KHIND
Delivering Happiness

ANSHIN
あんしん

Healthy Recipes with Double Boiler

DB32AS

菜单 Menu

TONIC SOUP

Bird's Nest Soup 燕窝汤 02
Sup Sarang Burung

Abalone & Chicken Soup 鲍鱼鸡汤 03
Sup Abalone Ayam

Fish Maw & Chicken Herbal Soup 鱼胶药材鸡汤 04
Sup Herba Ayam & Gelembung Ikan

Chicken Ginseng Soup 人参鸡汤 05
Sup Ginseng Ayam

Desserts, Porridge

Chicken Meatball Porridge 鸡肉丸子粥 06
Bubur Bebola Ayam

Honeydew Snow Fungus 蜜露雪木耳 07
Manisan Tembikai Susu

Orange Yogurt Ice Cream 橙酸奶冰淇淋 08
Ais Krim Yogurt Oren

Spicy Chicken & Red Bean Soup 香辣鸡肉红豆汤 10
Sup Pedas Kacang Merah & Ayam

* All pictures shown are for illustrations purpose only.

Wholesome Meals

Mutton Herbal Soup 羊肉药材汤 11
Sup Herba Kambing

Mutton Spice Soup 香料羊肉汤 12
Sup Kamping Berempah

Steam Basmathi Rice with Blue Pea Flower 13
蝶豆花蒸印度大米
Nasi Basmati Kukus Dengan Bunga Telang

Rendang Chicken 仁当鸡 14
Rendang Ayam

Chestnut Rice served with Cod Fish & 16
Broccoli with Chinese Yam Chicken Soup
板栗饭鳕配鱼西兰花和山药鸡汤
Nasi Buah Berangan Dengan Ikan Kod &
Brokoli Dan Sup Ayam Ubi Cina

Bird's Nest Soup 燕窝汤 Sup Sarang Burung

Ingredients :

Bird's Nest , Dried red dates , Rock sugar & Water to taste

Method

1) Clean & soak the Bird's Nest overnight.
2) Add all ingredients into the big ceramic pot.
3) Add water on the inside of the outer pot. Place the big ceramic pot inside the outer pot of the double boiler. Select "Bird's Nest" and the appliance will start cooking after a few seconds.
4) Ready to serve

材料:

燕窝，红枣干，冰糖和水

做法:

1) 清洗并隔夜浸泡燕窝。
2) 将材料放入大陶瓷内锅。
3) 在外锅内加水。 将大陶瓷锅放入外锅内。选择 "燕窝" ，设备将在几秒钟后开始烹饪。
4) 即可享用。

Bahan-bahan:

Sarang Burung, Kurma merah kering, Gula batu & Air secukupnya

Cara Membuat:

1) Bersihkan & rendam Sarang Burung semalaman
2) Masukkan semua bahan ke dalam periuk seramik besar.
3) Masukkan air di bahagian dalam periuk luar. Letakkan pot seramik besar ke dalam periuk luaran didihan berganda. Pilih "Sarang Burung" dan perkakas akan mula memasak selepas beberapa saat.
4) Sedia untuk dihidangkan.

Abalone & Chicken Soup 鲍鱼鸡汤 Sup Abalone Ayam

Ingredients:
2 pcs of abalone
½ kampung chicken
2 slices of ginseng
30g goji berries
Chicken essence & salt (to taste)

Method:
1) Wash abalone, ginseng & goji berries. Cut chicken into pieces. Insert the ingredients into the big ceramic inner pot and add water. Add water on the inside of the outer pot. Place the big ceramic inner pot into the outer pot of the double boiler.
2) Select "Herbs" and the appliance will start cooking after a few seconds.
3) Ready to serve.

材料:
2 个鲍鱼
½ 甘榜鸡
2 片人参
30g 枸杞
鸡精和盐（调味）

做法:
1) 洗净鲍鱼，人参和枸杞果。将鸡肉切片。将食材和水放入大陶瓷内锅里。在外锅内加水。 将大陶瓷内锅放入外锅里。
2) 选择“药膳”，设备将在几秒钟后开始烹饪。
3) 即可享用。

Bahan-bahan:
2 biji abalone
½ ekor ayam kampung
2 keping ginseng
30g buah goji
Pati ayam & garam (secukup rasa)

Cara Membuat:
1) Basuh abalone, ginseng & buah goji. Potong ayam kepada kepingan. Masukkan bahan-bahan ke dalam pot seramik besar dan tambah air. Tambah air ke dalam periuk luaran. Letakkan pot seramik besar ke dalam periuk luaran didihan berganda.
2) Pilih "Herba" dan perkakas akan mula memasak selepas beberapa saat.
3) Sedia untuk dihidangkan.

Fish Maw & Chicken Herbal Soup 鱼胶药材鸡汤
Sup Herba Ayam & Gelembung Ikan

Ingredients :

700g Chicken
2.5L Water
30g Solomon seal
20g Chinese Yam
20g Dried longan
10g Goji berry
30g Red dates
100g Dried arrow root (fun kok/ 粉葛)
50g Fish maw, soaked and cut into smaller pieces
1tbsp Salt

Method

1) Soak fish maw in a large bowl of water until soften. It should take about an hour. Then, cut them into smaller pieces. Blanch and rinse chicken. Rinse herbs. Add all ingredients into the big ceramic pot.
2) Add water on the inside of the outer pot. Place the big ceramic pot inside the outer pot of the double boiler. Select "Fish Maw" and the appliance will start cooking after a few seconds.
3) Ready to serve

材料:

700克 鸡肉
2.5升 水
30克 玉竹
20克 山药
20克 龙眼干
10克 枸杞
30克 红枣
100克 粉葛
50克 鱼胶，浸泡后切成小块
1汤匙 盐

做法:

1) 将鱼胶浸泡在一大碗水中直至变软，大约需要一个小时。 然后，将它们切成小块。 冲洗鸡肉，药材。将材料放入大陶瓷内锅。
2) 在外锅内加水。 将大陶瓷锅放入外锅内。选择“鱼胶”，设备将在几秒钟后开始烹饪。
3) 即可享用

Bahan-bahan:

700g Ayam
2.5L Air
30g Solomon Seal
20g Ubi Cina
20g Longan kering
10g Buah Goji
30g Kurma Merah
100g Garut
50g Gelembung Ikan
1 sudu besar Garam

Cara Membuat:

1) Rendamkan gelembung ikan dalam mangkuk besar yang diisi dengan air sehingga lembut selama lebih kurang satu jam. Kemudian, potong menjadi kepingan yang lebih kecil. Bilas dan bersihkan ayam dan ramuan. Masukkan semua bahan ke dalam periuk seramik besar.
2) Masukkan air di bahagian dalam periuk luar. Letakkan pot seramik besar ke dalam periuk luaran didihan berganda. Pilih "Gelembung Ikan" dan perkakas akan mula memasak selepas beberapa saat.
3) Sedia untuk dihidangkan.

Chicken Ginseng Soup 人参鸡汤 Sup Ginseng Ayam

Ingredients :

1.1kg Small Whole Chicken
40g Ginseng
Half a slice Chinese Angelica Roots
6g Goji Berry
15 pieces of Red Dates and 6L Water
1tbsp Chicken Stock Powder
2tbsp Salt
1tbsp Sugar

Method

1) Clean the chicken thoroughly with water. Add all ingredients into the big ceramic pot.
2) Add water on the inside of the outer pot. Place the big ceramic pot inside the outer pot of the double boiler. Select "Ginseng" and the appliance will start cooking after a few seconds.
3) Ready to serve

材料:

1.1公斤	小只的全鸡
40克	人参
半片	当归片
6克	枸杞
15粒	红枣
6升	水
一汤匙	鸡精粉
两茶匙	盐
一汤匙	糖

做法:

1) 用水彻底将鸡清洗干净。将鸡、材料放入大陶瓷内锅 。
2) 在外锅内加水。 将大陶瓷锅放入外锅内。选择 "参茸" ，设备将在几秒钟后开始烹饪。
3) 即可享用。

Bahan-bahan:

1.1kg Ayam
40g Ginseng
1/2 kepingan Akar Angelica Cina
6g buah Goji
15 biji Kurma Merah
6L Air
1 sudu besar Serbuk Ayam
2 sudu besar Garam
1 sudu besar Gula

Cara Membuat:

1) Bersihkan ayam dengan air bersih. Masukkan semua bahan ke dalam periuk seramik besar.
2) Masukkan air di bahagian dalam periuk luar. Letakkan pot seramik besar ke dalam periuk luaran didihan berganda. Pilih "Ginseng" dan perkakas akan mula memasak selepas beberapa saat.
3) Sedia untuk dihidangkan.

Chicken Meatball Porridge 鸡肉丸子粥 Bubur Bebola Ayam

Ingredients A:
1 cup rice
½ cup multigrain rice
½ cup rolled oat
6 cups water
Salt to taste

Ingredients B:
300g chicken meat
1pc small carrot
3 stalks of spring onion
1 stalk of coriander leaves
1 tbsp oyster sauce
2 tbsp corn flour
1 tbsp garlic powder
1 tsp onion powder
1 tsp salt
½ tsp white pepper

Method:
1) Blend Ingredients B. Roll into balls
2) Wash rice, add in all Ingredients A. Stir well and pour into the big ceramic pot.
3) Arrange chicken meat balls on top of the rice.
4) Add water on the inside of the outer pot. Place the big ceramic pot inside the outer pot of the double boiler. Select "Porridge" and the appliance will start cooking after a few seconds.
5) Ready to serve.

材料A:
1 杯米
½ 杯杂粮米
½ 杯燕麦片
6 杯水
盐调味

材料B:
300克 鸡肉
1 个小胡萝卜
3 根葱
1 根香菜叶
1 汤匙蚝油
2 汤匙玉米粉
1 汤匙大蒜粉
1 茶匙洋葱粉
1 茶匙盐
½ 茶匙白胡椒

做法:
1) 搅拌材料B.滚成丸子。
2) 洗净米饭，材料A。搅拌均匀，倒入大陶瓷锅中。
3) 将鸡肉丸子放在米饭上。
4) 在外锅内加水。 将大陶瓷锅放入外锅内。选择 "粥" ，设备将在几秒钟后开始烹饪。
5) 即可享用。

Bahan-bahan A:
1 cawan beras
½ cawan beras beraneka bijiran
½ cawan gandum
6 cawan air
Garam secukup rasa

Bahan-bahan B:
300g daging ayam
1pc lobak merah kecil
3 batang daun bawang
1 batang daun ketumbar
1 sudu sos tiram
2 sudu besar tepung jagung
1 sudu besar serbuk bawang putih
1 sudu kecil serbuk bawang besar
1 sudu kecil garam
½ sudu kecil lada putih

Cara Membuat:
1) Kisarkan bahan-bahan B. Bentukkan ramuan B kepada bebola-bebola.
2) Basuh beras, masukkan semua bahan-bahan A. Kacau dan tuangkan ke dalam periuk seramik besar.
3) Susun bebola daging ayam di atas beras.
4) Masukkan air ke dalam periuk luaran. Letakkan periuk seramik besar di dalam periuk luaran didihan berganda. Pilih "Bubur" dan perkakas akan mula memasak selepas beberapa saat.
5) Sedia untuk dihidangkan.

Honeydew Snow Fungus 蜜露雪木耳 Manisan Tembikai Susu

Ingredients:
30g snow fungus
900g honeydew (cut into small cube sizes)
20pcs longan
50g rock sugar
1.5 litres water
1tbsp goji berries

Method:
1) Soak snow fungus until soft. Then remove the yellow end. Cut into small chunks.
2) Add snow fungus, honeydew, longan, rock sugar and water into the big ceramic pot.
3) Add water on the inside of the outer pot. Place the big ceramic inner pot into the outer pot of the double boiler.
4) Select "White Fungus" and the appliance will start cooking after a few seconds.
5) Garnish with goji berries. Ready to serve.

材料:
30克　雪木耳
900克　蜜瓜（切成小方块）
20个　龙眼
50克　冰糖
1.5升　水
1 汤匙　枸杞

做法:
1)将雪木耳浸软。然后去掉黄色的一端。切成小块。
2)将雪木耳，蜜瓜，龙眼，冰糖和水加入大陶瓷锅中。
3)在外锅内加水。 将大陶瓷内锅放入双锅锅的外锅中。
4)选择 "银耳" ，设备将在几秒钟后开始烹饪。
5)加入枸杞，即可享用。

Bahan-Bahan:
30g kulat putih
900g tembikai susu (dipotong dadu saiz kecil)
20 biji longan
50g gula batu
1.5 liter air
1 sudu besar buah goji

Cara Membuat:
1) Rendamkan kulat putih sehingga lembut. Keluarkan bahagian hujung kulat putih yang berwarna kuning. Potong kepada kepingan kecil.
2) Masukkan kulat putih , tembikai susu, longan, gula batu dan masukkan air ke dalam Periuk Besar Dalaman Seramik.
3) Tambah air ke dalam periuk luaran. Letakkan Pot Seramik Besar ke dalam Periuk Luaran Didihan Berganda. Pilih "Fungus Putih" dan perkakas akan mula memasak selepas beberapa saat.
4) Hias dengan buah Goji.
5) Sedia Untuk dihidangkan.

Orange Yogurt Ice Cream 橙酸奶冰淇淋 Ais krim Yogurt Oren

Yogurt Preparation Ingredients A :
Milk & yogurt culture

Method
1) Wash,blanch and wipe dry the ceramic inner pot.
2) Pour in milk. Add yogurt culture. (Refer to the packaging's intructions for the appropriate ratio).
3) Add water on the inside of the outer pot. Insert inner pot into double boiler's outer body. Select "Yogurt" and double boil for 9 hours.
4) Cool and place into fridge.

Yogurt Ice Cream Ingredients B:
120ml orange juice
120ml yogurt
120ml whipping cream

Method:
1) Add yogurt into filtered orange juice, stir well.
2) Add whipping cream to orange yogurt, beat until frothy.
3) Place in fridge's freezer compartment.
4) After 2 hours, remove from freezer and ready to serve.

酸奶材料 A:
牛奶和酸奶发酵剂（适量）

做法:
1）清洗，热烫并擦干陶瓷内锅。
2）倒入牛奶。添加酸奶发酵剂，（请参考包装上的比例说明）。
3）搅拌均匀，将配料放入大陶瓷内锅中， 在外锅内加水。 将大陶瓷内锅放入外锅里。选择“酸奶”，再煮9小时。
4）冷却并放入冰箱。

酸奶冰淇淋材料 B:
120毫升 橙汁
120毫升 酸奶
120毫升 淡奶油

做法
1）将酸奶加入过滤后的橙汁中，搅拌均匀。
2）在橙酸奶中加入纯奶油，打至泡沫。
3）放入冰箱的冷藏室。
4）2小时后，将其从冰箱中取出并即可享用。

Penyediaan yogurt bahan-bahan A:
Susu & kultur yogurt

Cara Memasak
1) Basuh, keringkan dan lap kering periuk dalam seramik.
2) Masukkan susu. Tambah kultur yogurt mengikut sukatan yang disyorkan pada bungkusan kultur yogurt.
3) Kacau sebati, masukkan ramuan ke dalam periuk besar dalaman seramik. Tambahkan air ke dalam periuk luaran. Letakkan pot seramik besar ke dalam periuk luaran didihan berganda. Pilih “Yogurt” dan rebus selama 9 jam.
4) Biar sejuk dan letakkan di dalam peti sejuk.

Ais krim yogurt bahan-bahan B:
120ml jus oren
120ml yogurt
120ml krim putar

Cara Memasak
1) Tambah yogurt ke dalam jus oren yang telah ditapis, kacau sehingga sebati.
2) Tambah krim putar ke yogurt oren, pukul sehingga berbuih.
3) Sejukkan di dalam penyejuk beku peti sejuk.
4) Selepas 2 jam, keluarkan dari peti sejuk dan sedia dihidangkan.

SPICY CHICKEN & RED BEAN SOUP 香辣鸡肉红豆汤
SUP PEDAS KACANG MERAH & AYAM

Ingredients :

3-4 large boneless skinless chicken breasts
1 whole Onion (diced)
Green Chillies (to taste)
250g Kidney Beans
300g Red Beans
2 cans Chicken Broth
1 clove Garlic Minced

Method

1) Add all ingredients into the big ceramic pot.
2) Add water on the inside of the outer pot. Place the big ceramic pot inside the outer pot of the double boiler. Select “Beans” and the appliance will start cooking after a few seconds.
3) Ready to serve

材料：

3-4 个大鸡胸肉
1个 洋葱(切成丁)
绿辣椒(适味)
250克 红芸豆
300克 红豆
2罐 鸡汤
一瓣蒜末

做法:

1）将材料放入大陶瓷内锅。
2）在外锅内加水。 将大陶瓷锅放入外锅内。选择 “豆” ，设备将在几秒钟后开始烹饪。
3）冷却并放入冰箱。

Bahan-bahan :

3-4 dada ayam
1 biji bawang besar (dicincang)
Cili hijau (secukup rasa)
250g kacang panggang
300g kacang merah
2 tin kaldu ayam
1 ulas bawang putih (dicincang)

Cara-cara :

1) Masukkan semua bahan ke dalam periuk seramik besar.
2) Masukkan air di bahagian dalam periuk luar. Letakkan pot seramik besar ke dalam periuk luaran didihan berganda. Pilih “Kekacang” dan perkakas akan mula memasak selepas beberapa saat.
3) Sedia untuk dihidangkan

Mutton Herbal Soup 羊肉药材汤 Sup Herba Kambing

Ingredients:
600g Mutton Ribs
150g Sliced Eryngii Mushroom
1 piece of sliced ginger
1 packet of mutton soup powder
Goji berry (1 tbsp), Water (5 cups)
Salt (1 tbsp)
1 cup thick coconut milk

Method:

1) Add all ingredients into the big ceramic pot.
2) Add water on the inside of the outer pot.
   Place the big ceramic pot inside the outer pot of the double boiler. Select “Double Stew” and the appliance will start cooking after a few seconds.
3) Ready to serve

材料：
600克 羊排
150克 切片信鲍菇
1片 姜片
1包 羊肉汤粉
1汤匙 枸杞
5杯 水
1汤匙 盐

做法:
1）将材料放入大陶瓷内锅 。
2）在外锅内加水。 将大陶瓷锅放入外锅内。选择 “精炖” ，设备将在几秒钟后开始烹饪。
3）即可享用。

Bahan-bahan :
600g Daging rusuk
150g Cendawan Eryngii
1 keping halia yang dihiris
1 paket serbuk sup kambing
1 sudu besar Buah Goji
5 cawan Air
1 sudu besar Garam

Cara-cara :
1) Masukkan semua bahan ke dalam periuk seramik besar.
2) Masukkan air di bahagian dalam periuk luar. Letakkan pot seramik besar ke dalam periuk luaran didihan berganda. Pilih “Rebusan Berganda” dan perkakas akan mula memasak selepas beberapa saat.
3) Sedia untuk dihidangkan

Mutton Spice Soup 香料羊肉汤 Sup Kambing Berempah

Ingredients:

600g Mutton
6 cups of water
3 tbsp soup powder
1 tbsp coriander powder
1 tsp black pepper (crushed)
2 packets of sup tulang spices
1 carrot (cut into medium cube sizes)
2 potatoes (cut into medium cube sizes)
1 big onion (finely chopped)
10 shallots (finely chopped)
5 cloves garlic
Salt to taste
Fried shallots (for garnishing)
2 stalks spring onion (finely sliced for garnishing)
A few cilantro (chopped coarsely for garnishing)

Method:

1) Add in all ingredients into the big ceramic pot.
2) Add water on the inside of the outer pot. Place the big ceramic pot inside the outer pot of the double boiler. Select "Tendon Soup" and the appliance will start cooking after a few seconds.
3) Add in garnishing ingredients and ready to serve.

材料:

600 克羊肉
6 杯水
3 汤匙汤粉
1 汤匙香菜粉
1 茶匙黑胡椒粉（碎）
2 包 香料骨汤
1 根胡萝卜 （切成中等大小的方块）
2 个马铃薯（切成中等大小的方块）
1 大洋葱（切碎）
10葱（切碎）
5 瓣大蒜
盐调味
炒青葱（用于装饰）
2 根葱（切成薄片用于装饰）
一些香菜（切碎用于装饰）

做法:

1)将所有食材加入大陶瓷锅中。
2)在外锅内加水。 将大陶瓷锅放入外锅内。选择“筋汤”，设备将在几秒钟后开始烹饪。
3)加入装饰配料，即可享用。

Bahan-bahan:

600g daging kambing
6 cawan air
3 sudu besar serbuk sup
1 sudu besar serbuk ketumbar
1 sudu teh lada hitam
2 paket perencah sup tulang / 4 sekawan
1 batang lobak merah (dipotong dadu saiz sederhana)
2 biji kentang (dipotong dadu saiz sederhana)
1 biji bawang besar (dicincang halus)
10 biji bawang merah (dicincang halus)
5 ulas bawang putih
Garam secukup rasa
Bawang merah goreng (untuk hiasan)
2 tangkai daun bawang (dihiris halus untuk hiasan)
Daun ketumbar secukup rasa (dicincang kasar untuk hiasan)

Cara Membuat:

1) Masukkan semua bahan ke dalam periuk seramik besar.
2) Masukkan air ke dalam periuk luaran. Letakkan periuk seramik besar di dalam Periuk Luaran Didihan Berganda. Pilih "Sup Urat" dan perkakas akan mula memasak selepas beberapa saat.
3) Masukkan ramuan hiasan dan sedia untuk dihidangkan.

STEAM BASMATHI RICE WITH BLUE PEA FLOWER 蝶豆花蒸印度大米
NASI BASMATI KUKUS DENGAN BUNGA TELANG

Ingredients:
3 cups of basmathi rice
½ cup of blue pea flower
4 cups of water
1 tsp salt
1 tbsp garlic powder

Method:
1) Wash rice and put inside the big ceramic pot.
2) Soak blue pea flower in 2 cups of hot water.
3) Remove blue pea flower when the water turned blue.
4) Add 2 cups of water and 2 cups of blue pea flower water into the rice. Add in salt and garlic powder. Stir well.
5) Add water on the inside of the outer pot. Place the big ceramic pot inside the outer pot of the double boiler. Select “Rice” and the appliance will start cooking after a few seconds.
6) Ready to serve.

材料:
3 杯印度香米
½ 杯蝶豆花
4 杯水
1 茶匙盐
1 汤匙大蒜粉

做法:
1）将米洗净，放入大陶瓷锅里。
2）将蝶豆花浸入2杯热水中。
3）当水变成蓝色了，除去蝶豆花。
4）在米饭中加入2杯水和2杯蝶豆花水。加入盐和大蒜粉。搅拌均匀。
5）在外锅内加水。 将大陶瓷锅放入外锅里。选择“米饭”，设备将在几秒钟后开始烹饪。
6）即可享用。

Bahan-bahan:
3 cawan beras basmati
½ cawan bunga telang
4 cawan air
1 sudu kecil garam
1 sudu besar serbuk bawang putih

Cara Membuat:
1) Basuh beras dan masukkan ke dalam periuk seramik besar.
2) Rendamkan bunga telang dalam 2 cawan air panas.
3) Keluarkan bunga telang apabila air menjadi biru.
4) Tambah 2 cawan air dan 2 cawan air bunga telang ke dalam beras. Masukkan garam dan serbuk bawang putih. Kacau hingga sebati.
5) Masukkan air ke dalam periuk luaran. Letakkan periuk seramik yang besar di dalam periuk luaran didihan berganda. Pilih “Nasi” dan perkakas akan mula memasak selepas beberapa saat.
6) Sedia untuk dihidangkan.

Rendang Chicken 仁当鸡 Rendang Ayam

Ingredients:
1 whole chicken – cut into medium size pieces
½ cup corn oil
50g toasted grated coconut
1 tbsp tumeric powder
1 cinnamon stick
2 star anise
3 cloves
3 cardamom
2 lemongrass (crushed)
Salt and sugar to taste
2 tumeric leaves (finely sliced) – add in after cooked
1 cup thick coconut milk

Blend ingredients:
10 shallots
1 big onion
4 cloves garlic
5 stalks lemongrass
2 inch galangal
2 inch ginger
15 dried chillies
8 red chillies
6 kaffir lime leaves
1 cup corn oil
1 cup water

Method:
1) Add in all ingredients except coconut milk and tumeric leaves into the big ceramic pot and stir well.
2) Add water to the inside of the outer pot. Place the big ceramic pot inside the double boiler.
3) Select 'Meat Soup'. Leave it to cook until the cooking time ends and the 'Keep Warm' light is on.
4) Add in coconut milk and tumeric leaves, stir well. Cover it and leave it for 15 minutes
5) Ready to serve.

材料:
1 整只鸡 –切成中等大小的方块
½ 杯玉米油
50克 烤碎椰子
1 汤匙姜黄粉
1 根肉桂棒
2 八角茴香
3 瓣丁香
3 豆蔻
2 香茅（碎）
盐和糖调味
2 片姜黄叶（切成薄片）–煮熟后加入
1 杯椰浆

搅拌成分:
10葱
1 大洋葱
4 瓣大蒜
5 茎柠檬草
2 英寸高良姜
2 英寸姜
15个干辣椒
8 个红辣椒
6 片青柠叶
1 杯玉米油
1 杯水

做法:
1)将所有食材（除了椰浆和姜黄叶）加入大陶瓷锅中，并搅拌均匀。
2)在外锅内加水。 将大陶瓷锅放入外锅里。
3)选择“肉汤”， 设备将在几秒钟后开始烹饪。
4)加入椰浆和姜黄叶，搅拌均匀，盖好。
5)15分钟后，即可享用。

Bahan-bahan:
1 ekor ayam – dipotong kepada saiz sederhana
½ cawan minyak jagung
50g kerisik
1 sudu besar serbuk kunyit
1 batang kayu manis
2 biji bunga lawang
3 biji bunga cengkih
3 biji buah pelaga
2 batang serai (dihancurkan)
Garam dan gula secukup rasa
2 helai daun kunyit (dihiris halus) – dimasukkan selepas hidangan masak
1 cawan santan pekat

Bahan-bahan yang dikisar:
10 ulas bawang merah
1 biji bawang besar
4 ulas bawang putih
5 batang serai
2 inci lengkuas
2 inci halia
15 biji cili kering
8 biji cili merah
6 helai daun limau purut
1 cawan minyak jagung
1 cawan air

Cara Membuat:
1) Masukkan semua bahan-bahan kecuali santan dan daun kunyit ke dalam periuk besar dalaman seramik. Gaul sehingga sebati.
2) Masukkan air ke dalam periuk luaran. Masukkan periuk besar dalaman seramik ke dalam periuk luaran.
3) Pilih menu “Sup Daging’. Proses memasak akan bermula selepas beberapa saat.
4) Masukkan santan dan gaul sehingga sebati. Tutup dengan penutup dan biarkan selama 15 minit.
5) Sedia dihidangkan.

Chestnut Rice Served With Cod Fish & Broccoli With Chinese Yam Chicken Soup 板栗饭鳕鱼配西兰花和山药鸡汤
Nasi Buah Berangan Dengan Ikan Kod & Brokoli Dan Sup Ayam Ubi Cina

Ingredients:
150g cod fish
150g white mushroom
75g broccoli
20g chestnut
60g rice
5g ginger (strips)
2g salt
750g chicken
200g chinese yam
20g goji berries

Method:

Dish A

1) Cut cod fish, white mushroom and broccoli into cubes.
2) Insert cod fish, white mushroom, ginger and broccoli into the first small ceramic inner pot. Add water and salt to taste. Add water on the inside of the outer pot. Place the small ceramic inner pot into the double boiler.

Dish B

3) Wash chicken and cut into small pieces. Wash goji berries, skin chinese yam and cut into pieces. Insert all ingredients into the second small ceramic inner pot. Add water and salt to taste. Place the small ceramic inner pot into the double boiler.

Dish C

4) Soak chestnut together with rice for 30 minutes. Insert the ingredients into the third small ceramic inner pot and add water. Place the small ceramic inner pot into the outer pot of the double boiler.
5) Select “Set Meal” and the appliance will start cooking after a few seconds.
6) Ready to serve.

材料:
150克 鳕鱼
150克 白蘑菇
75克 西兰花
20克 栗子
60克大米
5克 生姜（小条）
2克 盐
750克 鸡肉
200克 山药
20克 枸杞

做法:
菜肴A
1) 将鳕鱼，白蘑菇和西兰花切成方块。
2) 将鳕鱼，白蘑菇，生姜和西兰花放入第一个小陶瓷内锅。加水和盐调味。 在外锅内部加水。 将小型陶瓷内锅放入外锅里。

菜肴 B
3) 洗净鸡肉，切成小块。将枸杞子洗净，将山药切成薄片。将所有材料放入第二个小陶瓷内锅。加水和盐调味。将小型陶瓷内锅放入外锅里。

菜肴 C
4) 将栗子和大米一起浸泡30分钟。将配料放入第三个小陶瓷内 锅中，加水。将小型陶瓷内锅放入外锅里。
5) 选择“套餐”，设备将在几秒钟后开始烹饪。
6) 即可享用。

Bahan-bahan:
150g Ikan kod
150g cendawan putih
75g brokoli
20g buah berangan
60g beras
5g halia (dihiris halus)
2g garam
750g daging ayam
200g ubi cina
20g buah goji

Cara Membuat:
Lauk A
1) Potong ikan kod, cendawan putih dan brokoli kepada ketulan kiub.
2) Masukkan ikan kod, cendawan putih, halia dan brokoli ke dalam pot seramik kecil yang pertama. Masukkan air dan garam secukup rasa. Tambah air ke dalam periuk luaran. Letakkan pot seramik kecil ke dalam periuk luaran.

Lauk B
3) Basuh dan potong daging ayam kepada ketulan kecil. Basuh buah goji, buangkan kulit ubi cina dan potong kepada ketulan kecil. Masukkan semua bahan ke dalam pot seramik kecil yang kedua. Masukkan air dan garam secukup rasa. Letakkan pot seramik kecil ke dalam periuk luaran.

Lauk C
4) Rendamkan buah berangan dengan beras selama 30 minit. Masukkan bahan-bahan ke dalam pot seramik kecil yang ketiga dan tambah air. Letakkan pot seramik kecil ke dalam periuk luaran didihan berganda.
5) Pilih “Set Makanan” dan perkakas akan mula memasak selepas beberapa saat.
6) Sedia untuk dihidangkan.

Distributed by :
KHIND MARKETING (M) SDN BHD (442421-A)
No. 2, Jalan Astaka U8/82, Bukit Jelutong
40150, Shah Alam, Selangor, Malaysia.

www.khind.com.my