

## 爱锅 AirGO 的味道 1

爱锅 AirGO 作为一款全新的产品，非常荣幸受到了非常多用户的喜爱。大家对爱锅用途的广泛性及方便和健康性都有充分的认可，基于广大用户的要求我们将热心用户烹饪出的菜肴进行汇总供大家参考。另外还有丰富的菜谱会在公司的网页上都会时时更新，欢迎您的浏览，而且公司为了给您提供更到位的服务，我们在微信里有爱锅美食群欢迎您的加入。

公司网址：[www.airgocooking.com](http://www.airgocooking.com)

Wechat ID: ezcuisine



爱锅煎的功能为您做出餐馆级的牛排，非常简单易操作。只需选择爱锅煎 Grill 的功能，采用默认温度 420F 调节时间 6-7 分钟，锅内刷油，预热结束多等 1 分钟放入，翻一次面就可以享用了。干净没有油烟。



爱锅为您做出的空气炸的鸡腿肉，选择空气炸功能温度调节到 415F，25 分钟。在还有 5 分钟左右结束的时候放入蔬菜，时间到鸡腿肉及蔬菜都熟了。口感非常好，蔬菜清脆，鸡腿肉皮脆肉多汁，关键是可以烘培用纸，鸡腿做好后，扔掉烘培纸，连锅都不用洗啦。没有油烟非常干净，非常容易操作。



爱锅烤带子非常简单美味，选择爱锅烤箱功能将温度调节到 420F,3-4 分钟。内锅垫上锡纸，烹饪后扔掉不用清洗内锅。带子化冻后擦干用烹饪油，盐，白胡椒，红糖一茶匙，辣椒粉，干香菜碎腌制。带子是中小号野生冰冻带子。爱锅比一般的烤箱要快 25%-75%的时间。



爱锅空气炸带鱼，400F 10 分钟左右就炸出非常漂亮的带鱼。比起油炸带鱼省了太多的油啦。没有油烟。带鱼淋干水分用蔬菜油及 Seasoning salt 腌一下，给锅里涮层油。作出的带鱼干干爽爽美味，做法非常省心。



爱锅的电饼秤档，做早餐非常棒。芝士三明治孩子们喜欢，做起来非常方便。放一片芝士在面包片上几分钟就好。





爱锅空气炸茄盒/炸藕合，选择空气炸功能 400F 15 分钟左右。只用 1/15 左右的油吧。简单好吃的美味很快出锅。少油健康无油烟。



爱锅煎的功能“炒”出的青菜太简单啦。选择煎的功能，锅内刷油，420F 5-6 分钟，4 分钟左右加盐及蒜蓉。蒜蓉油菜苗就好啦。出来妥妥的大火炒出的口感。完全颠覆了站在炉台前翻炒的过程。省事省力省油。口感不妥协。



爱锅烤箱的功能，选 400F20 分钟，然后刷上蜜汁调节温度到 355F 再来 6-7 分钟。锅里垫烘培纸。烧腊店的口感，肉色亮，口感嫩多汁。



爱锅空气炸的功能作出的地三鲜那真叫简单好吃。选择空气炸 410F 13 分钟，锅内稍微多刷些蔬菜油，预热结束放入土豆块及茄子块，在 8 分钟左右放入辣椒，然后 10 分钟左右倒入料汁（生抽，蚝油，糖，生粉，一点水，蒜瓣）在锅内焖剩下 3 分钟。餐馆作出的都要油炸所有食材最后煸炒。用爱锅空气炸健康作

出地三鲜。市面上其他的空气炸锅不可以将液体料汁倒入。爱锅完美的解决了这个问题。



爱锅电饼铛功能作出的萝卜丝饼鲜香可口。380F 10 分钟一锅，可容纳 4-5 个。因为爱锅的每一个功能都有准确温度控制，所以从第一锅到最后一锅都不会有焦糊的情况出现。而且每个饼都加热均匀外观诱人。



爱锅的电饼铛功能做出的生煎冻水饺及冻小笼包，按照简单的操作指示大家都能将冻水饺直接做出生煎的效果。选择饼铛档，温度调至 375，时间为机器自带时间 15 分钟。在锅内刷层烹饪油，加 1/4cup 的水，倒入一袋 500 克左右的



冻水饺或小笼包，按开始键，就可以啦。用爱锅做冷冻食品不用预热过程。请忽略预热提示。简单方便效果好，不用看锅。如果需要中间翻一次面也可。



爱锅自动炒的功能做出的麻婆豆腐。装上大齿轮，将时间调整为 10 分钟左右，在锅内倒些油，按开始键，预热结束将肉末爆香，及郫县豆瓣倒入翻炒然后放入切好的豆腐，加入酱油糖花椒面，加 50 克的水，再加红油辣椒，放入搅拌桨合盖，让爱锅自动搅拌，剩最后 1-2 分钟加入蒜蓉。一盘麻婆豆腐就出锅了，不用您手动翻搅，您可以有时间刷刷屏，或准备下一道菜啦。



爱锅香煎的牛仔骨，选择煎的功能，时间调整到 6-7 分钟，按照爱锅自带温度 420F。锅内刷油，预热结束放入腌制好的牛仔骨，中间按提示翻一次面。时间



到牛仔骨就可以出锅啦，如果您需要些蔬菜，可以在牛仔骨需要翻面的时间加入，如图青菜及小西红柿都是随牛仔骨一起出锅的。12-13 分钟营养丰富的一餐就出炉啦。关键是没有油烟和油溅，干净快捷味道合口。



爱锅手撕包菜：冷锅刷油放 2-3 颗干辣椒，一些花椒粒，选择煎的功能 420F 6 分钟。预热结束将撕好的包菜放入，4 分钟左右翻一下，加入拌好的料汁（生抽，蚝油，糖）再焖 2 分钟左右搅拌出锅。非常地道的餐馆味道。半个中等包菜的料。

