

一機完成烤焗煎炸



親手做



氣炸爐
毛孩鮮食料理！



 **Rasonic**

雞肉燕麥磨牙棒



【材料】 雞柳200g、紅蘿蔔100g、麥片3湯匙

🕒 烹飪時間：約8.5小時

【步驟】

1. 把雞柳清洗乾淨，剪掉多餘油脂，放在一旁備用。
2. 紅蘿蔔去皮洗乾淨切件，隔水蒸熟約15分鐘至軟身。
3. 將雞柳和麥片放進Rasonic USB Mini Chopper中絞碎成泥，倒在大碗中。
4. 將熟紅蘿蔔壓碎，加入雞肉泥中並在大碗中搓勻。
5. 自由選用不同的唧花咀，將混合物放進唧花袋中，唧出長度約5-10cm的棒棒。
6. 將棒棒放進Rasonic 氣炸爐中，選 "Dehydrate" 模式 (預設烹飪時間: 480分鐘，溫度70°C)，完成取出便可直接食用。
7. 磨牙棒建議放在陰涼乾爽位置，可存放約一個月。



牛肉紫薯片



【材料】 風乾牛肉片30g、薯仔1個、紫薯1個、
熱水150-200ml、牛肉粉適量

 **烹飪時間：約8.5小時**

【步驟】

1. 薯仔和紫薯分別去皮洗乾淨然後切件，然後隔水蒸20分鐘。
2. 將風乾牛肉片放入Rasonic USB Mini Chopper打成碎粒備用。
3. 薯仔和紫薯加入150-200ml熱水，利用Rasonic USB Mini Chopper打成糊狀。
4. 在托盤上鋪好烘焙紙，舀半湯匙薯糊到紙上，在湯匙背沾少許牛肉粉並用匙背推開。
5. 將托盤放進 Rasonic 氣炸爐中，選“Dehydrate”模式(預設烹飪時間:480分鐘，溫度 70°C)脫水至完全乾透，就可取出食用。
6. 薯片建議放在陰涼乾爽位置，可存放約一個月。



雜錦薄餅



【材料】雞柳300g、三文魚 50g、西蘭花半棵、
紅蘿蔔1條、南瓜 200g、雞蛋1隻

🕒 烹飪時間：約1小時

【步驟】

1. 將蛋白蛋黃分開，取出蛋黃並打滑成蛋黃漿，放在一旁備用。
2. 把雞柳清洗乾淨，剪掉多餘油脂，放入 Rasonic USB Mini Chopper中絞碎。
3. 將備用的蛋黃漿加入絞碎了的雞柳，混合攪拌成泥。
4. 混合好的雞肉泥搓成一個大圓球，然後壓扁成為5-6寸薄餅餅底。
5. 把薄餅餅底放進 Rasonic 氣炸爐中，選“Chicken”模式（預設烹飪時間：30分鐘，溫度 220°C）烤熟，放在一旁靜置待用。
6. 南瓜去皮切成片狀，隔水蒸約15分鐘至軟身。
7. 將蒸熟的南瓜壓成南瓜泥，塗抹在雞肉餅底上。
8. 西蘭花、紅蘿蔔和三文魚切成粒狀，放進 Rasonic 氣炸爐中，選“Pizza”模式（預設烹飪時間：10分鐘，溫度 180°C）加熱至熟透，並隨意灑在薄餅上作裝飾，放置一會，即可食用。



黃金牛肉球



【材料】番薯1條、南瓜 80g、牛肉100g、
雞肉100g、雞蛋1隻

🕒 烹飪時間：約1小時

【步驟】

1. 將番薯和南瓜去皮，切成片狀，隔水蒸熟約15分鐘至軟身。
2. 將蛋白和蛋黃分離，將蛋黃打滑，放在一旁備用。
3. 牛肉清洗乾淨，切成小塊（粒狀），放進 Rasonic 氣炸爐中，選“Steak”模式（預設烹飪時間：12分鐘，溫度 180°C）烤熟，放在一旁備用。
4. 雞肉清洗乾淨，剪掉多餘油脂，放進 Rasonic 氣炸爐中，選“Chicken”模式（預設烹飪時間：30分鐘，溫度 220°C）烤熟，放涼並切碎後利用 Rasonic USB Mini Chopper絞碎。
5. 將熟透的番薯和南瓜壓泥，然後混入絞碎了的雞肉搓成番薯南瓜雞肉泥。
6. 取下一小塊番薯南瓜雞肉泥，將烤熟的牛肉粒放在泥中間再搓成球狀，然後放在烤盤上。
7. 在搓好的牛肉球上掃上之前準備好的蛋黃漿。
8. 把牛肉球放進 Rasonic 氣炸爐中，選“Toast”模式（預設烹飪時間：6分鐘，溫度 220°C），烤熟後靜置一會，即可食用。



備注：本食譜內容只適合貓狗食用，建議主人按寵物的口味及身體情況
衡量所用之食材及烹調方式。所有圖片只供參考。

風琴鴨肉焗薯



【材料】迷你薯仔1個、鴨肉100g、南瓜50g、
無糖乳酪適量、迷迭香少量、橄欖油1湯匙

🕒 烹飪時間：約1小時

【步驟】

1. 將薯仔洗乾淨，切成風琴形狀（切成片狀但底部不要切斷）。
2. 在薯仔表面，包括中間的橫切面，均勻地塗抹上橄欖油。
3. 將鴨肉洗乾淨，利用 Rasonic USB Mini Chopper 打成泥，放在一旁備用。
4. 南瓜去皮切成片狀，放進 Rasonic 氣炸爐中，隔水蒸約15分鐘至軟身，然後將南瓜壓成泥。
5. 將鴨肉和南瓜混合搓勻，並均勻塗抹於每片薯仔之間。
6. 用錫紙包裹住整個薯仔，放進 Rasonic 滾輪式烤籠內，選“French Fries”模式（預設烹飪時間：20分鐘，溫度 220°C）烤熟。
7. 撕開錫紙，取出烤熟的薯仔，在焗薯表面灑上適量無糖乳酪和少量迷迭香作點綴，即可食用。



產品型號：
氣炸爐：RAF-A145
USB Mini Chopper：RMC-B4
Ref no: RPET-1022