau mùi lên phía trên và thưởng thức.



Món ăn chính



Bít tết Santa Maria Ribeye

Khẩu phần: 2 phần

Thời gian chuẩn bị: 11 phút

Thời gian nấu: 6 phút

2 gr muối hồng
2 gr tiêu đen băm nhỏ
2 gr bột tỏi
2 gr bột hành
2 gr lá oregano khô
một nhúm lá hương thảo khô
một nhúm ớt
một nhúm lá xô thơm
1 miếng thịt nạc lưng (rib eye)
bò xương
15 ml dầu olive

- 1 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori và ấn *Bắt đầu*.
- 2 Trộn đều các loại gia vị và rắc đều lên miếng thịt cho đều.
- 3 Rưới dầu olive lên miếng thịt.
- 4 Đặt miếng thịt vào giỏ chiên.
- 5 Chọn chế độ *Bít tết* và ấn *Bắt đầu*.
- 6 Bỏ miếng thịt ra khỏi giỏ chiên sau khi nồi vận hành xong. Để nghỉ khoảng 10 phút trước khi thưởng thức.



Bít tết kiểu New York với sốt Chimichurri

Khẩu phần: 2 phần

Thời gian chuẩn bị: 10 phút
Thời gian nấu: 6 phút

Sốt Chimichurri

60 ml dầu olive
20 gr lá húng quế tươi
20 gr rau mùi
20 gr rau mùi tây
4 phi lê cá cơm
1 củ hành tím nhỏ
1 nhúm ớt đỏ

Bít tết

12 ml dầu thực vật
1 miếng bít tết New York (473 gr)
Tiêu, muối

- 1 Trộn đều các nguyên liệu trong phần nước sốt và dùng máy xay xay đều, nhỏ.
- 2 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori và ấn *Bắt đầu*.
- 3 Rưới dầu thực vật lên miếng bít tết, rắc thêm tiêu, muối.
- 4 Đặt miếng bít tết vào giỏ chiên. Chọn chế độ *Bít tết* và chọn thời gian 6 phút (món bít tết sẽ ở độ tái vừa - medium rare), và ấn *Bắt đầu*.
- 5 Để miếng bít tết nghỉ trong 5 phút sau khi hết thời gian vận hành. Rưới sốt Chimichurri lên phía trên và thưởng thức.



Bánh mì kẹp bít tết

Khẩu phần: 2 phần

Thời gian chuẩn bị: 5 phút
Thời gian nấu: 6 phút

1 miếng thịt nạc lưng (rib eye)
473 gr bò xương
20 ml dầu olive
5 gr muối
1 gr tiêu đen
110 gr kem chua
40 gr cải ngựa trắng, để ráo nước
1 nhánh hẹ, băm nhỏ
1 củ hành tím, băm nhỏ
1/2 quả chanh vàng, vắt nước
Tiêu, muối
Bánh mì phủ vừng
Rau xà lách rocket
Hành tím cắt nhỏ

- 1 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori và ấn *Bắt đầu*.
- 2 Xoa đều dầu lên miếng bít tết và rắc thêm tiêu, muối.
- 3 Đặt miếng bít tết vào giỏ chiên.
- 4 Chọn chế độ *Bít tết* và ấn *Bắt đầu*.
- 5 Trộn đều kem chua, cải ngựa, hẹ, hành và nước chanh vàng trong một chiếc bát nhỏ.
- 6 Ném lại cho vừa cùng tiêu, muối.
- 7 Bỏ miếng bít tết ra khỏi giỏ chiên sau khi hết thời gian vận hành, và để nghỉ từ 5 đến 10 phút trước khi cắt nhỏ.
- 8 Trình bày món ăn với bánh mì phủ sốt, rau xà lách, hành tím và kẹp bít tết ở giữa.



Sườn bít tết sốt mù tạt Balsamic

Khẩu phần: 2 phần

Thời gian chuẩn bị: 2 tiếng 10 phút

Thời gian nấu: 6 phút

60 ml dầu olive

60 ml dấm balsamic

36 gr mù tạt Dijon

473 gr sườn

Muối, tiêu

Lá húng quế thái nhỏ

- 1 Trộn đều dầu olive, dấm balsamic và mù tạt.
- 2 Khuấy đều để được một hỗn hợp nước sốt đồng nhất.
- 3 Ướp sườn với hỗn hợp nước sốt. Bọc lại bằng màng bọc thực phẩm và để trong tủ lạnh ít nhất 2 giờ hoặc qua đêm.
- 4 Bỏ ra khỏi tủ lạnh và để thịt về nhiệt độ phòng.
- 5 Bật chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori và ấn *Bắt dầu*.
- 6 Đặt miếng sườn vào giỏ chiên, chọn chế độ *Bít tết*, và ấn *Bắt dầu*.
- 7 Thêm tiêu, muối và rưới dấm balsamic và thường thức.



Thịt viên kiểu Ý

Khẩu phần: 1-2 phần

Thời gian chuẩn bị: 15 phút

Thời gian nấu: 8 phút

227 gr thịt bò xay (75/25)

28 gr bột chiên xù panko hoặc vụn bánh mì

30 ml sữa tươi

1 quả trứng

3 gr bột tỏi

2 gr bột hành

2 gr lá oregano khô

2 gr lá mùi tây khô

Muối, tiêu

15 gr phô mai Parmesan bào mịn

Bình xịt dầu

Sốt marinara

- 1 Trộn đều thịt bò xay, bột chiên xù, sữa, trứng, các loại gia vị, tiêu, muối và phô mai parmesan.
- 2 Nặn thịt thành những viên tròn nhỏ cỡ trung. Để vào ngăn đá khoảng 10 phút.
- 3 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori và ấn *Bắt đầu*.
- 4 Bỏ thịt viên ra khỏi ngăn đá và đặt vào giỏ chiên. Xịt dầu ăn đều lên bề mặt thịt và điều chỉnh nhiệt độ 205°C trong 8 phút.
- 5 Rưới sốt marinara và rắc thêm phô mai parmesan phía trên rồi thưởng thức.



Thịt cừu viên kiểu Địa Trung Hải

Khẩu phần: 3 phần

Thời gian chuẩn bị: 35 phút
Thời gian nấu: 10 phút

454 gr thịt cừu xay
3 nhánh tỏi băm nhỏ
5 gr muối
2 gr lá bạc hà, băm nhỏ
2 gr thì là
3 gr sốt nóng (hot sauce)
1 gr bột ớt
1 nhánh hành lá, băm nhỏ
8 gr mùi tây, băm nhỏ
15 gr nước cốt chanh vàng
2 gr vỏ chanh vàng bào mỏng
10 ml dầu olive

- 1 Trộn đều thịt cừu xay, tỏi, muối, tiêu, lá bạc hà, thì là, sốt nóng, bột ớt, hành lá, mùi tây, nước chanh và vỏ chanh vàng.
- 2 Nặn thịt thành 9 viên tròn và để vào ngăn đá khoảng 30 phút.
- 3 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori và ấn *Bắt đầu*.
- 4 Phết hoặc xịt dầu olive lên từng viên thịt và đặt vào giỏ chiên.
- 5 Chọn chế độ *Bit tết*, điều chỉnh khoảng 10 phút và ấn *Bắt đầu*.



Thịt viên kiểu Nhật

Khẩu phần: 4 phần

Thời gian chuẩn bị: 15 phút
Thời gian nấu: 10 phút

473 gr thịt bò xay
15 ml dầu vừng
18 ml sốt miso dạng đặc
10 lá bạc hà tươi, băm nhỏ
4 nhánh hành lá, băm nhỏ
5 gr muối
1 gr tiêu đen
45 ml xì dầu
45 ml rượu mirin
45 ml nước
3 gr đường nâu

- 1 Trộn đều thịt bò xay, dầu vừng, sốt miso, lá bạc hà, hành, muối và tiêu.
- 2 Xoa tay với một chút dầu vừng rồi nặn thịt thành từng viên nhỏ cỡ 51mm. Bạn sẽ nặn được khoảng 8 viên.
- 3 Để thịt viên vào ngăn đá khoảng 10 phút.
- 4 Làm nước sốt cho thịt viên: khuấy đều xì dầu, mirin, sake, nước và đường nâu. Để riêng.
- 5 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori và ấn *Bắt đầu*.
- 6 Đặt thịt viên vào giỏ chiên.
- 7 Chọn chế độ *Bít tết*, điều chỉnh thời gian khoảng 10 phút và ấn *Bắt đầu*.
- 8 Phết đều phần sốt lên thịt viên sau mỗi 2 phút.



Gà nướng thảo mộc

Khẩu phần: 3 phần

Thời gian chuẩn bị: 35 phút
Thời gian nấu: 20 phút

3 đùi gà để nguyên xương và da
3 tỏi gà để nguyên xương và da
30 ml dầu olive
20 gr bột tỏi
6 gr muối
1 gr tiêu đen
1 gr xạ hương khô
1 gr hương thảo khô
1 gr ngải giấm

- 1 Xoa đều thịt gà với dầu olive và các loại gia vị. Ướp thịt trong vòng 30 phút.
- 2 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori, điều chỉnh 195°C và ấn *Bắt đầu*.
- 3 Đặt thịt gà vào giỏ chiên.
- 4 Chọn chế độ *Gà*, điều chỉnh 20 phút và ấn *Bắt đầu*.



Gà nướng BBQ

Khẩu phần: 4 phần

Thời gian chuẩn bị: 30 phút
Thời gian nấu: 20 phút

2 gr bột ớt paprika
3 gr bột hành
4 gr bột ớt
7 gr đường nâu
18 gr muối hồng
2 gr thì là
1 gr bột ớt cayenne
1 gr tiêu đen
1 gr tiêu trắng
454 gr đùi gà, để nguyên da
227 gr cánh gà
Sốt BBQ để nướng và phục vụ

- 1 Trộn đều các loại gia vị trong một chiếc bát nhỏ.
- 2 Rắc đều gia vị lên thịt gà và ướp trong 30 phút.
- 3 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori, điều chỉnh 195°C và ấn *Bắt đầu*.
- 4 Đặt thịt gà vào giỏ chiên.
- 5 Chọn chế độ *Gà*, điều chỉnh 20 phút và ấn *Bắt đầu*.
- 6 Phết sốt BBQ lên thịt gà sau mỗi 5 phút.
- 7 Lấy gà ra khỏi giỏ chiên sau khi thời gian kết thúc.
- 8 Rưới thêm sốt BBQ lên phía trên và thưởng thức.



Đùi gà nướng chanh tỏi

Khẩu phần: 3 phần

Thời gian chuẩn bị: 3 phút
Thời gian nấu: 20 phút

30 ml dầu olive
1 quả chanh vàng, vắt và bào mịn vỏ
10 gr bột tỏi
5 gr bột ớt paprika
9 gr muối
1 gr lá oregano khô
1 gr tiêu đen
2 gr đường nâu
6 đùi gà, để nguyên da

- 1 Trộn đều dầu olive, nước chanh, vỏ chanh vàng bào mịn, bột tỏi, bột ớt, muối, oregano, tiêu đen và đường nâu trong một chiếc bát nhỏ.
- 2 Ướp thịt gà với gia vị trong vòng 30 phút.
- 3 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori, điều chỉnh 195°C và ấn *Bắt đầu*.
- 4 Đặt thịt gà vào giỏ chiên.
- 5 Chọn chế độ *Thịt Gà*, điều chỉnh 20 phút và ấn *Bắt đầu*.



Đùi gà nướng mù tạt

Khẩu phần: 4 phần

Thời gian chuẩn bị: 3 phút
Thời gian nấu: 20 phút

30 gr mù tạt vàng Dijon
15 ml siro lá phong
1 gr bột hành
2 gr bột tỏi
1 gr bột ớt paprika
2 gr muối
1 gr tiêu đen
4 má đùi gà, nguyên xương, để da

- 1 Trộn đều mù tạt, siro, bột hành, bột tỏi, bột ớt, muối và tiêu trong một chiếc bát nhỏ.
- 2 Phủ kín thịt gà với phần sốt ướp. Để riêng.
- 3 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori, điều chỉnh 195°C và ấn **Bắt đầu**.
- 4 Đặt thịt gà vào giỏ chiên.
- 5 Chọn chế độ *Thịt Gà*, điều chỉnh 20 phút và ấn **Bắt đầu**.



Đùi gà Tikka

Khẩu phần: 2 phần

Thời gian chuẩn bị: 1 tiếng
Thời gian nấu: 20 phút

79 ml nước cốt dừa

24 gr sốt cà chua dạng đặc

3 gr bột gia vị garam marsala

2 gr thì là

3 gr nghệ

2 gr bạch đậu khấu

3 gr bột tỏi

25 gr gừng bào mịn

5 gr muối

Đùi gà

- 1 Trộn đều tất cả gia vị ngoại trừ gà trong một chiếc bát nhỏ.
- 2 Xoa đều đùi gà với hỗn hợp sốt cho đến khi sốt phủ kín.
- 3 Ướp thịt trong vòng 1 tiếng.
- 4 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori, điều chỉnh 195°C và ấn *Bắt đầu*.
- 5 Lấy thịt gà ra và đặt vào giỏ chiên.
- 6 Cài đặt 175°C trong vòng 20 phút.
Thường thức cùng cơm gạo thơm hạt dài (basmati rice).



Gà nướng chanh, mật ong

Khẩu phần: 2 phần

Thời gian chuẩn bị: 1 tiếng

Thời gian nấu: 15 phút

45 gr mật ong

15 ml xì dầu

1 quả chanh vàng, vắt nước

2 nhánh tỏi, băm nhỏ

4 đùi gà nguyên xương, xát muối

Chanh vàng cắt lát để trang trí

- 1 Trộn đều tương đen, dầu hào, tỏi, bột ngũ vị hương cùng 30 ml mật ong, 20 ml xì dầu trong một chiếc bát lớn. Cho thịt gà vào, nhúng đều và ướp ít nhất 2 tiếng
- 2 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori, điều chỉnh 195°C và ấn *Bắt đầu*.
- 3 Đặt thịt gà vào giỏ chiên.
- 4 Chọn chế độ *Thịt Gà*, điều chỉnh 15 phút và ấn *Bắt đầu*.
- 5 Tháo giỏ chiên ra khỏi nồi khi thời gian còn lại 5 phút.
- 6 Rưới thêm sốt ướp lên thịt gà, lắp giỏ chiên vào nồi và tiếp tục nấu nốt thời gian còn lại.
- 7 Rắc thêm muối, tiêu và rưới mật ong. Trang trí với chanh vàng cắt lát.



Gà nướng ngũ vị

Khẩu phần: 2 phần

Thời gian chuẩn bị: 2 tiếng 5 phút
Thời gian nấu: 12 phút

48 gr tương đen

18 gr dầu hào

3 nhánh tỏi băm nhỏ

5 gr bột ngũ vị hương

60 ml mật ong

30 ml xì dầu

4 đùi gà, lọc xương, nguyên da

- 1 Trộn dầu tương đen, dầu hào, tỏi, bột ngũ vị hương cùng 30 ml mật ong, 20 ml xì dầu trong một chiếc bát lớn. Cho thịt gà vào, nhúng đều và ướp ít nhất 2 tiếng.
- 2 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori, điều chỉnh 195°C và ấn *Bắt đầu*.
- 3 Đặt thịt gà vào giỏ chiên.
- 4 Chọn chế độ *Thịt Gà*, điều chỉnh 12 phút và ấn *Bắt đầu*.
- 5 Trộn nốt phần mật ong và xì dầu còn lại trong một chiếc bát nhỏ.
- 6 Phết đều sốt lên thịt gà sau khi nấu khoảng 8 phút, lắp lại giỏ chiên vào nồi và nấu nốt 4 phút còn lại.
- 7 Thường thức cùng cải làn hấp và cơm trắng.



Gà "chiên" giòn

Khẩu phần ăn: 2 phần

Thời gian chuẩn bị: 2 tiếng
Thời gian nấu: 25 phút

2 má đùi gà
2 đùi gà nguyên xương, còn da
224ml butter milk
180 gr bột mì đa dụng
3 gr bột tỏi
3 gr bột hành
3 gr bột ớt paprika
2 gr tiêu đen hoặc tiêu trắng
5 gr muối
40 ml dầu ăn
Binh xịt dầu

- 1 Cho thịt gà và butter milk vào 1 chiếc túi có khóa (ziplock). Ướp trong 1,5 giờ.
- 2 Trộn đều bột mì, các loại gia vị và muối trong một chiếc bát trộn.
- 3 Bỏ thịt gà ra, nhúng đều vào hỗn hợp bột sao cho bột phủ kín toàn bộ bề mặt miếng thịt. Để nguội 15 phút.
- 4 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori, điều chỉnh 195°C và ấn *Bắt đầu*.
- 5 Dùng chổi phết đều dầu ăn lên 2 mặt của từng miếng thịt.
Đặt thịt gà vào giỏ chiên.
- 6 Chọn chế độ *Thịt Gà* và ấn *Bắt đầu*.
- 7 Tháo giỏ chiên ra và xịt thêm dầu vào thịt gà khi đã được nửa thời gian trong nồi.
- 8 Để nguội 5 phút sau khi hết thời gian nấu và thưởng thức.



Gà phủ phô mai parmesan

Khẩu phần: 2 phần

Thời gian chuẩn bị: 10 phút
Thời gian nấu: 12 phút

56 gr vụn bánh mì kiểu Ý
(hoặc bột chiên xù)

20 gr phô mai parmesan,
bào mịn

2 miếng ức gà (454 gr) bỏ
xương, bỏ da

60 gr bột mì đa dụng

2 quả trứng, đánh tan

Bình xịt dầu

2 miếng phô mai Mozzarella

Sốt marinara

2 nhánh rau mùi tây tươi,
thái nhỏ

- 1 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 180°C rồi ấn *Bắt đầu*.
- 2 Trộn đều bột chiên xù và phô mai parmesan trong một chiếc bát.
- 3 Lăn thịt gà vào bột mì, sau đó nhúng vào trứng gà rồi tiếp tục nhúng vào bát hỗn hợp bột chuẩn bị phía trên.
- 4 Xịt dầu ăn vào thịt gà và giỏ chiên rồi đặt thịt gà vào.
- 5 Chỉnh thời gian 12 phút với nhiệt độ 180°C.
- 6 Đặt từng miếng phô mai mozzarella lên trên mỗi miếng thịt gà khi thời gian còn lại 2 phút.
- 7 Rưới sốt marinara và rắc lá húng tây lên trên rồi thưởng thức.



Thịt cốt lết phong cách Bắc Carolina

Khẩu phần: 2 phần

Thời gian chuẩn bị: 5 phút
Thời gian nấu: 10 phút

2 miếng thịt cốt lết, bỏ xương
15 ml dầu thực vật
25 gr đường nâu
6 gr ớt bột Hungari
2 gr mù tạt bột
2 gr hạt tiêu đen mới xay
3 gr bột hành
3 gr bột tỏi
Tiêu, muối

- 1 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori rồi ấn *Bắt đầu*.
- 2 Rưới dầu lên 2 miếng thịt.
- 3 Trộn đều các loại gia vị và tẩm đều vào miếng thịt.
- 4 Đặt miếng thịt vào giỏ chiên.
- 5 Chọn chế độ *Bít tết*, khoảng 10 phút, và ấn *Bắt đầu*.
- 6 Bỏ thịt ra khỏi giỏ chiên sau khi *Nổi tắt*, để thịt nghỉ khoảng 5 phút trước khi thưởng thức.



Thịt lợn chiên xù

Khẩu phần: 2 phần

Thời gian chuẩn bị: 10 phút
Thời gian nấu: 14 phút

2 miếng thịt cốt lết, bỏ xương
(170 gr)

56 gr bột chiên xù panko

3 gr bột tỏi

2 gr bột hành

6 gr muối

1 gr tiêu

60 gr bột mì đa dụng

2 quả trứng, đánh tan

Bình xịt dầu

- 1 Đặt miếng thịt cốt lết vào túi có khóa (ziplock) hoặc bọc kín bằng màng bọc thực phẩm.
- 2 Dẫn mỏng miếng thịt bằng chày cán bột hoặc dụng cụ dẫn thịt cho đến khi đạt độ mỏng 13mm.
- 3 Trộn đều bột chiên xù và các loại gia vị còn lại trong một chiếc bát. Để riêng.
- 4 Lăn thịt vào bột mì, sau đó nhúng vào trứng rồi tiếp tục nhúng vào bát hỗn hợp bột chuẩn bị phía trên.
- 5 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 180°C rồi ấn **Bắt đầu**.
- 6 Xịt dầu ăn lên miếng thịt và cả trong giỏ chiên để chống dính. Đặt miếng thịt vào.
- 7 Cài đặt thời gian 14 phút.
- 8 Lấy thịt ra khỏi giỏ chiên và để nghỉ 5 phút.
- 9 Cắt thành từng miếng nhỏ rồi thưởng thức.



Thịt heo cuộn giăm bông Prosciutto

Khẩu phần: 4-5 phần

Thời gian chuẩn bị: 10 phút
Thời gian nấu: 9 phút

6 miếng giăm bông prosciutto
1 miếng thân lợn (454 gr) cắt
đôi, dẫn mỏng
6 gr muối
1 gr tiêu đen
227 gr rau chân vịt tươi, thái
nhỏ
4 miếng phô mai mozzarella,
thái nhỏ
18 gr cà chua bi, cắt nhỏ
10 ml dầu olive

- 1 Đặt 3 miếng giăm bông prosciutto lên giấy nến, xếp hơi chéo nhau. Đặt 1 miếng thịt thân lợn phía trên.
- 2 Rắc tiêu, muối lên thịt.
- 3 Tiếp tục rải lên trên một nửa số rau chân vịt, phô mai, cà chua bi. Chừa lại khoảng 13mm ở mỗi đầu miếng thịt.
- 4 Cuộn miếng thịt chặt tay và buộc lại bằng dây buộc thực phẩm để cố định.
- 5 Làm tương tự với miếng thịt còn lại.
- 6 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori và ấn *Bắt đầu*.
- 7 Phết một nửa phần dầu olive (5 ml) lên mỗi mặt thịt và đặt vào nồi chiên.
- 8 Chọn chế độ *Bít tết*, khoảng 9 phút, và ấn *Bắt đầu*.
- 9 Để thịt nghỉ 10 phút trước khi thái thành từng lát mỏng và thưởng thức.



Cá trê áp chảo sốt Cajun

Khẩu phần: 2 phần

Thời gian chuẩn bị: 3 phút
Thời gian nấu: 7 phút

5 gr bột ớt paprika
3 gr bột tỏi
2 gr bột hành
2 gr lá xạ hương khô
1 gr tiêu đen
1 gr ớt cayenne
1 gr húng tây khô
2 miếng phi lê cá trê (177 gr)
Bình xịt dầu ăn

- 1 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori và ấn *Bắt đầu*
- 2 Trộn đều các loại gia vị trong một chiếc bát nhỏ
- 3 Phủ đều gia vị lên mỗi bề mặt của miếng cá.
- 4 Xịt dầu ăn lên miếng cá và giò chiên để chống dính.
- 5 Chọn chế độ *Hài sản* và ấn *Bắt đầu*.
- 6 Nhắc ra cẩn thận sau khi chế biến và thưởng thức kèm yến mạch thô.



Bánh kẹp cá ngừ

Khẩu phần: 2 phần

Thời gian chuẩn bị: 5 phút
Thời gian nấu: 8 phút

1 lon (142 gr) cá ngừ
45 gr sốt La Costeña Chipotle
4 miếng bánh mì trắng
2 miếng phô mai Pepper Jack

- 1 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 160°C rồi ấn *Bắt đầu*.
- 2 Trộn đều cá ngừ và sốt chipotle.
- 3 Chia đôi phần sốt và phết từng phần vào 2 lát bánh mì gối.
- 4 Đặt từng miếng phô mai vào giữa 2 lát bánh.
- 5 Đặt 2 phần bánh vào giỏ chiên.
- 6 Chọn chế độ *Bánh mì* và ấn *Bắt đầu*.
- 7 Cắt chéo thành 2 hình tam giác và thưởng thức.



Bánh taco kẹp cá chiên

Khẩu phần: 4-5 phần

Thời gian chuẩn bị: 10 phút
Thời gian nấu: 7 phút

454 gr cá rô phi, cắt thành từng miếng nhỏ có độ dày 38 mm

52 gr bột ngô vàng

1 gr thì là

1 gr ớt bột

2 gr bột tỏi

1 gr bột hành

3 gr muối

1 gr tiêu đen

Bình xịt dầu ăn

Bánh ngô tortillas

Sốt Tartar

Chanh xanh

- 1 Cắt cá rô phi thành từng miếng nhỏ có độ dày 38 mm.
- 2 Trộn đều bột ngô cùng các gia vị khác.
- 3 Lăn từng miếng cá với hỗn hợp bột để bao phủ toàn bộ bề mặt. Để vào ngăn đá.
- 4 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 175°C rồi ấn *Bắt đầu*.
- 5 Xịt dầu ăn lên từng miếng cá và đặt cá vào giỏ chiên.
- 6 Chọn chế độ *Hải sản*, điều chỉnh thời gian 7 phút và ấn *Bắt đầu*.
- 7 Lật, đảo cá khi giữa quá trình nấu.
- 8 Kẹp cá vào bánh tortilla, rưới sốt tartar và vắt chút nước chanh xanh rồi thưởng thức.



Cá hồi sốt teriyaki

Khẩu phần: 2 phần

Thời gian chuẩn bị: 10 phút
Thời gian nấu: 8 phút

SỐT TERIYAKI

118 ml xì dầu
50 gr đường
1 gr gừng bào mịn
1 nhánh tỏi băm nhỏ
60 ml nước cam tươi

CÁ HỒI

2 miếng phi lê cá hồi (148 gr)
20 ml dầu thực vật
Muối, tiêu

- 1 Khuấy đều tất cả các gia vị trong phần sốt trong một chiếc nồi nhỏ.
- 2 Đặt nồi lên bếp, đun sôi và giảm nhiệt. Sau đó để nguội.
- 3 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 175°C rồi ấn *Bắt đầu*.
- 4 Phết dầu ăn lên từng miếng cá và ướp với tiêu, muối.
- 5 Đặt cá vào giỏ chiên, phần da áp xuống dưới. Chọn chế độ *Hải sản*, chỉnh 8 phút và ấn *Bắt đầu*.
- 6 Lấy cá ra khỏi giỏ chiên khi hết thời gian. Để nghỉ 5 phút rồi rưới sốt teriyaki lên trên.
- 7 Thường thức cùng cơm trắng và rau củ nướng.



Cá hồi sốt bơ chanh

Khẩu phần: 2 phần

Thời gian chuẩn bị: 3 phút

Thời gian nấu: 8 phút

2 miếng cá hồi phi lê (117 gr)

Tiêu, muối

Bình xịt dầu ăn

30 gr bơ

30 ml nước cốt chanh tươi

1 nhánh tỏi, băm nhỏ

6 ml sốt Worcestershire

- 1 Ướp cá hồi với tiêu, muối.
- 2 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 175°C rồi ấn *Bắt đầu*.
- 3 Xịt dầu ăn lên giỏ chiên để chống dính và đặt cá vào.
- 4 Chọn chế độ *Hải sản* và ấn *Bắt đầu*.
- 5 Trộn đều bơ, nước cốt chanh, tỏi và sốt Worcestershire trong một chiếc nồi nhỏ và đun ở nhiệt độ thấp trong 1 phút.
- 6 Thường thức cùng cơm trắng và rưới sốt bơ chanh lên trên.



Tôm sốt Cajun

Khẩu phần: 2-3 phần

Thời gian chuẩn bị: 3 phút
Thời gian nấu: 5 phút

6 gr muối
2 gr sốt ớt paprika
2 gr bột tỏi
2 gr gia vị Ý
2 gr bột ớt
1 gr bột hành
1 gr ớt cayenne
1 gr tiêu đen
1 gr lá xạ hương khô
454 gr tôm to, bóc vỏ và làm sạch
30 ml dầu olive
Chanh xanh cắt miếng

- 1 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 190°C rồi ấn *Bắt đầu*.
- 2 Trộn đều các loại gia vị trong một chiếc bát lớn. Để riêng.
- 3 Trộn đều tôm với dầu olive.
- 4 Rắc gia vị đều lên tôm cho đến khi bao phủ toàn bộ bề mặt.
- 5 Đặt tôm vào giỏ chiên.
- 6 Chọn chế độ *Tôm*, điều chỉnh 5 phút và ấn *Bắt đầu*.
- 7 Lắc giỏ chiên trong giữa quá trình nấu (Chức năng *Đào thức ăn* sẽ nhắc bạn).
- 8 Trang trí cùng chanh tươi cắt miếng và thưởng thức.



Bánh cua

Khẩu phần: 4 chiếc

Thời gian chuẩn bị: 35 phút
Thời gian nấu: 8 phút

*Sốt chấm:

55 gr sốt mayonnaise
15 gr bạch hoa, rửa sạch và để khô
5 gr dưa chua, cắt nhỏ
5 gr hành tây, thái hạt lựu
8 ml nước cốt chanh vàng
8 gr mù tạt vàng Dijon
Muối, tiêu

*Bánh cua:

1 quả trứng, đánh tan
17 gr sốt mayonnaise
11 gr mù tạt vàng Dijon
5 gr sốt Worcestershire
2 gr gia vị Old Bay
2 gr muối
1 nhúm nhỏ tiêu trắng
1 nhúm nhỏ ớt cayenne
26 gr cần tây, thái hạt lựu
45 gr ớt chuông đỏ, thái hạt lựu
8 gr lá mùi tây tươi, băm nhỏ
227 gr thịt cua
28 gr bột chiên xù panko
Bình xịt dầu ăn

- 1 Trộn đều nguyên liệu trong phần sốt chấm cho đến khi hòa quyện. Để riêng.
- 2 Đánh tan trứng cùng sốt mayonnaise, mù tạt, Worcestershire, Old Bay, muối, tiêu trắng, ớt, cần tây, ớt chuông và mùi tây.
- 3 Cho thịt cua vào hỗn hợp rồi trộn đều.
- 4 Trộn bột chiên xù panko vào hỗn hợp thịt cua cho đến khi đồng nhất.
- 5 Chia hỗn hợp thịt cua thành 4 phần bánh, nặn tròn, ấn dẹt và để vào tủ đông trong vòng 30 phút.
- 6 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori rồi ấn **Bắt đầu**.
- 7 Lót giấy nến vào giỏ chiên. Xịt dầu ăn vào từng chiếc bánh cua rồi đặt vào giỏ chiên.
- 8 Chính nhiệt độ 205°C trong 8 phút cho đến khi bánh chín vàng.
- 9 Lật bánh trong giữa quá trình nấu vận hành.
- 10 Thường thức cùng sốt chấm.



Đậu chiên giòn

Khẩu phần: 2 phần

Thời gian chuẩn bị: 15 phút
Thời gian nấu: 18 phút

225 gr đậu phụ tươi, cắt thành
từng khối nhỏ cỡ 25 mm
30 ml xì dầu
10 ml giấm gạo
10 ml dầu mè
40 gr bột ngô

- 1 Cho đậu, xì dầu, giấm gạo và dầu mè vào một chiếc bát lớn. Ướp trong khoảng 10 phút.
- 2 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 190°C rồi ấn *Bắt đầu*.
- 3 Gắp đậu để ráo nước. Từ từ nhúng từng miếng đậu vào bột ngô cho đến khi bao phủ toàn bộ.
- 4 Cho đậu vào giỏ chiên.
- 5 Chọn chế độ *Tôm*, điều chỉnh 18 phút và ấn *Bắt đầu*.
- 6 Lắc giỏ chiên trong giữa quá trình nấu (Chức năng *Đào thức ăn* sẽ nhắc bạn).



Cà tím tẩm bột chiên

Khẩu phần: 2 phần

Thời gian chuẩn bị: 8 phút
Thời gian nấu: 8 phút

1 quả trứng, đánh tan
15 ml sữa tươi
112 gr bột chiên xù kiểu Ý
3 gr muối
1 gr tiêu đen
1 quả cà tím Nhật, cắt lát cỡ 13mm
60 gr bột mì đa dụng
Dầu olive

- 1 Đánh tan trứng và sữa trong một chiếc đĩa nông. Lấy một chiếc đĩa khác, trộn đều bột chiên xù, muối và tiêu.
- 2 Cắt lát cà tím thành từng lát mỏng cỡ 13 mm.
- 3 Nhúng cà tím vào đĩa bột, rồi nhúng vào đĩa trứng, và lại nhúng vào đĩa bột. Có thể lặp lại vài lần để bột phủ kín cà tím.
- 4 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori và ấn **Bắt đầu**.
- 5 Phết dầu lên từng mặt của cà tím.
- 6 Đặt cà tím vào giỏ chiên, chú ý chỉ xếp một lớp mỏng.
- 7 Chỉnh 205°C trong 8 phút. Bạn có thể phải chia làm nhiều mẻ.
- 8 Lắc giỏ chiên trong giữa quá trình nấu (Chức năng *Đào thức ăn* sẽ nhắc bạn).



Bánh mì nướng phô mai

Khẩu phần ăn: 2 phần

Thời gian chuẩn bị: 5 phút
Thời gian nấu: 8 phút

43 gr bơ, quay chảy
4 lát bánh mì trắng
57 gr phô mai cheddar dạng khối, cắt nhỏ, để riêng.

- 1 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 160°C rồi ấn *Bắt đầu*.
- 2 Dùng chổi phết đều bơ lên mỗi mặt bánh mì.
- 3 Kẹp phô mai vào giữa 2 lát bánh mì.
- 4 Đặt bánh mì vào giỏ chiên.
- 5 Chọn chế độ *Bánh mì* và ấn *Bắt đầu*.
- 6 Cắt chéo và thưởng thức.



Gà chiên sốt Cajun

Khẩu phần: 2-4 phần

Thời gian chuẩn bị: 5 tiếng 15 phút
Thời gian nấu: 10 phút

454 gr thịt thăn gà
355 ml buttermilk
10 ml sốt Louisiana hot sauce
180 gr bột mì đa dụng
15 gr muối
4 gr tiêu đen
7 gr bột tỏi
5 gr bột hành
5 gr bột ớt paprika
3 gr mù tạt
2 gr ớt cayenne
12 gr bột ngô
Bình xịt dầu

- 1 Ngâm thịt gà vào buttermilk và sốt Louisiana hot sauce trong 4 tiếng hoặc qua đêm.
- 2 Trộn đều tất cả nguyên liệu còn lại trong một chiếc bát khác.
- 3 Nhúng thịt gà vào hỗn hợp bột.
- 4 Trộn 1/3 phần nước sốt với hỗn hợp bột. Hỗn hợp này sẽ tạo vỏ giòn cho món ăn.
- 5 Để thịt gà nghỉ trong vòng 1 tiếng đồng hồ và tiếp tục nhúng thịt gà vào hỗn hợp tạo vỏ giòn. Để riêng.
- 6 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 160°C rồi ấn *Bắt đầu*.
- 7 Xịt dầu ăn lên khắp bề mặt của thịt gà.
- 8 Chỉnh nhiệt độ 205°C trong vòng 10 phút hoặc cho đến khi gà vàng giòn.



Pizza cuộn (Stromboli)

Khẩu phần: 4-5 phần

Thời gian chuẩn bị: 35 phút

Thời gian nấu: 20 phút

283 gr bột bánh pizza, để lạnh
Bột mỳ đa dụng, để làm bột áo
8 miếng giăm bông, làm chín
3 lát phô mai provolone
3 lát phô mai mozzarella
50 gr ớt chuông đỏ nướng chín, băm nhỏ
1 gr gia vị Ý
1 quả trứng, đánh tan
15 ml sữa tươi
1 gr muối
1 gr lá oregano khô
1 gr bột tỏi
1 gr tiêu đen

- 1 Để bột nguội về nhiệt độ phòng
- 2 Rắc bột áo vào vò pizza và cán mỏng đến khi đạt độ mỏng 6 mm
- 3 Xếp giăm bông, phô mai, ớt chuông và gia vị Ý vào một nửa miếng bột. Cuộn đều.
- 4 Đánh tan trứng cùng sữa. Phết lên ngoài miếng bánh.
- 5 Rắc muối, oregano, bột tỏi và tiêu lên phía trên. Để riêng.
- 6 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 175°C rồi ấn *Bắt đầu*.
- 7 Cho bánh vào giỏ chiên.
- 8 Điều chỉnh 175°C trong vòng 20 phút. Lật bánh sau mỗi 5 phút.



Cá nuggets chiên giòn

Khẩu phần: 4 phần

Thời gian chuẩn bị: 6 phút
Thời gian nấu: 6 phút

454 gr cá trắng, hoặc bất kỳ loại cá nào khác
30 gr bột mì đa dụng
7 gr gia vị Old Bay
2 quả trứng, đánh tan
180 gr bột chiên xù
Bình xịt dầu
Sốt Tartar

- 1 Cắt cá thành những miếng dài cỡ 38x13 mm
- 2 Trộn đều bột và gia vị Old Bay trong một chiếc bát.
- 3 Lăn từng miếng cá vào hỗn hợp bột, rồi nhúng vào bát trứng và lặp lại lớp bột ngoài cùng.
- 4 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 175°C rồi ấn *Bắt đầu*.
- 5 Xịt dầu ăn lên khắp bề mặt miếng cá và đặt vào giỏ chiên.
- 6 Chọn chế độ *Thực phẩm đông lạnh*, điều chỉnh 6 phút và ấn *Bắt đầu*.
- 7 Lắc giỏ chiên khi máy báo hiệu.
- 8 Thường thức cùng sốt tartar.



Bánh Pizza Fiesta mini

Khẩu phần: 1 phần

Thời gian chuẩn bị: 3 phút
Thời gian nấu: 10 phút

1 phần bột bánh pizza nhồi sẵn
(178 mm)

Dầu olive

57 gr sốt salsa

87 gr phô mai Mexican, băm
nhỏ

20 gr ngô đông lạnh, giã đông

30 gr đậu đen nấu chín

8 gr đỗ xanh đông lạnh, giã
đồng

- 1 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 160°C rồi ấn *Bắt đầu*.
- 2 Phết dầu olive lên vỏ bánh pizza.
- 3 Đặt vỏ bánh pizza vào giỏ chiên, chờ 10 phút ở nhiệt độ 160°C.
- 4 Thêm sốt salsa, phô mai, ngô, đậu đen và đỗ xanh lên pizza khi thời gian trong Nồi còn lại 5 phút.



Bánh Pizza Pepperoni mini

Khẩu phần: 1 phần

Thời gian chuẩn bị: 3 phút
Thời gian nấu: 10 phút

1 phần bột bánh pizza nhỏ
sẵn (178 mm)

Dầu olive

60 gr sốt marinara

5-6 lát pepperoni

85 gr phô mai mozzarella, bào
mịn

25 gr phô mai parmesan

- 1 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 160°C rồi ấn *Bắt đầu*.
- 2 Phết dầu olive lên vỏ bánh pizza.
- 3 Đặt vỏ bánh pizza vào giỏ chiên, chờ 10 phút ở nhiệt độ 160°C.
- 4 Thêm sốt marinara, pepperoni, mozzarella và parmesan lên pizza khi thời gian trong Nồi còn lại 5 phút.



Bánh Burger phô mai

Khẩu phần: 4 người

Thời gian chuẩn bị: 1 tiếng 5 phút
Thời gian nấu: 8 phút

454 gr thịt bò xay (80/20)
3 gr muối
1 gr tiêu đen
6 ml sốt Worcestershire
5 gr mù tạt vàng Dijon
1 củ hành tây nhỏ, băm nhỏ
1 quả trứng, đánh tan
40 ml dầu olive
4 lát phô mai cheddar
Vỏ bánh mì tròn

- 1 Trộn đều thịt bò xay, muối, tiêu, sốt Worcestershire, mù tạt vàng, hành tây và trứng thành hỗn hợp đồng nhất.
- 2 Nặn thịt bò thành 4 viên tròn, ấn dẹt và để lạnh 1 tiếng.
- 3 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori và ấn *Bắt đầu*.
- 4 Phết dầu olive lên từng viên thịt và đặt vào giỏ chiên.
- 5 Chọn chế độ *Bit tết*, chỉnh 8 phút và ấn *Bắt đầu*.
- 6 Lật thịt khi được nửa thời gian để thịt chín nâu đều 2 mặt.
- 7 Đặt phô mai vào từng lát bánh mì và đặt vào giỏ chiên khi thời gian trong Nồi còn lại 1 phút.



Bánh Burger kiểu Thổ Nhĩ Kỳ và rau trộn kiểu Á

Khẩu phần: 4 phần

PREP TIME: 35 minutes

COOK TIME: 10 minutes

*Rau trộn kiểu Á

175 gr bắp cải, thái nhỏ

1/4 củ hành tây, thái mỏng

1/2 củ cà rốt, bào sợi

2 nhánh hành lá, thái nhỏ

2 gr rau mùi, băm nhỏ

30 ml giấm gạo

30 ml xì dầu

28 gr đường nâu

15 ml dầu mè

14 gr sốt mayonnaise

Tiêu, muối

*Bánh Burger

454 gr thịt gà tây xay (85/15)

2 nhánh tỏi, băm nhỏ

2 nhánh hành lá, băm nhỏ

32 gr tương đen

15 ml xì dầu

10 gr sốt sambala

3 gr muối

1 gr tiêu đen

90 gr bột chiên xù panko

Rau trộn kiểu Á

- 1 Trộn đều bắp cải, hành tây, cà rốt, hành lá và rau mùi trong một chiếc bát lớn.
- 2 Trộn đều giấm, xì dầu, đường nâu, dầu mè, mayonnaise, muối và tiêu trong một chiếc bát khác.
- 3 Đổ hỗn hợp sốt vào bát rau. Trộn đều và để ngấm trong vòng 30 phút.

Bánh Burger

- 1 Trộn đều tất cả các nguyên liệu thành một hỗn hợp đồng nhất.
- 2 Nặn thịt thành 4 viên tròn, ấn dẹt và để vào tủ đông.
- 3 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori và ấn *Bắt đầu*.
- 4 Đặt thịt viên vào giỏ chiên.
- 5 Chính thời gian 10 phút ở nhiệt độ 205°C.
- 6 Thường thức cùng bánh kẹp kiểu Á.



Món khai vị



Giăm bông Prosciutto cuộn măng tây

Khẩu phần: 3 phần

Thời gian chuẩn bị: 5 phút
Thời gian nấu: 10 phút

12 ngọn măng tây

12 ml dầu olive

Tiêu, muối

12 lát giăm bông Prosciutto

- 1 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 150°C và ấn *Bắt đầu*.
- 2 Cắt bỏ phần đầu già của măng tây.
- 3 Phun và phủ đều dầu olive lên măng tây. Thêm tiêu, muối.
- 4 Cuộn đều giăm bông lên từng ngọn măng tây, từ đầu đến thân và đặt vào giỏ chiên
- 5 Chọn chế độ *Rau*, chỉnh thời gian 10 phút và ấn *Bắt đầu*.



Cánh gà xát khô

Khẩu phần: 4 phần

Thời gian chuẩn bị: 5 phút
Thời gian nấu: 30 phút

9 gr tỏi nghiền
1 viên súp thịt gà cô đặc
5 gr muối
3 gr tiêu đen
1 gr ớt paprika
1 gr ớt bột cayenne
3 gr bột gia vị Old Bay
3 gr bột hành
1 gr lá oregano khô
453 gr cánh gà
Bình xịt dầu
Sốt salad

- 1 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 195°C và ấn *Bắt đầu*.
- 2 Trộn đều các loại gia vị trong một chiếc bát trộn.
- 3 Tắm ướp thịt gà với một nửa lượng gia vị vừa trộn và xịt đều dầu ăn lên bề mặt.
- 4 Đặt cánh gà vào giỏ chiên.
- 5 Chọn chế độ *Thịt gà*, điều chỉnh thời gian 30 phút và ấn *Bắt đầu*.
- 6 *Đào thức ăn* khi Nồi báo.
- 7 Đổ thịt gà ra một chiếc bát lớn và rắc đều phần gia vị còn lại vào, đảo đều cho đến khi gia vị phủ kín bề mặt thịt gà.



Cánh gà chiên kiểu Mông Cổ

Khẩu phần: 2-4 phần

Thời gian chuẩn bị: 15 phút
Thời gian nấu: 25 phút

680 gr cánh gà
30 ml dầu thực vật
Tiêu, muối
60 ml xì dầu nhạt
85 ml mật ong
20 ml giấm gạo
15 gr tương ớt Sriracha
3 nhánh tỏi, băm nhỏ
4 gr gừng tươi, bào mịn
1 nhánh hành lá, thái nhỏ để trang

- 1 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 195°C và ấn *Bắt đầu*.
- 2 Ướp cánh gà với dầu ăn, muối và tiêu.
- 3 Đặt thịt gà vào giỏ chiên đã được làm nóng.
- 4 Chọn chế độ *Thịt gà* và ấn *Bắt đầu*.
- 5 Trộn dầu xì dầu, mật ong, giấm gạo, tương ớt Sriracha, tỏi và gừng trong một chiếc nồi nhỏ.
- 6 Đặt nồi lên bếp đun sôi cho đến khi các nguyên liệu hòa quyện, khoảng 10 phút.
- 7 Sau khi nồi vận hành 20 phút, bỏ thịt gà ra một chiếc bát và rưới đều phần nước sốt đã đun vào.
- 8 Tiếp tục đặt thịt gà vào giỏ chiên và vận hành tiếp 5 phút còn lại.
- 9 Trang trí với hành lá và thưởng thức.



Cánh gà sốt mật ong

Khẩu phần: 2-4 phần

Thời gian chuẩn bị: 5 phút
Thời gian nấu: 30 phút

2 gr bột ớt paprika
2 gr bột tỏi
2 gr bột hành
2 gr muối
2 gr tiêu đen
25 gr bột ngô
453 gr cánh gà
Bình xịt dầu
90 gr mật ong
100 gr tương ớt Sriracha
15 ml giấm gạo
5 ml dầu mè

- 1 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 195°C và ấn *Bắt đầu*.
- 2 Trộn đều bột ớt paprika, bột tỏi, bột hành, muối, tiêu và bột ngô.
- 3 Ướp thịt gà với hỗn hợp gia vị.
- 4 Xịt dầu ăn lên bề mặt thịt gà.
- 5 Đặt thịt gà vào giỏ chiên đã được làm nóng.
- 6 Chọn chế độ *Thịt gà*, điều chỉnh 30 phút rồi ấn *Bắt đầu*.
- 7 Lật thịt gà khi Nồi báo *Đào thức ăn*.
- 8 Trộn đều mật ong, tương ớt sriracha, giấm gạo và dầu mè.
- 9 Bỏ thịt gà ra khỏi nồi, rưới sốt và thưởng thức.



Cánh gà chiên phô mai tỏi

Khẩu phần: 3 phần

Thời gian chuẩn bị: 5 phút
Thời gian nấu: 25 phút

25 gr bột ngô

20 gr phô mai Parmesan, bào
mịn

9 gr bột tỏi

Tiêu, muối

680 gr cánh gà

Bình xịt dầu ăn

- 1 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 195°C và ấn *Bắt đầu*.
- 2 Trộn đều bột ngô, phô mai Parmesan, bột tỏi, muối và tiêu trong một chiếc bát.
- 3 Ướp thịt gà với gia vị.
- 4 Xịt dầu ăn vào giỏ chiên và lên toàn bộ bề mặt thịt gà.
- 5 Chọn chế độ *Thịt Gà* và ấn *Bắt đầu*. Chú ý *Đào thức ăn* khi Nồi báo hiệu.
- 6 Rắc thêm phô mai Parmesan lên trên và thưởng thức.



Cánh gà lắc gia vị

Khẩu phần ăn: 2-3 phần

Thời gian chuẩn bị: 5 phút
Thời gian nấu: 25 phút

1 gr xạ hương khô (thyme)
1 gr hương thảo khô
2 gr gia vị all spice
4 gr bột gừng
3 gr bột tỏi
2 gr bột hành
1 gr bột quế
2 gr bột ớt paprika
2 gr bột ớt chili
1 gr bột nhục đậu khấu
Muối

- 1 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 195°C và ấn *Bắt đầu*.
- 2 Trộn đều các loại gia vị để làm thành hỗn hợp ướp.
- 3 Trộn thịt gà vào hỗn hợp gia vị cho đến khi bao phủ toàn bộ.
- 4 Đặt thịt gà vào giỏ chiên đã được làm nóng.
- 5 Chọn chế độ *Thịt Gà* và ấn *Bắt đầu*.
- 6 Lắc giỏ chiên ở giữa quá trình vận hành.
- 7 Lấy thịt gà ra và xếp vào đĩa.
- 8 Vắt chanh lên trên và thưởng thức.



"Bim Bim" Tortilla nhà làm

Khẩu phần: 2-3 phần

Thời gian chuẩn bị: 2 phút
Thời gian nấu: 8 phút

3 vỏ bánh tortilla (152 mm)

20 ml dầu olive

2 gr muối

Sốt Salsa

- 1 Cắt bánh tortilla làm đôi, rồi mỗi nửa lại cắt làm 4. Bạn sẽ cắt được 8 miếng từ 1 vỏ bánh.
- 2 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 150°C và ấn *Bắt đầu*.
- 3 Phết dầu olive và rắc muối lên bánh tortilla.
- 4 Xếp bánh tortilla vào giỏ chiên đã được làm nóng và điều chỉnh 8 phút ở 150°C.
- 5 *Lắc giỏ chiên* khi Nồi báo hiệu.
- 6 Thường thức cùng sốt Salsa.



Bánh ngàn lớp nhân xúc xích

Khẩu phần: 4 phần

Thời gian chuẩn bị: 5 phút
Thời gian nấu: 10 phút

1/2 tấm bột ngàn lớp cán sẵn, già đồng
16 miếng xúc xích hun khói cỡ nhỏ
15 ml sữa tươi

- 1 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori và ấn *Bắt đầu*.
- 2 Cắt bột ngàn lớp thành các hình chữ nhật nhỏ cỡ 64x38mm
- 3 Đặt xúc xích vào một miếng bột và cuộn chặt. Cố định bột bằng một chút nước. Làm lần lượt đến khi hết bột.
- 4 Phết đều sữa tươi lên bề mặt, theo chiều cuốn của từng miếng bánh và đặt vào giỏ chiên.
- 5 Chỉnh Nồi ở nhiệt độ 205°C trong 10 phút hoặc cho đến khi vỏ bánh chín vàng.



Nấm nhồi xúc xích

Khẩu phần: 3 phần

Thời gian chuẩn bị: 5 phút
Thời gian nấu: 23 phút

6 nấm mỡ cỡ đại
45 ml dầu olive
1/4 củ hành tây, thái hạt lựu
113 gr xúc xích Ý, lột vỏ
14 gr bột chiên xù kiểu Ý
58 gr phô mai mozzarella, bào mịn
20 gr phô mai Parmesan
4 gr mùi tây tươi, băm nhỏ
Tiêu, muối

- 1 Cắt bỏ phần cuống nấm. Băm nhỏ phần cuống.
- 2 Dùng thìa khoét sâu vào lòng nấm để tạo thêm khoảng trống. Để riêng.
- 3 Làm nóng chảo ở nhiệt độ trung bình cao.
- 4 Cho 20 ml dầu olive vào chảo, thêm cuống nấm băm nhỏ và thành tây thái hạt lựu. Xào trong 5 phút.
- 5 Thêm tỏi và đảo thêm trong 1 phút.
- 6 Thêm xúc xích Ý và xào thêm khoảng 5 phút cho đến khi chín vàng. Để riêng.
- 7 Trộn hỗn hợp xúc xích với bột chiên xù, phô mai mozzarella, parmesan và lá mùi tây băm nhỏ.
- 8 Thêm tiêu, muối tùy khẩu vị.
- 9 Nhồi hỗn hợp xúc xích vào nấm mỡ. Trên cùng phủ phô mai mozzarella.
- 10 Rưới phần dầu olive còn lại lên nấm nhồi.
- 11 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 160°C.
- 12 Đặt nấm nhồi xúc xích vào trong giỏ chiên. Điều chỉnh 160°C trong 12 phút cho đến khi phô mai chảy và chuyển sang màu vàng.



Phô mai que

Khẩu phần: 3 phần

Thời gian chuẩn bị: 10 phút
Thời gian nấu: 8 phút

6 miếng phô mai mozzarella dạng que

16 gr bột mì đa dụng

3 gr bột ngô

3 gr muối

1 gr tiêu đen

2 quả trứng, đánh tan

15 ml sữa tươi

50 gr bột chiên xù panko

2 gr lá mùi tây khô

Bình xịt dầu

Sốt marinara hoặc sốt salad

- 1 Cắt từng miếng phô mai làm 3 phần theo chiều dọc để được 18 que phô mai.
- 2 Trộn dầu bột mì, bột ngô, muối và tiêu trong một chiếc bát (A).
- 3 Đánh tan trứng và sữa trong một chiếc bát khác (B).
- 4 Trộn đều bột chiên xù panko và lá mùi tây khô trong chiếc bát cuối cùng (C).
- 5 Nhúng phô mai vào lần lượt bát bột (A), bát trứng sữa (B) và bát bột chiên xù (C). Lặp lại bước (B) và (C) một lần nữa để bột bám đều quanh phô mai.
- 6 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 175°C và ấn *Bắt đầu*.
- 7 Trong khi chờ nồi làm nóng thì bỏ phô mai đã chuẩn bị vào tủ đông.
- 8 Lấy phô mai ra và đặt vào giỏ chiên. Xịt đều dầu ăn lên khắp



Đưa chua chiên giòn

Khẩu phần: 4 phần

Thời gian chuẩn bị: 10 phút
Thời gian nấu: 8 phút

4 quả dưa chua

60 gr bột mì đa dụng

2 quả trứng, đánh tan

25 gr bột chiên xù hoặc bánh mì vụn

2 gr bột ớt paprika

1 gr ớt cayenne

Bình xịt dầu

- 1 Thấm khô dưa chua với giấy nhà bếp và cắt thành từng miếng dài.
- 2 Tạo lớp vỏ bọc cho dưa chua với lần lượt 3 bát nguyên liệu.
- 3 Đầu tiên là nhúng dưa chua vào bát bột mì, tiếp đến nhúng vào bát trứng và cuối cùng là lăn với hỗn hợp bột chiên xù và gia vị.
- 4 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 180°C và ấn *Bắt đầu*.
- 5 Đặt dưa chua vào giỏ chiên và xịt một lớp dầu ăn lên khắp bề mặt.
- 6 Sau 10 phút, tháo giỏ ra và lật dưa chua một lần nếu cần thiết.



Ớt Jalapeños nhồi cuộn thịt hun khói

Khẩu phần: 2 phần

Thời gian chuẩn bị: 10 phút
Thời gian nấu: 16 phút

6 quả ớt Jalapeños cỡ trung

112 gr thịt lợn xay

57 gr phô mai cheddar

Tiêu, muối

6 dải thịt hun khói

- 1 Cắt ớt làm đôi theo chiều dọc, bỏ hạt. Để riêng.
- 2 Trộn đều thịt lợn xay, phô mai cheddar, muối và tiêu.
- 3 Nhồi khoảng 20ml hỗn hợp thịt vào từng lát ớt.
- 4 Ghép 2 lát ớt lại thành 1 quả và cuộn thịt hun khói phía ngoài.
- 5 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori, ở nhiệt độ 160°C và ấn *Bắt đầu*.
- 6 Đặt ớt nhồi vào giỏ chiên.
- 7 Chọn chế độ *Thịt hun khói*, chỉnh thời gian 16 phút và ấn *Bắt đầu*.
- 8 Thường thức cùng nước sốt tùy sở thích.



Tôm cuộn thịt hun khói

Khẩu phần: 4-5 phần

Thời gian chuẩn bị: 5 phút
Thời gian nấu: 16 phút

16 con tôm cỡ lớn, bóc vỏ và bỏ chỉ
đen

3 gr bột tỏi

2 gr bột ớt paprika

2 gr bột hành

1 gr tiêu đen

8 dải thịt hun khói, thái lát

- 1 Cho tôm vào một chiếc bát và ướp cùng với hỗn hợp gia vị.
- 2 Cuộn thịt hun khói xung quanh tôm, từ đầu đến đuôi. Cố định bằng tăm.
- 3 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 160°C và ấn *Bắt đầu*.
- 4 Đặt một nửa phần tôm vào giỏ chiên đã được làm nóng.
- 5 Chọn chế độ *Thịt hun khói* và ấn *Bắt đầu*. Khi nồi vận hành xong, để riêng.
- 6 Lặp lại với phần tôm còn lại.
- 7 Để ráo dầu và thưởng thức.



Tôm cuộn dừa chiên

Khẩu phần: 3 phần

Thời gian chuẩn bị: 8 phút
Thời gian nấu: 8 phút

30 gr bột mì đa dụng

5 gr muối (chia đôi)

1 gr tiêu đen (chia đôi)

1 gr bột tỏi (chia đôi)

2 gr bột ớt paprika (chia đôi)

2 quả trứng, đánh tan

15 ml sữa tươi

28 gr bột chiên xù panko

40 gr dừa nạo

227 gr tôm cỡ lớn (bóc vỏ, bỏ chỉ đen)

Bình xịt dầu

- 1 Trộn đều bột mì và một nửa số gia vị trong một chiếc bát (A). Đánh tan trứng và sữa trong một chiếc bát khác (B).
- 2 Trộn đều bột chiên xù, dừa nạo và nửa phần gia vị còn lại trong chiếc bát thứ 3 (C).
- 3 Nhúng tôm vào hỗn hợp bột (A), rồi nhúng vào bát trứng sữa (B) và kết thúc bằng lớp bột chiên xù và dừa nạo (C) bọc ngoài cùng. Lặp lại bước nhúng trứng sữa (B) và hỗn hợp bột dừa (C) lần nữa để bột bao kín tôm.
- 4 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 175°C và ấn **Bắt đầu**.
- 5 Đặt tôm vào giỏ chiên đã được làm nóng và xịt một lớp dầu mỏng lên khắp bề mặt tôm.
- 6 Chọn chế độ *Thực phẩm đông lạnh*, điều chỉnh thời gian 8 phút và ấn **Bắt đầu**.
- 7 Đào giỏ chiên khi nổi báo hiệu.



Scotch Egg - Thịt bọc trứng chiên giòn Khẩu phần: 4 phần

Thời gian chuẩn bị: 10 phút
Thời gian nấu: 15 phút

283 gr xúc xích thịt lợn xay

2 gr bột tỏi

1 gr bột hành

1 gr lá xô thơm khô

2 gr muối

1 gr tiêu đen

4 quả trứng, luộc chín, bóc vỏ

60 gr bột mì đa dụng

1 quả trứng, đánh tan

40 gr bột chiên xù kiểu Ý

- 1 Trộn đều xúc xích, bột tỏi, bột hành, lá xô thơm và tiêu thành hỗn hợp đồng nhất. Chia làm 4 phần bằng nhau.
- 2 Bọc kín từng quả trứng với từng phần thịt cho đến khi thịt bao phủ kín trứng.
- 3 Nhúng từng viên thịt vào bột mì, rồi nhúng vào trứng đánh tan và kết thúc bằng lớp bột chiên xù bọc ngoài cùng. Lặp lại bước nhúng trứng và bột chiên xù lần nữa để bột bao kín thịt
- 4 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 175°C và ấn *Bắt đầu*.
- 5 Xịt một lớp dầu mỏng lên khắp bề mặt thịt bọc trứng.
- 6 Đặt thịt bọc trứng vào giỏ chiên đã được làm nóng.
- 8 Chọn chế độ *Thực phẩm đông lạnh*, điều chỉnh thời gian 15 phút và ấn *Bắt đầu*. Chú ý *Đào thức ăn* trong giữa quá trình nấu (khi nồi báo hiệu).



Gà xiên nướng tỏi

Khẩu phần: 2-4 phần

Thời gian chuẩn bị: 1 tiếng 5 phút
Thời gian nấu: 10 phút

60 ml dầu olive

3 nhánh tỏi, băm nhỏ

2 gr lá oregano khô

2 gr lá xạ hương khô

2 gr muối

1 gr tiêu đen

1 quả chanh vàng, vắt nước

454 gr thịt gà đùi không xương,
không da, cắt thành từng miếng cỡ

38 m

Xiên gỗ

- 1 Trộn đều dầu olive, tỏi, lá oregano, xạ hương, muối, tiêu đen và nước cốt chanh vàng trong một chiếc bát.
- 2 Cho thịt gà vào hỗn hợp và ướp trong 1 tiếng.
- 3 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 195°C và ấn *Bắt đầu*.
- 4 Xiên thịt gà vào que xiên.
- 5 Đặt gà xiên vào giỏ chiên đã được làm nóng.
- 6 Chọn chế độ *Thịt Gà*, chỉnh thời gian 10 phút và ấn *Bắt đầu*.



Gà xiên que ướp sữa chua nướng

Khẩu phần: 2-4 phần

Thời gian chuẩn bị: 4 tiếng 10 phút
Thời gian nấu: 10 phút

123 gr sữa chua Hy Lạp nguyên
chất

20 ml dầu olive

2 gr bột ớt paprika

1 gr thì là

1 gr ớt đỏ nghiền nát

1 quả chanh vàng, vắt nước và
bào mịn vỏ

1 gr tiêu đen xay nhỏ

4 nhánh tỏi, băm nhỏ

- 1 Trộn đều sữa chua, dầu olive, bột ớt paprika, thì là, ớt đỏ, nước chanh, vỏ chanh bào mịn, muối, tiêu và tỏi trong một chiếc bát.
- 2 Cho thịt gà vào hỗn hợp và ướp tối thiểu 4 tiếng.
- 3 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori và ấn *Bắt đầu*.
- 4 Xiên gà vào que xiên.
- 5 Đặt gà xiên vào giỏ chiên đã được làm nóng.
- 6 Chỉnh nhiệt độ 205°C trong vòng 10 phút.



Bò xiên nướng kiểu Hàn

Khẩu phần: 2-4 phần

Thời gian chuẩn bị: 1 tiếng 5 phút
Thời gian nấu: 6 phút

20 gr tương ssamjang

20 gr tương ớt gochujang

15 ml xì dầu

15 ml dầu mè

15 ml mật ong

5 ml giấm gạo

454 gr thịt bò, thái miếng 38 mm

Xiên gỗ

- 1 Trộn đều tương ssamjang, tương ớt gochujang, xì dầu, dầu mè, mật ong và giấm gạo trong một chiếc bát.
- 2 Ướp thịt bò với hỗn hợp trên trong 1 tiếng đồng hồ.
- 3 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori và ấn *Bắt đầu*.
- 4 Xiên thịt vào que xiên và đặt vào giỏ chiên đã làm nóng.
- 5 Chọn chế độ *Bit tết* và ấn *Bắt đầu*.



Thịt lợn xiên nướng sốt Teriyaki

Khẩu phần: 2-4 phần

Thời gian chuẩn bị: 35 phút
Thời gian nấu: 8 phút

8 gr tinh bột ngô

118 ml nước

60 ml xì dầu

55 gr đường nâu

1 nhánh tỏi, băm nhỏ

2 gr gừng bào mịn

Tiêu đen

454 gr thịt thăn lợn, thái miếng 38

mm

Xiên gỗ

Bình xịt dầu

Tiêu, muối

- 1 Khuấy tan bột ngô và nước.
- 2 Trộn đều hỗn hợp bột ngô với xì dầu, đường nâu, tỏi, gừng trong một chiếc nồi nhỏ. Đặt lên bếp, đun nhỏ lửa trong 5 phút cho đến khi hỗn hợp sôi và đặc lại.
- 3 Thêm tiêu, muối cho vừa khẩu vị và để nguội.
- 4 Xiên thịt vào xiên gỗ.
- 5 Ướp thịt xiên vào hỗn hợp sốt teriyaki trong vòng 30 phút.
- 6 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori và ấn *Bắt đầu*.
- 7 Đặt thịt xiên vào giỏ chiên đã làm nóng và xịt dầu khắp bề mặt thịt.
- 8 Chọn chế độ *Bít tết*, điều chỉnh thời gian 8 phút và ấn *Bắt đầu*.
- 10 Khi thời gian nấu vận hành chỉ còn 2 phút, tháo giỏ chiên ra và phết thêm sốt Teriyaki lên thịt. Thêm tiêu, muối và thưởng thức.



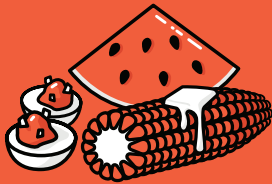
Thịt cừu Shawarma xiên nướng

Khẩu phần: 2 phần

Thời gian chuẩn bị: 12 phút
Thời gian nấu: 8 phút

340 gr thịt cừu xay
2 gr thì là
2 gr bột ớt paprika
3 gr bột tỏi
2 gr bột hành
1 gr bột quế
1 gr nghệ
1 gr hạt thì là
1 gr hạt mùi xay

- 1 Trộn đều tất cả nguyên liệu trong một chiếc bát lớn.
- 2 Xiên từng viên thịt cỡ 85 gr vào que tre, sau đó đặt vào tủ đông trong 10 phút
- 3 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori và ấn *Bắt dầu*.
- 4 Đặt thịt xiên vào giỏ chiên đã được làm nóng, chọn chế độ *Bit tết*, điều chỉnh 8 phút và ấn *Bắt dầu*.
- 5 Thường thức với sốt sữa chua chanh vàng hoặc bất kỳ loại sốt nào bạn thích.



Món ăn kèm



Khoai tây chiên kiểu Pháp

Khẩu phần: 4 phần

Thời gian chuẩn bị: 30 phút
Thời gian nấu: 28 phút

2 củ khoai tây, thái thành sợi dài
cỡ 76 x 25 mm

1 L nước lạnh, để ngâm khoai

15 ml dầu ăn

3 gr bột tỏi

2 gr bột ớt paprika

Tiêu, muối

Sốt cà chua ketchup hoặc sốt
salad

- 1 Thái khoai tây thành sợi dài cỡ 76x25 mm và ngâm nước trong 15 phút.
- 2 Rửa sạch khoai tây bằng nước lạnh và thấm khô.
- 3 Thêm dầu ăn và gia vị vào khoai tây, trộn đều.
- 4 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 195°C và ấn *Bắt đầu*.
- 5 Cho khoai vào giỏ chiên đã được làm nóng.
- 6 Chọn chế độ *Khoai tây chiên*, điều chỉnh thời gian 28 phút và ấn *Bắt đầu*. Chú ý nhớ *Lắc giỏ, đảo* khoai khi nổi báo hiệu.
- 7 Lấy khoai ra và rắc tiêu, muối.
- 8 Thường thức cùng sốt cà chua ketchup hoặc sốt salad tùy sở thích.



Khoai lang chiên giòn

Khẩu phần: 4 phần

Thời gian chuẩn bị: 5 phút

Thời gian nấu: 10 phút

2 củ khoai lang, thái thành sợi dài
cỡ 25 mm

15 ml dầu ăn

10 gr muối

2 gr tiêu đen

2 gr bột ớt paprika

2 gr bột tỏi

2 gr bột hành

- 1 Thái khoai tây thành sợi dài cỡ 25 mm.
- 2 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori và ấn *Bắt đầu*.
- 3 Cho khoai tây vào một chiếc bát lớn, thêm dầu ăn và trộn đều cho dầu bao phủ khắp khoai tây.
- 4 Rắc tiêu, muối, bột ớt, bột tỏi, bột hành vào bát khoai. Trộn đều.
- 5 Đặt khoai vào giỏ chiên đã được làm nóng. Điều chỉnh nhiệt độ 205°C trong 10 phút. Chú ý nhớ *Lắc giỏ*, *đảo* khoai khi nổi bọt hiệu.



Khoai tây chiên sốt Cajun

Khẩu phần: 4 phần

Thời gian chuẩn bị: 30 phút
Thời gian nấu: 28 phút

2 củ khoai tây, gọt vỏ và thái thành sợi dài cỡ 76 x 25 mm

1 L nước lạnh

15 ml dầu ăn

7 gr gia vị Cajun

1 gr ớt Cayenne

Sốt cà chua Ketchup hoặc sốt salad để chấm cùng

- 1 Thái khoai tây thành sợi dài cỡ 76x25 mm và ngâm nước trong 15 phút.
- 2 Rửa sạch khoai tây bằng nước lạnh và thấm khô.
- 3 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 195°C và ấn *Bắt đầu*.
- 4 Thêm dầu ăn vào khoai tây và trộn đều cho dầu bao phủ kín.
- 5 Cho khoai vào giỏ chiên đã được làm nóng.
- 6 Chọn chế độ *Khoai tây chiên*, điều chỉnh thời gian 28 phút và ấn *Bắt đầu*. Chú ý nhớ *Lắc giỏ*, đảo khoai khi nổi báo hiệu.
- 7 Lấy khoai ra và rắc gia vị Cajun cùng ớt Cayenne.
- 8 Thường thức cùng sốt cà chua ketchup hoặc sốt salad tùy sở thích.



Bí ngòì chiên giòn

Khẩu phần: 4 phần

Thời gian chuẩn bị: 10 phút
Thời gian nấu: 8 phút

2 quả bí ngòì cỡ vừa, cắt thành miếng cỡ 19 mm

60 gr bột mì đa dụng

12 gr muối

2 gr tiêu đen

2 quả trứng, đánh tan

15 ml sữa tươi

84 gr bột chiên xù kiểu Ý

25 gr phô mai Parmesan

Bình xịt dầu

Sốt salad

- 1 Cắt bí ngòì thành từng miếng có độ dày 19 mm.
- 2 Trộn đều bột mì, muối và tiêu trong một chiếc đĩa (A).
- 3 Đánh tan trứng và sữa trong một chiếc đĩa khác (B). Và trộn đều bột chiên xù cùng phô mai Parmesan trong chiếc đĩa thứ 3 (C).
- 4 Nhúng lần lượt từng miếng bí ngòì và đĩa (A), (B) và (C).
- 5 Lặp lại một lần nhúng nữa với đĩa (B) và (C) để bột phủ kín bí ngòì.
- 6 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 175°C và ấn *Bắt đầu*.
- 7 Đặt bí ngòì vào giỏ chiên đã được làm nóng và xịt dầu ăn lên khắp bề mặt.
- 8 Chọn chế độ *Thực phẩm đông lạnh*, điều chỉnh 8 phút và ấn *Bắt đầu*.
- 9 Lắc giỏ khi nổi báo hiệu.
Thưởng thức cùng sốt salad.



Bơ chiên

Khẩu phần: 2 phần

Thời gian chuẩn bị: 15 phút
Thời gian nấu: 10 phút

2 quả bơ, thái thành miếng nhỏ cỡ 25 mm

50 gr bột chiên xù panko

2 gr bột tỏi

2 gr bột hành

1 gr bột ớt paprika

1 gr ớt cayenne

Tiêu, muối

60 gr bột mỳ đa dụng

2 quả trứng, đánh tan

Bình xịt dầu

- 1 Cắt bơ thành từng miếng nhỏ cỡ 25 mm.
- 2 Trộn đều bột chiên xù, bột tỏi, bột hành, bột ớt, ớt, muối và tiêu trong một chiếc bát.
- 3 Nhúng từng miếng bơ lần lượt vào bột mỳ, trứng đánh tan và hỗn hợp bột chiên xù sao cho bột phủ kín toàn bộ bề mặt miếng bơ.
- 4 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori và ấn *Bắt đầu*.
- 5 Đặt bơ vào giỏ chiên đã được làm nóng, xịt dầu ăn lên khắp bề mặt và điều chỉnh nhiệt độ 205°C trong 10 phút.
- 6 *Lắc giỏ* khi nổi báo hiệu.
- 7 Thường thức cùng sốt salad.



Khoai tây chiên kiểu Hy Lạp

Khẩu phần: 4 phần

Thời gian chuẩn bị: 30 phút
Thời gian nấu: 28 phút

2 củ khoai tây to, thái thành miếng nhỏ cỡ 76 x 13 mm

1 L nước lạnh để ngâm khoai

40 ml dầu thực vật

3 gr bột tỏi

2 gr bột ớt paprika

56 gr phô mai feta, băm vụn

4 gr lá mùi tây, băm nhỏ

3 gr oregano tươi

Tiêu, muối

- 1 Thái khoai tây thành từng miếng nhỏ cỡ 76 x 13 mm và ngâm vào nước trong 15 phút.
- 2 Rửa sạch khoai với nước lạnh và thấm khô.
- 3 Thêm dầu ăn, bột tỏi, bột ớt vào khoai tây, trộn đều.
- 4 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 195°C và ấn *Bắt đầu*.
- 5 Cho khoai vào giỏ chiên đã được làm nóng.
- 6 Chọn chế độ *Khoai tây chiên*, chỉnh thời gian 28 phút và ấn *Bắt đầu*. Chú ý *Lắc giỏ, đảo* khoai giữa quá trình khi nổi báo hiệu.
- 7 Lấy khoai ra khi nổi đã vận hành xong. Rắc đều phô mai feta, mùi tây, oregano, tiêu, muối lên trên.
- 8 Trang trí cùng chanh vàng cắt miếng và thưởng thức.



Khoai tây chiên tẩm gia vị

Khẩu phần 3-4 phần

Thời gian chuẩn bị: 3 phút
Thời gian nấu: 20 phút

2 củ khoai tây to, gọt vỏ, bổ cau
23 ml dầu olive
3 gr bột tỏi
1 gr bột hành
3 gr muối
1 gr tiêu đen
5 gr phô mai Parmesan, bào mịn
Sốt cà chua ketchup hoặc sốt salad

- 1 Khoai tây bổ cau thành từng miếng cỡ 102 mm.
- 2 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 195°C và ấn *Bắt đầu*.
- 3 Trộn khoai tây với dầu olive, gia vị và phô mai parmesan sao cho phủ kín bề mặt khoai.
- 4 Cho khoai vào giỏ chiên đã được làm nóng.
- 5 Chọn chế độ *Khoai tây chiên*, chỉnh thời gian 20 phút và ấn *Bắt đầu*.
- 6 *Lắc giỏ, đảo khoai* khi nổi báo hiệu.
- 7 Thường thức cùng sốt cà chua ketchup hoặc sốt salad.



"Bim Bim" khoai tây

Khẩu phần: 4 phần

Thời gian chuẩn bị: 40 phút
Thời gian nấu: 25 phút

2L nước

15 gr muối

2 củ khoai tây to, thái lát mỏng

20 ml dầu olive

Tiêu, muối

- 1 Khuấy đều muối cùng nước cho đến khi muối tan.
- 2 Cắt lát mỏng khoai tây. Nên dùng dụng cụ bào, nạo chuyên dụng với lưỡi dao mỏng 1.5 mm.
- 3 Ngâm khoai tây vào nước muối trong 30 phút.
- 4 Để khoai ráo nước và thấm khô.
- 5 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 165°C và ấn *Bắt đầu*.
- 6 Trộn đều khoai với dầu olive.
- 7 Xếp một lát mỏng khoai vào giỏ chiên đã được làm nóng.
- 8 Điều chỉnh thời gian 25 phút. Chú ý *lắc giỏ*, đảo khoai giữa quá trình vận hành khi nổi báo hiệu.
- 9 Rắc tiêu, muối lên khoai đã chín giòn và thưởng thức.



Hành tây chiên

Khẩu phần: 2 phần

Thời gian chuẩn bị: 10 phút
Thời gian nấu: 20 phút

1 củ hành tây trắng
84 gr bột chiên xùanko
2 gr bột ớt paprika
5 gr muối
2 quả trứng
224ml butter milk
60 gr bột mì đa dụng
Bình xịt dầu

- 1 Cắt lát hành tây thành từng vòng tròn cỡ 13 mm và tách riêng từng lớp.
- 2 Trộn đều bột chiên xù, bột ớt và muối trong một chiếc bát. Để riêng.
- 3 Đánh tan trứng và trộn cùng butter milk.
- 4 Nhúng từng lát hành tây vào bột mì, sau đó nhúng vào hỗn hợp trứng và kết thúc bằng lớp bột chiên xù ngoài cùng.
- 5 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 190°C và ấn *Bắt đầu*.
- 6 Xịt đều dầu ăn lên khắp bề mặt hành lát.
- 7 Đặt hành lát vào giỏ chiên đã được làm nóng thành một lớp mỏng. Phần còn lại chia làm nhiều mẻ và làm lần lượt.
- 8 Điều chỉnh thời gian 10 phút một mẻ ở nhiệt độ 190°C cho đến khi hành chín vàng giòn.
Thường thức cùng sốt chấm yêu thích.



Hành tây "nở hoa"

Khẩu phần: 3 phần

Thời gian chuẩn bị: 2 tiếng 15 phút
Thời gian nấu: 25 phút

1 củ hành tây cỡ to
120 gr bột mỳ đa dụng
7 gr bột ớt paprika
12 gr muối
7 gr bột tỏi
3 gr bột ớt
1 gr tiêu đen
1 gr oregano khô
295 ml nước
56 gr bột chiên xù kiểu Ý
Bình xịt dầu

- 1 Hành tây lột vỏ, cắt phần cứng. Đặt mặt cắt xuống thớt.
- 2 Cắt từng đường thẳng và vuông góc xuống mặt thớt, chia hành tây thành 8 phần, giữ nguyên phần cứng vẫn cố định.
- 3 Ngâm hành tây vào nước ít nhất 2 tiếng. Xong để ráo và thấm khô.
- 4 Trộn đều bột mỳ, bột ớt, muối, bột tỏi, tiêu đen, oregano và nước thành một hỗn hợp nhuyễn, mịn.
- 5 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori và ấn *Bắt đầu*.
- 6 Rưới đều hỗn hợp bột lên hành tây, chú ý để từng lớp hành đều bám bột.
- 7 Sau đó rắc đều bột chiên xù lên phía trên. Xịt dầu ăn lên giỏ chiên và từng lát hành tây. Đặt hành vào giỏ chiên, phần cắt úp xuống dưới.
- 8 Điều chỉnh nhiệt độ 205°C trong 10 phút, sau đó giảm nhiệt độ 175°C và nướng tiếp trong 15 phút.



Khoai tây Hasselback

Khẩu phần: 4 phần

Thời gian chuẩn bị: 3 phút

Thời gian nấu: 40 phút

4 củ khoai tây nâu cỡ vừa, rửa sạch

và gọt vỏ

30 ml dầu olive

12 gr muối

1 gr tiêu đen

1 gr bột tỏi

28 gr bơ, quay chảy

8 gr lá mùi tây tươi, băm nhỏ, để

trang trí

- 1 Rửa sạch và gọt vỏ khoai tây. Để ráo nước và thấm khô.
- 2 Cắt lát khoai tây theo chiều ngang độ dày 6 mm nhưng vẫn giữ lại 13 mm ở cuống để cố định.
- 3 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 175°C và ấn *Bắt đầu*.
- 4 Rưới đều dầu ăn và rắc muối, tiêu, bột tỏi lên khắp bề mặt khoai.
- 5 Cho khoai vào giỏ chiên đã được làm nóng, và điều chỉnh thời gian 30 phút.
- 6 Phết bơ quay chảy lên khoai và điều chỉnh Nồi thêm 10 phút.
- 7 Trang trí cùng lá mùi tây băm nhỏ và thưởng thức.



Khoai tây nướng

Khẩu phần: 4 phần

Thời gian chuẩn bị: 3 phút
Thời gian nấu: 20 phút

Khoai tây cỡ nhỏ, rửa sạch và bổ đôi.

30 ml dầu olive

3 gr muối

1 gr tiêu đen

2 gr bột tỏi

1 gr lá xạ hương khô

1 gr lá hương thảo khô

- 1 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 195°C và ấn *Bắt đầu*.
- 2 Phết dầu olive lên khoai tây đã bổ đôi và rắc gia vị lên phía trên.
- 3 Đặt khoai vào giỏ chiên đã được làm nóng.
- 4 Chọn chế độ *Khoai tây chiên*, điều chỉnh thời gian 20 phút và ấn *Bắt đầu*. Chú ý *đào giỏ*, *lật đều* khoai giữa quá trình nấu vận hành (hoặc khi nổi báo hiệu).



Cà rốt nướng mật ong

Khẩu phần: 2-4 phần

Thời gian chuẩn bị: 5 phút
Thời gian nấu: 12 phút

454 gr cà rốt cẩu vông (cỡ mini),
gọt vỏ và rửa sạch
15 ml dầu olive
30 ml mật ong
2 nhánh húng tây tươi
Tiêu, muối

- 1 Lau khô cà rốt, để riêng.
- 2 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori và ấn *Bắt đầu*.
- 3 Trộn đều cà rốt với dầu olive, mật ong, húng tây, tiêu và muối.
- 4 Đặt cà rốt vào giỏ chiên đã được làm nóng.
- 5 Chọn chế độ *Rau củ* và ấn *Bắt đầu*. Chú ý đảo thức ăn khi Nồi báo hiệu.
- 6 Dùng nóng.



Bông cải xanh nướng tỏi

Khẩu phần: 3 phần

Thời gian chuẩn bị: 3 phút

Thời gian nấu: 10 phút

1 bông cải xanh lớn, cắt riêng từng hoa

15 ml dầu olive

3 gr bột tỏi

3 gr muối

1 gr tiêu đen

- 1 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 150°C và ấn *Bắt đầu*.
- 2 Rưới đều dầu olive lên từng bông cải và trộn đều để dầu phủ kín.
- 3 Rắc đều gia vị lên bông cải.
- 4 Đặt bông cải vào giỏ chiên đã được làm nóng.
- 5 Chọn chế độ *Rau củ* và ấn *Bắt đầu*.



Cà rốt nướng mật ong xì dầu

Khẩu phần: 4 phần

Thời gian chuẩn bị: 5 phút
Thời gian nấu: 12 phút

454 gr cà rốt non (cỡ 152 mm), rửa sạch, gọt vỏ và lau khô

15 ml dầu olive

5 ml mật ong

5 ml xì dầu

Tiêu, muối

- 1 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori và ấn *Bắt đầu*.
- 2 Rưới đều dầu olive lên cà rốt và trộn đều cùng mật ong, xì dầu.
- 3 Đặt cà rốt vào giỏ chiên đã được làm nóng.
- 4 Chọn chế độ *Rau củ* và ấn *Bắt đầu*. Chú ý đảo thức ăn khi nổi báo hiệu.
- 5 Rắc thêm tiêu, muối và thưởng thức.



Súp lơ nướng

Khẩu phần: 2 phần

Thời gian chuẩn bị: 2 phút
Thời gian nấu: 10 phút

284 gr hoa lơ (súp lơ)
10 ml dầu olive
3 gr muối
1 gr tiêu đen

- 1 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 150°C và ấn *Bắt đầu*.
- 2 Cho súp lơ vào một chiếc bát, dưới đều dầu olive, rắc gia vị và trộn đều.
- 3 Đặt súp lơ vào giỏ chiên đã được làm nóng.
- 4 Chọn chế độ *Rau củ* và ấn *Bắt đầu*.



Súp lơ nướng nghệ

Khẩu phần: 2-3 phần

Thời gian chuẩn bị: 2 phút
Thời gian nấu: 10 phút

284 gr hoa lơ (súp lơ)
10 ml dầu olive
2 gr bột nghệ
2 gr bột tỏi
1 gr bột hành
3 gr muối
1 gr tiêu đen

- 1 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 150°C và ấn *Bắt đầu*.
- 2 Cho súp lơ vào một chiếc bát, dưới đều dầu olive, rắc gia vị và trộn đều.
- 3 Ướp súp lơ với hỗn hợp gia vị.
- 4 Đặt súp lơ vào giỏ chiên đã được làm nóng.
- 5 Chọn chế độ *Rau củ* và ấn *Bắt đầu*.



Ngô nướng gia vị

Khẩu phần: 2 phần

Thời gian chuẩn bị: 2 phút
Thời gian nấu: 10 phút

1 bắp ngô, bóc vỏ và bỏ xơ, cắt đôi
14 gr bơ, quay chảy
2 gr muối

- 1 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori và ấn *Bắt đầu*.
- 2 Quét bơ quay chảy lên ngô và rắc muối.
- 3 Đặt bơ vào giỏ chiên đã được làm nóng.
- 4 Chọn chế độ *Rau củ*, điều chỉnh thời gian 10 phút và ấn *Bắt đầu*.
- 5 Lật ngô giữa quá trình nấu vận hành hoặc khi nổi báo hiệu.



Bí nghệ nướng

Khẩu phần: 2-4 phần

Thời gian chuẩn bị: 10 phút
Thời gian nấu: 12 phút

1 quả bí nghệ, gọt vỏ, bỏ hạt và cắt thành khối cỡ 25 mm
15 ml dầu olive
1g lá xạ hương tươi
6 gr muối
1 gr tiêu đen

- 1 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori và ấn *Bắt đầu*.
- 2 Trộn đều bí nghệ với dầu olive và gia vị.
- 3 Đặt bí nghệ vào giỏ chiên đã được làm nóng.
- 4 Chọn chế độ *Rau củ* và ấn *Bắt đầu*. Chú ý *lắc giỏ*, đảo thức ăn khi nồi báo hiệu.
- 5 Rưới đều dầu olive lên phía trên và thưởng thức.



Cà tím nướng

Khẩu phần: 1-2 phần

Thời gian chuẩn bị: 5 phút

Thời gian nấu: 10 phút

1 quả cà tím Nhật, gọt vỏ và cắt lát
cỡ 13mm

30 ml dầu olive

3 gr muối

2 gr bột tỏi

1 gr tiêu đen

1 gr bột hành

1 gr bột thì là

- 1 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori và ấn *Bắt đầu*.
- 2 Cắt lát cà tím thành từng lát mỏng cỡ 13 mm.
- 3 Trộn đều dầu olive và gia vị trong một chiếc bát to. Ướp cà tím trong hỗn hợp cho đến khi bao phủ kín.
- 4 Đặt cà tím vào giỏ chiên đã được làm nóng, và điều chỉnh nhiệt độ 205°C trong 10 phút.



Bánh mì bơ tỏi

Khẩu phần: 4 phần

Thời gian chuẩn bị: 5 phút

Thời gian nấu: 8 phút

1 bánh mì baguette kiểu Pháp (dài 305 mm)

4 nhánh tỏi, băm nhỏ

43 gr bơ, để nguội ở nhiệt độ phòng

10 gr phô mai Parmesan, bào mịn

8 gr mùi tây tươi, băm nhỏ

- 1 Cắt lát bánh mì.
- 2 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 160°C và ấn *Bắt đầu*.
- 3 Trộn đều tỏi, bơ và dầu olive thành một hỗn hợp mịn, mượt.
- 4 Phết đều hỗn hợp bơ lên từng lát bánh mì và rắc phô mai Parmesan lên phía trên.
- 5 Đặt bánh mì vào giỏ chiên đã được làm nóng.
- 6 Chọn chế độ *Bánh mì* và ấn *Bắt đầu*.
- 7 Trang trí với lá mùi tây tươi và thường thức.



Bánh Muffin ngô phô mai

Khẩu phần: 6 bánh muffin

Thời gian chuẩn bị: 8 phút
Thời gian nấu: 15 phút

60 gr bột mì đa dụng

79 gr bột ngô

38 gr đường trắng

6 gr muối

7 gr bột nở (baking soda)

118 ml sữa tươi

45 gr bơ, quay chảy

1 quả trứng

165 gr ngô

3 nhánh hành lá, băm nhỏ

120 gr phô mai cheddar, bào mịn

Bình xịt dầu

- 1 Trộn đều bột mì, bột ngô, đường, muối và bột nở trong một chiếc bát to.
- 2 Trong một chiếc bát khác, dùng phới lồng khuấy đều sữa, bơ và trứng.
- 3 Trộn nhẹ nhàng hỗn hợp khô vào bát hỗn hợp ướt. "Fold" (đào nhẹ nhàng) ngô, hành lá và phô mai cheddar bào mịn.
- 4 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 160°C và ấn *Bắt đầu*.
- 5 Xịt dầu ăn vào khuôn muffin để chống dính và đổ bột vào không quá 3/4.
- 6 Đặt khuôn muffin vào giỏ chiên đã được làm nóng.
- 7 Chọn chế độ *Bánh mì*, điều chỉnh thời gian 15 phút và ấn *Bắt đầu*.
- 8 Thường thức bánh cùng bơ hoặc ăn ngay.



Bánh bích quy bơ, phô mai

Khẩu phần: 4 bánh bích quy

Thời gian chuẩn bị: 10 phút
Thời gian nấu: 12 phút

5 gr bột nở (baking powder)

5 gr muối

4 gr đường

1 gr muối nở (baking soda)

210 gr bột mì đa dụng

113 gr bơ nhạt, để lạnh, cắt thành từng khối cỡ 6 mm

62 gr phô mai cheddar, băm vụn

112 gr buttermilk, để lạnh

Bơ quay chảy để phết mặt

- 1 Trộn đều bột nở, muối, đường, muối nở và bột.
- 2 Đấm bơ lạnh với hỗn hợp bột bằng dụng cụ dấm bột hoặc máy xay thực phẩm cho đến khi nhuyễn, bơ bột hòa quyện.
- 3 Trộn đều phô mai cheddar và buttermilk vào bột để được một khối bột. Khối bột sẽ hơi khô.
- 4 Cán hoặc dàn mỏng bột để được lớp bột có độ dày 13mm.
- 5 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 175°C và ấn *Bắt đầu*.
- 6 Cắt bột bằng khuôn cắt bánh quy cỡ tròn.
- 8 Xịt dầu ăn vào giỏ chiên. Lót giấy nến.
- 7 Phết bơ quay chảy lên bề mặt từng miếng bột và đặt vào giỏ chiên.
- 9 Điều chỉnh thời gian 12 phút ở nhiệt độ 175°C.



Cải brussel và thịt hun khói

Khẩu phần: 2-4 phần

Thời gian chuẩn bị: 5 phút
Thời gian nấu: 8 phút

284 gr cải brussel
2 dải thịt hun khói pancetta, thái hạt lựu
20 ml dầu olive
2 gr bột tỏi
Tiêu, muối
5 gr phô mai Parmesan, bào mịn

1. Bật chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori và ấn *Bắt đầu*.
2. Cắt cọng của cải brussel, sau đó cắt cải làm đôi.
3. Trộn đều cải với phô mai, dầu olive, bột tỏi, muối và tiêu trong một chiếc bát.
4. Cho hỗn hợp vào giỏ chiên đã được làm nóng.
5. Chọn chế độ *Rau củ*, điều chỉnh 8 phút và ấn *Bắt đầu*. Chú ý *Lắc giỏ khi* Nồi báo hiệu.
6. Rắc đều phô mai Parmesan bào mịn phía trên để trang trí.
7. Thường thức.



Món tráng miệng



Bánh mì cuộn quế

Khẩu phần: 6-8 miếng bánh

Thời gian chuẩn bị: 1 tiếng 20 phút
Thời gian nấu: 12 phút

Kem phô mai

120 gr phô mai cream cheese, để nguội ở nhiệt độ phòng

120 gr đường

114 gr bơ nhạt, để nguội ở nhiệt độ phòng

3ml tinh chất vani

Bánh mì cuộn quế

237 ml sữa tươi, ấm

57 gr bơ nhạt, quay chảy

50 gr đường trắng

1/2 gói men khô

280 gr bột mì đa dụng

2 gr bột nở

6 gr muối

57 gr bơ nhạt, để mềm

100 gr đường nâu

7 gr bột quế

- 1 Trộn đều tất cả nguyên liệu trong phần kem phô mai cho đến khi hỗn hợp đồng nhất, không vón cục.
- 2 Trộn đều sữa tươi, bơ quay chảy, đường trắng và men trong một chiếc bát lớn. Để men kích hoạt trong 1 phút.
- 3 Trộn 2/3 bột mì vào hỗn hợp thành một khối bột đồng nhất.
- 4 Phủ khăn ẩm lên trên và để bột nở trong 1 tiếng ở nơi ấm áp.
- 5 Trộn đều 1/3 bột mì còn lại, bột nở và muối vào khối bột.
- 6 Khía một hình chữ thập trên bề mặt bột và cán mỏng 1/4".
- 7 Phết đều bơ nhạt để mềm lên tấm bột. Sau đó rắc đường nâu và bột quế phía trên.
- 8 Cuộn khối bột lại thành một cuộn dài sao cho phần đường bột được cuộn chặt phía trong.
- 9 Cắt khối bột thành từng khúc có độ dày 25-38mm. Đặt từng khúc bột lên khuôn nướng có phết một lớp bơ mỏng, và phủ khăn ẩm lên trong vòng 30 phút.
- 10 Bật chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 165°C và ấn *Bắt đầu*.
- 11 Đặt bột bánh lên trên giấy nến và cho vào giỏ chiên đã được làm nóng.
- 12 Điều chỉnh thời gian 12 phút ở nhiệt độ 165°C.
- 13 Phết đều kem phô mai lên phía trên bánh và thưởng thức.



Soufflé vị socola

Khẩu phần: 2 phần

Thời gian chuẩn bị: 10 phút
Thời gian nấu: 13 phút

Bơ, để chống dính

Đường, để rắc

85 gr chocolate loại ngọt, băm nhỏ

28 gr bơ nhạt

2 quả trứng, tách riêng lòng trắng và lòng đỏ

3 ml tinh chất vani

18 gr bột mỳ đa dụng

36 gr đường

Đường bột, để trang trí

- 1 Phết đều bơ lên 2 chiếc ramekin cỡ trung. Rắc đường vào để đường bám kín tạo thành lớp chống dính cho ramekin.
- 2 Quay chảo bơ và chocolate bằng lò vi sóng trong 30 giây cho đến khi hỗn hợp chảy, mịn mượt. Có thể mất đến 1 phút.
- 3 Đánh tan lòng đỏ trứng và vanilla rồi từ từ trộn vào hỗn hợp chocolate. Rây đều bột vào hỗn hợp và trộn đều. Để nguội.
- 4 Dùng máy đánh trứng đánh bông lòng trắng trứng ở tốc độ trung bình cao cho đến khi đạt chóp mềm.
- 5 Thêm từng chút đường vào trong quá trình đánh bông, tăng tốc độ lên cao và tiếp tục đánh cho đến khi lòng trắng trứng bông, đạt chóp cứng.
- 6 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 165°C và ấn *Bắt đầu*.
- 7 Lấy khoảng 60 gr (2 tbs) hỗn hợp lòng trắng, trộn vào hỗn hợp chocolate để làm loãng. Sau đó, đổ ngược bát chocolate vào hỗn hợp lòng trắng trứng. Trộn nhẹ nhàng theo phương pháp "fold" để hỗn hợp đồng nhất.
- 8 Đổ bột vào ramekin và đặt vào giỏ chiên đã được làm nóng.
- 9 Điều chỉnh thời gian 13 phút ở nhiệt độ 165°C.
- 10 Rắc đường bột lên phía trên và thưởng thức ngay sau khi lấy ra khỏi Nồi chiên.



Bánh mì chuối

Khẩu phần: 1 ổ bánh nhỏ

Thời gian chuẩn bị: 10 phút

Thời gian nấu: 40 phút

28 gr bơ nhạt, để mềm

100 gr đường

1 quả trứng, đánh tan

2 quả chuối chín, nghiền nát

2 ml tinh chất vani

20 gr bột mì đa dụng

3 gr bột nở

2 gr muối

40 gr hạt óc chó băm nhỏ

Bình xịt dầu

- 1 Đánh bông bơ với đường.
- 2 Trộn trứng, chuối nghiền và tinh chất vanilla vào. Để riêng.
- 3 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 150°C và ấn *Bắt đầu*.
- 4 Trộn đều bột mì, bột nở và muối vào hỗn hợp.
- 5 Trộn hạt óc chó vào hỗn hợp bột.
- 6 Xịt dầu chống dính 1 chiếc khuôn loaf cỡ mini và đổ hỗn hợp bột vào. Đặt vào giỏ chiên đã được làm nóng.
- 7 Chọn chế độ *Tráng miệng*, điều chỉnh thời gian 40 phút và ấn *Bắt đầu*.



Bánh Pie táo mini

Khẩu phần: 2 phần

Thời gian chuẩn bị: 35 phút

Thời gian nấu: 10 phút

1 quả táo cỡ trung, gọt vỏ và thái hạt lựu

18 gr đường trắng

18 gr bơ nhạt

2 gr bột quế

1 gr bột nhục đậu khấu

1 gr gia vị allspice

1 tấm bột bánh pie

1 quả trứng đánh tan

5 ml sữa tươi

- 1 Trộn đều táo, đường, bơ, bột quế, bột nhục đậu khấu và gia vị allspice trong một chiếc chảo nhỏ và đặt lên bếp ở nhiệt độ vừa. Để hỗn hợp sôi nhẹ.
- 2 Đun trong 2 phút và tắt bếp.
- 3 Để nguội hỗn hợp táo, bọc lại và để ở nhiệt độ phòng trong 30 phút.
- 4 Cắt tấm bột bánh pie thành những hình tròn cỡ 127 mm.
- 5 Cho nhân táo vào giữa miếng bột và gập lại, dùng ngón tay nhúng nước miết chặt để mép bột dính lại.
- 6 Gập nếp và khía nhỏ trên bề mặt bột.
- 7 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 175°C và ấn *Bắt đầu*.
- 8 Đánh tan trứng và sữa. Phết một lớp mỏng trứng sữa lên bề mặt bánh pie.
- 9 Đặt bánh vào giỏ chiên đã được làm nóng và điều chỉnh thời gian 10 phút, cho đến khi bánh pie chín vàng giòn.



Bánh Tart lê và hạt óc chó

Khẩu phần: 4 phần

Thời gian chuẩn bị: 1 tiếng 10 phút

Thời gian nấu: 45 phút

Phần bột

100 gr bột mì đa dụng

1 gr muối

84 gr bơ nhạt, để lạnh, cắt thành từng miếng nhỏ cỡ 13 mm

30 ml nước, để lạnh

1 quả trứng, đánh tan

12 gr đường

Bình xịt dầu

20 gr mật ong

5 ml nước

Hạt óc chó bóc vỏ, băm nhỏ để trang trí

Phần nhân

1 quả lê cỡ to, gọt vỏ, bỏ làm 4 và cắt lát mỏng

5 gr bột ngô

24 gr đường nâu

1 gr bột quế

1 nhúm muối

- 1 Trộn đều bột mì, muối và đường trong một chiếc bát lớn.
- 2 Dầm bơ với hỗn hợp bột bằng dụng cụ dầm hoặc máy xay để hỗn hợp đồng nhất.
- 3 Thêm nước lạnh và trộn đều để hỗn hợp mịn.
- 4 Trộn hỗn hợp thành một khối bột. Phủ lại bằng màng bọc thực phẩm và để trong tủ đông 1 tiếng.
- 5 Trộn các nguyên liệu trong phần nhân cùng nhau.
- 6 Cán bột lạnh sau khi bỏ ra khỏi tủ thành một tấm bột có đường kính 216mm.
- 7 Rắc 10 gr bột lên mép mặt miếng bột, để thừa lại phần viền khoảng 38 mm không phủ bột.
- 8 Xếp lê đã ngâm gia vị vào giữa miếng bột. Nhẹ nhàng gấp lại các mép không phủ bột để làm viền bánh.
- 9 Phết trứng đánh tan lên phần bột viền bánh để cố định. Rắc đường phía trên. Để riêng.
- 10 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 160°C và ấn *Bắt đầu*.
- 11 Xịt dầu ăn vào giỏ chiên để chống dính và đặt bánh Tart vào.
- 12 Chọn chế độ *Bánh mì*, điều chỉnh thời gian 45 phút và ấn *Bắt đầu*.
- 13 Trộn đều mật ong và nước, phết đều lên bánh sau khi chín. Trang trí cùng hạt óc chó băm nhỏ và thưởng thức.



Bánh bông lan chanh vàng

Khẩu phần: 1 ổ bánh nhỏ

Thời gian chuẩn bị: 10 phút
COOK TIME: 30 phút

120 gr bột mì đa dụng
4 gr bột nở (baking powder)
1 nhúm muối
84 gr bơ nhạt, để mềm
130 gr đường trắng
1 quả trứng cỡ lớn
15 gr nước chanh vàng
1 quả chanh vàng, bào mịn vỏ
56 gr buttermilk

- 1 Trộn đều bột mì, bột nở và muối trong một chiếc bát. Để riêng.
- 2 Dùng máy đánh trứng, đánh bông bơ mềm ở tốc độ trung bình cao trong 3 phút, cho đến khi bơ sáng màu, bông mịn.
- 3 Thêm đường vào bơ và đánh tiếp trong 1 phút.
- 4 Trộn bột vào hỗn hợp bơ đường, chỉnh máy về tốc độ thấp, đánh đều trong 1 phút.
- 5 Thêm trứng, nước chanh vàng và vỏ chanh bào mịn, đánh ở tốc độ thấp đến khi hỗn hợp mịn, mượt.
- 6 Rót từ từ buttermilk vào hỗn hợp khi máy vẫn đang chạy tốc độ thấp.
- 8 Đổ hỗn hợp bột vào khuôn loaf (khuôn bánh mì gối) cỡ mini. Đổ đầy 3/4 khuôn.
- 9 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 160°C và ấn *Bắt đầu*.
- 10 Đặt khuôn bánh vào giỏ chiên đã được làm nóng.
- 11 Chọn chế độ *Bánh mì*, điều chỉnh thời gian 30 phút và ấn *Bắt đầu*.



Bánh Muffin chanh vàng việt quất

Khẩu phần: 6-8 phần

Thời gian chuẩn bị: 10 phút
Thời gian nấu: 15 phút

5 ml nước chanh vàng
112 gr nước cốt dừa hoặc sữa đậu nành
120 gr bột mỳ đa dụng
4 gr bột nở (baking powder)
2 gr muối nở (baking soda)
1 gr muối
50 gr đường
60 ml dầu dừa
1 quả chanh vàng, bào mịn vỏ
5 ml tinh chất vani
75 gr quả việt quất tươi
Bình xịt dầu

- 1 Trộn đều nước chanh vàng và nước cốt dừa (sữa đậu nành) trong một chiếc bát nhỏ. Để riêng.
- 2 Trộn đều bột mỳ, bột nở, muối nở và muối trong một chiếc bát khác. Để riêng.
- 3 Trộn đều đường, dầu dừa, vỏ chanh bào mịn và tinh chất vani trong một chiếc bát thứ 3. Sau đó, đổ hỗn hợp sữa dừa và nước chanh vàng đã chuẩn bị ở trên vào. Khuấy đều.
- 4 Đổ nguyên liệu khô đã chuẩn bị ở trên vào bát nguyên liệu ướt. Trộn đều cho bột hòa quyện. Thêm quả việt quất tươi vào và nhẹ nhàng "fold".
- 5 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 150°C và ấn *Bắt đầu*.
- 6 Xịt dầu ăn vào khuôn muffin để chống dính và đổ bột vào 3/4 khuôn.
- 7 Đặt khuôn muffin vào giỏ chiên đã được làm nóng. Chọn chế độ *Tráng miệng*, điều chỉnh thời gian 15 phút và ấn *Bắt đầu*.
- 8 Lấy khuôn bánh ra khỏi Nồi chiên khi hết thời gian. Để bánh nguội trong khuôn thêm 10 phút rồi thưởng thức.



Bánh Muffin chocolate espresso

Khẩu phần: 8 bánh muffin

Thời gian chuẩn bị: 10 phút

Thời gian nấu: 15 phút

120 gr bột mỳ đa dụng
60 gr bột ca cao
150 gr đường nâu
2 gr bột nở
2 gr bột cà phê espresso
3 gr muối nở
1 gr muối
1 quả trứng cỡ lớn
170 ml sữa tươi
5 ml tinh chất vani
5 ml giấm táo
80 ml dầu thực vật
Bình xịt dầu

- 1 Trộn đều bột mỳ, bột ca cao, đường, bột nở, bột cà phê, muối nở và muối trong một chiếc bát.
- 2 Đánh tan trứng cùng sữa, tinh chất vani, giấm táo và dầu trong một chiếc bát khác.
- 3 Trộn nguyên liệu ướt vào bát nguyên liệu khô cho đến khi hòa quyện.
- 4 Xịt dầu ăn vào khuôn muffin để chống dính và đổ bột vào 3/4 khuôn.
- 5 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 150°C và ấn *Bắt đầu*.
- 6 Đặt khuôn muffin vào giỏ chiên đã được làm nóng. Có thể phải chia làm nhiều mẻ.
- 7 Chọn chế độ *Tráng miệng*, điều chỉnh thời gian 15 phút và ấn *Bắt đầu*.



Bánh nộm dừa

Khẩu phần: 5-6 phần

Thời gian chuẩn bị: 10 phút
Thời gian nấu: 15 phút

100 gr sữa đặc
1 lòng trắng trứng
2 ml tinh chất hạnh nhân
2 ml tinh chất vani
1 nhúm muối
175 dừa nạo sấy khô

- 1 Trộn đều sữa đặc lòng trắng trứng, tinh chất hạnh nhân, tinh chất vani và muối trong một chiếc bát.
- 2 Thêm 169 gr vụn dừa nạo và trộn đều để được hỗn hợp đồng nhất và tạo thành khối.
- 3 Dùng tay nặn thành từng viên nhỏ cỡ 38 mm. Trong một chiếc bát khác, cho nốt 25 gr dừa còn lại vào.
- 4 Lăn từng viên bánh vừa nặn vào vụn dừa để dừa phủ kín bề mặt.
- 5 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 150°C và ấn *Bắt đầu*.
- 6 Đặt bánh dừa vào giỏ chiên đã được làm nóng.
- 7 Chọn chế độ *Tráng miệng*, điều chỉnh thời gian 15 phút và ấn *Bắt đầu*.
- 8 Để nguội bánh từ 5 đến 10 phút sau khi chín và thưởng thức.



Bánh Muffin cam và nam việt

Khẩu phần: 6-8 bánh

Thời gian chuẩn bị: 10 phút

Thời gian nấu: 15 phút

120 gr bột mì đa dụng

66 gr đường

4 gr bột nở

2 gr muối nở

1 nhúm muối

100 gr nam việt quất

1 quả trứng

80 ml nước cam

60 ml dầu thực vật

1 quả cam, bào mịn vỏ

Bình xịt dầu

- 1 Trộn đều bột mì, đường, bột nở, muối nở, muối và nam việt quất trong một chiếc bát.
- 2 Đánh tan trứng, nước cam, dầu và vỏ cam bào mịn trong một chiếc bát khác.
- 3 Trộn nhẹ nhàng nguyên liệu ướt vào bát nguyên liệu khô.
- 4 Xịt dầu ăn vào khuôn muffin để chống dính và đổ bột vào 3/4 khuôn.
- 5 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 150°C và ấn *Bắt đầu*.
- 6 Đặt khuôn muffin vào giỏ chiên đã được làm nóng. Có thể phải làm thành nhiều mẻ.
- 7 Chọn chế độ *Tráng miệng*, điều chỉnh thời gian 15 phút và ấn *Bắt đầu*.



Bánh Muffin chocolate chip

Khẩu phần: 6-8 bánh

Thời gian chuẩn bị: 10 phút
Thời gian nấu: 15 phút

50 gr đường
125 ml sữa dừa hoặc sữa đậu nành
60 ml dầu dừa dạng lỏng
5 ml tinh chất vani
120 gr bột mì đa dụng
14 gr bột ca cao
4 gr bột nở
2 gr muối nở
1 nhúm muối
85 gr chocolate chip đắng
25 gr hạt dẻ cười, băm nhỏ (hoặc bất kỳ loại hạt nào tùy thích)
Bình xịt dầu

- 1 Trộn đều đường, sữa dừa, dầu dừa và tinh chất vani trong một chiếc bát nhỏ. Để riêng.
- 2 Trộn đều bột mì, bột ca cao, bột nở, muối nở và muối trong một chiếc bát khác. Để riêng.
- 3 Trộn nguyên liệu khô vào nguyên liệu ướt nhẹ nhàng, cho đến khi hỗn hợp nhuyễn mịn. Sau đó cho chocolate chip và hạt dẻ cười vào hỗn hợp, trộn đều.
- 4 Xịt dầu ăn vào khuôn muffin để chống dính và đổ bột vào 3/4 khuôn.
- 5 Chọn chế độ *Làm nóng* Nồi chiên không dầu Cosori ở nhiệt độ 150°C và ấn *Bắt đầu*.
- 6 Sau khi bánh chín, để nguội 10 phút rồi thưởng thức.

COSORI

Mọi thắc mắc xin liên hệ:

support.eu@cosori.com | www.cosori.com