

阳光服务热线: 400-6186-999

家庭料理好帮手 总有 1 款适合您

- › 香菇大肉饺子
- › 芙蓉蛋卷
- › 北京炸酱
- › 剁 椒
- › 苹果泥
- › 芒果奶冰

九阳股份有限公司
Joyoung Company Limited

济南市槐荫区美里路999号
No. 999 Meili Road, Huaiyin District, Jinan
邮编: 250118
传真: 400 6186 996
www.joyoung.com



Apple mud 苹果泥

食材:

苹果400克(约2个)、凉开水100毫升

做法:

- 1>将苹果洗净、去皮、去核、切块、蒸熟;
- 2>将所有食材放入绞肉杯中搅拌,直至达到所需的细腻程度即可。

小贴士:

苹果性平味甘,营养丰富,特别适合婴幼儿、中老年人食用;
推荐6个月后的婴儿作为辅食食用,可根据宝宝的身体状况适当调节稠度和细腻度;
同样的方法也可制作花菜泥。



Mango ice milk 芒果奶冰

食材:

芒果200克(约1个)、冰块150克(约8块)、酸奶饮品冰块100克(约6块)

做法:

- 1>将酸奶饮品倒入冰格冻成冰块即成酸奶饮品冰块;
- 2>将冰块、酸奶饮品冰块放入绞肉杯中绞成碎冰后倒入杯子内;
- 3>芒果洗净、去皮、去核、切块,将芒果块倒在碎冰上即可。

小贴士:

芒果能润泽皮肤,是女士们的美容佳品;
浓郁的芒果香气,搭配上淡淡的奶香,冰爽纯粹,甜而不腻。



Joyoung 九阳

九阳绞肉 系列

专业 绞肉 鲜嫩细腻!



关注九阳官方微信
享受便捷阳光服务
在线客服/售后支持/会员权益

肉馅篇



Mushrooms lean meat dumplings

香菇大肉饺子

食材：

五花肉200克、鲜香菇150克、饺子皮300克

辅料：

料酒、生姜、大蒜、香油、生抽、盐、五香粉、鸡精适量

做法：

- 1>将五花肉去皮、肉筋、切小块；大蒜去皮；大蒜、生姜、香菇洗净；香菇切块；
- 2>将五花肉、鲜香菇及所有辅料放入绞肉杯中绞成肉馅备用；
- 3>用饺子皮将饺子馅包成饺子即可。

小贴士：

香菇具有高蛋白、低脂肪、多糖、多种氨基酸和多种维生素的菌类食物，与肉类搭配，赋予肉馅独特的香味。



Shrimp rolls

芙蓉蛋卷

食材：虾400克、鸡蛋4个

辅料：盐、湿淀粉适量

做法：

- 1>将虾洗净取虾仁，挑除虾肠；
- 2>鸡蛋放入绞肉机中打散，加盐调味，摊成蛋饼备用；
- 3>将虾仁放入绞肉机中绞成虾泥备用；
- 4>把蛋饼平铺在案板上，用小勺舀虾泥，均匀的铺在蛋饼上，卷成蛋卷，抹湿淀粉封口，上锅隔水蒸10分钟左右，取出切薄片摆盘即可。

小贴士：

虾肉易消化，富含镁、磷、钙，对小孩、孕妇尤有补益功效；芙蓉蛋卷红黄相间，特别能激发小孩的食欲。



酱料篇



Soy bean paste beijing style

北京炸酱

食材：

五花肉300克、干香菇20克（约5朵）、甜面酱50克

辅料：

水100毫升、生姜、大蒜、酱油、淀粉、糖、五香粉、鸡精、油适量

做法：

- 1>干香菇泡开；五花肉去皮、肉筋、切小块；大蒜去皮；大蒜、生姜洗净；
- 2>将甜面酱、酱油、糖、水混合后搅拌均匀备用；
- 3>将五花肉、泡好的香菇、生姜、大蒜放入绞肉机绞碎；
- 4>锅中倒入油烧热，将3中食材倒入锅中炒散、变色，将2倒入锅中，中火煮沸，小火慢熬，加入五香粉、鸡精调味，最后加入淀粉勾芡即可。

小贴士：

一碗面条+一份炸酱+一份配菜（黄瓜丝等）=一碗美味的北京炸酱面；
其他用途：作为生菜、黄瓜等的蘸酱或配合炒菜使用。



Crushed chilli

剁椒

食材：

鲜红尖椒400克、大蒜80克（2朵）、生姜15克、白糖15克、盐20克、味精2克、白酒25毫升

做法：

- 1>将大蒜去皮；将辣椒、大蒜、生姜洗净后放通风处沥干水份；
- 2>将辣椒切小段；
- 3>将辣椒、大蒜、生姜、白糖、盐、味精放入绞肉杯中绞成颗粒状；
- 4>将3装入干净、无水的瓶中，倒入白酒密封后放置几天即可食用。

小贴士：

剁椒(湖南特色辅料)用途：制作剁椒鱼头、炒菜、拌面、蘸酱等。

