

爱锅 AirGO 早餐集萃

June

昨天阅读 142

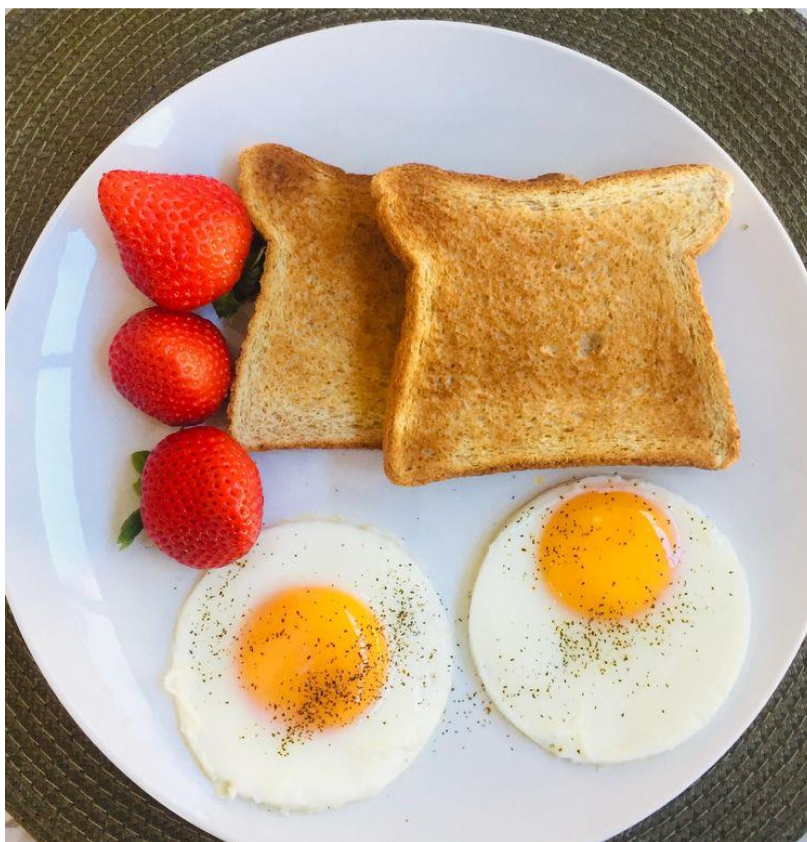
爱锅是最新型专利注册产品其功能为：空气炸锅，自动炒菜机，室内无烟煎烤炉，电饼铛，小烤箱。外加 3 个手动选项可自行选择加热方式。爱锅上市不久受到各族裔用户的一致好评，烹饪非常多元化，从各种面食，蔬菜，肉类，到冷冻食品，从早餐到晚餐，从北美，欧洲到亚洲到南美各种美食：中餐，韩国，日本，越南，泰国，马来西亚，墨西哥餐，东欧，印度等等，爱锅都能帮您完成烹饪。爱锅精准的温度控制及市场上独一无二的加热方式给您带来烹饪最佳组合，让您非常简单做出健康美味。爱锅的烹饪宣言：更简单，更健康，更好吃。



初到北美，有幸收到邀约到朋友家共进早餐，这也是第一次近距离接受北美饮食文化的熏陶。现在回味起来仍然对那些丰富的选择回味无穷。最让我记忆犹新的是漂亮的太阳蛋，然而通过请教，原来对火候要求的那么精细，自认对烹

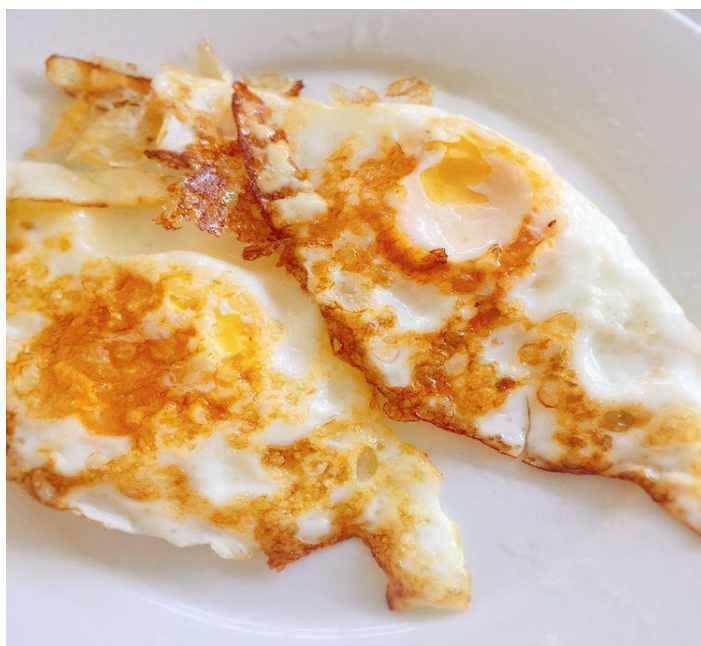
饪还有些感觉，然而缺乏耐心。太阳蛋的制作需要精心看管，我觉着自己很难掌控。事实也证实确定如此，自己操作成功概率不到 20%.爱锅的设计理念是要尽可能多的帮助大家烹饪各种食材，并同时尽可能多的解决烹饪难题。做出健康烹饪的美味。当然太阳蛋的烹饪也自然在我们的考虑范围之内。如下我们把爱锅早餐给大家做一个编辑供大家参考。

爱锅太阳蛋，因为爱锅精准的温度控制使得太阳蛋的制做不再有挑战。选择爱锅 Grill 功能，调整温度到 250-275F，设定时间 5-6 分钟，预热开始前在爱锅内锅刷一层油，按开始键。预热结束将鸡蛋打入（1-4 个）烹饪时间到，您就能享用嫩滑漂亮的太阳蛋，加一点点水也没有问题。无需翻面。



爱锅中式煎蛋：爱锅的中式煎蛋也非常简单，如果早晨是您最繁忙的时刻，就直接选择饼铛

档，选择默认温度 380F，调整时间 6-7 分钟，越热开始前刷一层橄榄油或蔬菜油，预热结束打入 1-4 个鸡蛋，烹饪时间到就好啦。您如果想翻面也可以。



爱锅煎培根：爱锅煎培根完全没有油烟。做法非常简单，选择爱锅 Grill 功能，采用默认温度

420F，调整时间到 5 分钟。翻面效果更佳。预热结束将培根一片片放入，时间到就可以享用了。不用刷油，爱锅内锅的设计会使油脂流到内锅四周，确保少油的健康饮食



爱锅煎的早餐香肠：口感多汁嫩滑，无油烟，只需多翻搅两次便能享用均匀加热的香喷喷的小香肠。无需刷油，选爱锅 Grill 375f 10 分钟。温馨提示：如果将早餐香肠的外皮撕掉，口感更好更少油健康。



爱锅香煎馒头片：中餐的早餐基本标配稀饭和馒头。在北美更多的家庭选择买做好的馒头。将馒头切片裹上蛋液，在爱锅里用饼铛档做出漂亮的煎馒头片 380F 5 分钟。无油烟及油溅



爱锅做的 Hash Brown 中文应该被翻成香煎土豆丝吧：这也是北美很受欢迎的早餐。但是因为不容易操作，所以基本在餐馆或酒店才能够享用到，用爱锅能够将温度控制住成功的概率非常高，选爱锅 Grill 默认温度 420F 9-10 分钟。请注意一定要把土豆丝弄干，另外用黄油会令其更脆



爱锅 pancake: 这是北美最受欢迎的早餐之一，因为爱锅独特的四种加热方式的组合，可以将 pancake 做的非常蓬松。另外爱锅准确的温度控制可以将 pancake 做到始终如一，不会焦糊从第一个到最后一个。选爱锅饼铛档默认温度 380F 3-4 分钟一锅。



爱锅芝士面包：用爱锅做的芝士面包非常简单，也非常受小朋友们喜欢，只需 4-5 分钟就可以。选爱锅饼铛功能默认温度 380F。一片面包一片芝士，一共可做四片面包加 Cheese。



爱锅做的早餐鸡蛋萝卜干饼或蛤蜊饼：非常简单，爱锅饼铛功能刷层油，将蛋液和切碎的萝卜干/挤干的蛤蜊混合，萝卜干鸡蛋饼无需加葱花，蛤蜊的加些葱花和盐。电饼铛档默认温度 380F 8-9 分钟就可以做出一张 28cm 的饼。简单美味的早餐让一家人开始快乐的一天。



爱锅早餐煎饼：用爱锅摊煎饼毫无违和感，可以做成中式的煎饼果子，也可以做出西式煎饼，里面夹水果及巧克力。用饼铛档 3 分钟一个煎饼妥妥出锅。

