

SHARP

Be Original.

Món ngon thượng hạng





Mì thịt heo xào

Nguyên liệu



200g thịt
ba chỉ



4 vắt mì trứng
(hoặc mì tôm)



50g cà rốt



50g ớt
chuông xanh



50g bắp cải
trắng



50g giá đỗ

Cách thực hiện

- Bước 1:** Cắt thịt ba chỉ thành miếng nhỏ vừa ăn.
Ướp thịt với hỗn hợp nước sốt đã chuẩn bị.
- Bước 2:** Cắt cà rốt, ớt chuông và bắp cải thành sợi.
- Bước 3:** Xếp các nguyên vật liệu đã chuẩn bị lên khay và bắt đầu vận hành
- Bước 4:** Chọn **AUTO SENSOR COOK > STIR FRY > START**
- Bước 5:** Lấy ra khỏi lò và trộn đều các nguyên liệu và sắp lên đĩa ăn cùng một chút tiêu.

Gà chiên giòn

Nguyên liệu



500g má đùi gà



150gr bột chiên giòn



Dầu ăn



Salad ăn kèm



Tương ớt



Tương cà

Cách thực hiện

Bước 1: Rửa sạch phần thịt gà đã chuẩn bị.

Để ráo và nhúng sơ qua bột chiên giòn.

Bước 2: Xếp thức ăn lên trên vỉ nướng trong khay nướng.

Bước 3: Xếp các nguyên vật liệu đã chuẩn bị lên khay và bắt đầu vận hành

Bước 4: Chọn **AUTO SENSOR COOK > GRILL > START**

Bước 5: Gắp ra đĩa và thưởng thức.



Tôm hấp măng tây sốt tartar

Nguyên liệu



200g tôm sú



100g măng tây



2 quả trứng gà



20ml nước chanh



4 muỗng canh mayonnaise



1/4 muỗng cafe muối



1/4 muỗng cafe tiêu



10g ba-rô



20g dưa leo muối

Cách thực hiện

Bước 1: Làm sạch tôm sú, măng tây.

Bước 2: Cho tôm sú đã cắt râu vào khay nướng cùng măng tây và 2 quả trứng gà.

Bước 3: Chọn **AUTO SENSOR COOK > STEAM > START**

Bước 4: Trộn sốt Tartar: 4 muỗng canh Xốt mayonnaise, muối, tiêu, hành boa rô, 20gr trứng gà xắt hạt lựu, 20gr dưa leo muối, 20ml nước cốt chanh.

Bước 5: Lấy ra khỏi lò và đổ sốt tartar.

Cá Thu nướng rau củ

Nguyên liệu



600g phi lê cá thu



50g bí ngòi



50g dưa leo



10g rau mầm



50g cà rốt



50g củ cải đỏ baby



50g cà chua bi



10g mè trắng



4 muỗng canh rượu sake



4 muỗng canh nước tương

Cách thực hiện

Bước 1: Rửa sạch cá, các loại rau củ và cắt lát theo ý thích.

Bước 2: Ướp cá với rượu sake và nước tương trong 15p, sau đó cho lượng mè trắng đã chuẩn bị vào cá.

Bước 3: Xếp cá và các rau củ đã cắt gọt lên khay nướng.

Bước 4: Chọn **AUTO SENSOR COOK > GRILL > START**

Bước 5: Dọn ra đĩa và thưởng thức.



SHARP

Be Original.

Nhập khẩu & phân phối bởi:

CÔNG TY TNHH ĐIỆN TỬ SHARP VIỆT NAM

VP Hồ Chí Minh: Tầng 3 T5-B03.07 & T5-B03.09, Lầu 3 Masteri Thảo Điền, 159 Xa Lộ Hà Nội, P.Thảo Điền, Q.2, TP.HCM, VN. ĐT: (+84) 28 3910 7499. FAX: (+84) 28 3910 7500

VP Hà Nội: Tầng 5 Charmvit Tower, 117 Trần Duy Hưng, Quận Cầu Giấy, Hà Nội. ĐT: (+84) 24 3556 0766. FAX: (+84) 24 3556 0795

Xem chi tiết tại: <http://vn.sharp>

<http://facebook.com/sharpvietnam>

TRUNG TÂM HỖ TRỢ KHÁCH HÀNG SHARP

Giờ làm việc: 8h – 20h Thứ Hai - Thứ Bảy



1-800-1599

Miễn phí cước cuộc gọi