



2.时间到，打开盖刷一层脆皮水。把温度调节到 400F 9 分钟

3. 时间到再打开盖，再刷脆皮水。温度调到 420F 13 分钟。

鸭子的腌料：

淮盐半汤匙，白糖半汤匙，五香粉 1 茶匙，香茅粉半茶匙，蒜粉 2 茶匙，芫荽粉 1 茶匙，玫瑰露酒 1 汤匙，生抽 1 汤匙-----拌匀

脆皮水:麦芽糖 2 汤匙，大红浙醋 4 汤匙，料酒 1 汤匙，用以上材料在锅烧溶麦芽糖即可  
腌料涂匀在洗净弄干的鸭全身，放冰箱腌制 24 小时。

腌好后的鸭子取出挂起来，烧开水，把开水用勺浇到鸭全身，让皮肤收紧，然后把脆皮水刷上，挂着风干过夜



爱锅 AirGO 炒花生米：炒花生米对所有人最大的挑战就是要炒的香香脆脆，不能糊。因为这个硬指标就要让所有的厨师必须盯着看和不停的翻搅，用爱锅炒花生米让您妥妥的安心。爱锅自动炒的功能 390F 6-8 分钟出锅放凉，又香又脆，招待亲朋好友不会有意外，配上几个小菜和酒，惬意的日子就这么简单。不会担心为了和朋友聊天炒焦了花生米，也免去站在炉头边的单调的翻搅动作。（凉锅凉油开始炒起，红皮小花生 6 分钟就可以，大点儿的花生 8 分钟左右）



爱锅 AirGO 空气炸金鲳鱼：煎炸鱼是一个非常让家里厨娘们皱眉的事。要费很多油，还要怕油溅出来，还有令人担心的各种油烟。用爱锅空气炸的功能煎出的金鲳鱼一定会让您耳目一新，安安静静，没有油烟油溅，十几分钟就好，泼上葱油水完全就是餐厅风格。关键是没有油炸，健康美味营养。选择爱锅空气炸的功能. 400F 13 分钟（化冻的金鲳鱼弄干用盐稍微拍一下）



爱锅 AirGO 青菜杏鲍菇：爱锅让很多人以为就是煎煎肉，烤烤披萨，其实用爱锅做出的各种蔬菜口感非常好，煎的或炒的完全就是大厨颠锅的口感，不出水营养成分锁定。选择煎的功能 420F 6-7 分钟就可以啦



爱锅 AirGO 烤金针菇：国内的烤肉摊上经常能看到烤茄子，烤韭菜，烤金针菇。吃烤肉的时候点几道烤蔬菜，配上烤肉那可真的令人大快朵颐。用爱锅烤的金针菇那真是一个简单，煎的功能，3-4 分钟搞定垫锡纸。一把金针菇上面放上剁椒蒜蓉加点橄榄油，完全就是回国的感觉。试起来，朋友做客几分钟的小零食。不吃辣的朋友换成酱油蚝油橄榄油也很不错。



爱锅 AirGO 干煸花菜腊肉：在家中掌厨的您可能觉着茄子，豆角，菜花都挺费时的，爱锅如果有幸入住您家的厨房，她就是来帮您解决顾虑的。用爱锅空气炸干煸出的花菜 410F 10 分钟左右。口感非常好，再配些腊肉。让您能再添一碗米饭，爱锅的空气炸功能允许您加料汁，这样一气呵成。完胜市面上的其他空气炸锅。



爱锅 AirGO 烤玉米：爱锅烤箱烤出的甜玉米甜嫩可口，更西式一点的吃法刷上一层黄油那又增加了另一种异国风味，非常美味。烤箱功能 380F 15 分钟左右



爱锅 AirGO 盐酥鸡：盐酥鸡是我们在台式茶餐厅里经常会点到的一个菜，尤其是和朋友在餐厅小聚，喝着珍珠奶茶配上一碟盐酥鸡，那种小资的感觉让人久久回味，用爱锅做出的盐酥鸡让您在家就能享受这种安逸及惬意。空气炸 400F 20 分钟 锅内刷一些油就可以，不用像餐馆的做法必须高温油炸。腌制：6 个鸡腿肉（用厨房用纸擦干水分去骨切块（小麻将大小），1 大勺生抽，半茶勺白胡椒，半茶勺盐，1 茶勺糖，蒜头 4 个拍一下，腌制 20+分钟。挂面粉，用一个 ziploc bag，2/3 杯面粉，1/3 淀粉，1/2 茶勺黑胡椒粉，1/2 茶勺盐，搅匀拌入腌制好的鸡肉。（放塑料袋摇匀）



爱锅 AirGO 早餐的鸡蛋饼：爱锅做早餐可以让您创意无限，再加上漂亮的组合，这就是饮食艺术。选择爱锅饼铛的功能，380F 12 分钟。

肉末先调好、和胡萝卜放在锅里炒熟、最后放芹菜备用、鸡蛋两个或者三个、加点糖、盐、牛奶全部一点点就好、鸡蛋饼摊到七成熟、放肉末煎熟、卷起来开吃。



爱锅 AirGO 的 Butter Chicken: 吃印度餐我们经常会点咖喱鸡或 butter chicken. 我会更倾向于 butter chicken. 用爱锅做超级简单, 爱锅自动炒功能: 预热结束放黄油, 然后将切块的鸡胸肉放入, 自动炒 5 分钟左右开盖加买好的 butter chicken sauce, 再接着搅拌 6 分钟左右就可以啦。配上刚做好的米饭, 真的又简单又好吃。繁忙的妈妈, 快让爱锅来帮帮忙吧。

