

PHILIPS

Chọn **Philips**,
Chọn **sống khỏe hơn!**

Chức năng nấu chậm độc đáo
Bảo toàn dinh dưỡng
Giữ trọn vị ngon

innovation  you



Nồi áp suất đa dụng Philips HD2137

Canh chua cá lóc

Thời gian chuẩn bị + nấu: 20 phút

Phục vụ 4 người

NGUYÊN LIỆU

- 1 con cá lóc 0.7-1 kg, làm sạch, cắt khúc
- 3 cây bạc hà, tước vỏ xanh, thái lát
- 3 quả cà chua, bổ múi cau
- 5 quả đậu bắp, thái lát
- 1/2 quả dưa xanh, thái lát
- 1 nắm giá đỗ
- 1 quả ớt tươi
- 1 củ hành khô, thái lát
- 2 quả me chua
- 1 lít nước sôi
- Rau mùi tàu, rau ngổ, hành lá

CÁCH LÀM

1. Cá làm sạch, xát muối, giã cho sạch nhớt, bột mùi tanh, sau đó thấm khô bằng khăn hoặc giấy nhà bếp.
2. Bạc hà, bóp muối, xả nước sạch, vắt nước
3. Chọn chế độ **CHIÊN/XÀO NHIỆT ĐỘ CAO**, cho 1 thìa canh dầu ăn, hành khô vào nồi phi thơm, sau đó cho cà chua, 1 thìa muối vào xào sơ khoảng 30 giây.
4. Cho tiếp 1 lít nước sôi, me, đậu bắp, bạc hà, 1/2 quả ớt, dưa, nêm muối, đường (tùy ý) cho vừa ăn.
5. Sau cùng thả cá vào. Đóng nắp nồi, chọn chế độ nấu **TỰ ĐIỀU CHỈNH** trong 5 phút.
6. Thêm rau mùi, ngổ, hành lá thái nhỏ và nêm muối, nước mắm, đường vừa ăn.

Đặt van ở vị trí **"Seal" (Đậy kín)**. Kiểm tra van phao có ở vị trí phía dưới không
Thời gian được tính từ khi áp suất được duy trì.



Súp gà khoai tây

Thời gian chuẩn bị + nấu: 30 phút

Phục vụ 4 người

NGUYÊN LIỆU

- 125g ức gà
- 2 lít nước
- 1 củ cà rốt
- 2 củ khoai tây
- 1 củ hành
- 1 cây mùi tây
- 1 cây cần tây
- 1 nhánh tỏi
- ½ cây tỏi tây
- 2 muỗng canh muối
- 1 muỗng canh các loại rau khô
- Hạt tiêu
- Lá rau mùi tây và cây xô thơm

CÁCH LÀM

1. Cho 2 lít nước vào nồi trong và cho phần ức gà vào
2. Cho toàn bộ rau vào và thêm muối. Đóng nắp.
3. Chọn chế độ **SÚP** khi nấu bằng áp suất, nhấn **BẮT ĐẦU**.

Đặt van ở vị trí **"Seal" (Đậy kín)**. Kiểm tra van phao có ở vị trí phía dưới không
Thời gian được tính từ khi áp suất được duy trì.



Sườn xào chua ngọt

Thời gian chuẩn bị + nấu: 35 phút

Phục vụ 4 người

NGUYÊN LIỆU

- 1 kg sườn non, rửa sạch, chặt rảnh dài cỡ 3 cm
- 2 củ hành khô, đập giập
- 1 củ tỏi, đập giập
- 2 thìa canh giấm gạo
- 1 thìa cà phê muối
- 2 thìa cà phê đường
- 2 thìa canh sốt BBQ
- 1 thìa canh tương ớt

CÁCH LÀM

1. Chần sườn với nước sôi và rửa lại bằng nước sạch nhiều lần, để ráo.
2. Chọn chế độ **CHIÊN/XÀO NHIỆT ĐỘ CAO**, cho đường vào đến khi đường chuyển màu cánh gián cho tiếp hành, 1/2 lượng tỏi, sườn, muối vào nồi, đảo đều, nấu trong 5 phút cho sườn săn lại và ngấm gia vị.
3. Cho 250 ml nước dùng hoặc nước lọc vào nồi, nêm muối vừa ăn. Đậy vung, gạt van hơi sang vị trí đóng, đặt chế độ **TỰ ĐIỀU CHỈNH** trong 15 phút.
4. Gạt van sang vị trí mở để xả hơi nhanh, mở nắp.
5. Chọn chế độ **CHIÊN/XÀO NHIỆT ĐỘ CAO**, cho sườn, phần tỏi còn lại, giấm, đường, sốt BBQ, tương ớt vào xào đến khi sườn quện đều và ngấm sốt (khoảng 3 phút). Thêm dầu hành phần củ trắng chẻ sợi vào sườn, đảo sơ. Tắt nồi.

Đặt van ở vị trí **"Seal" (Đậy kín)**. Kiểm tra van phao có ở vị trí phía dưới không
Thời gian được tính từ khi áp suất được duy trì.



Canh sườn ngũ quả

Thời gian chuẩn bị + nấu: 1 tiếng 30 phút

Phục vụ 4 người

NGUYÊN LIỆU

- 300g sườn non
- 2 bắp ngô Mỹ
- 1 củ cà rốt
- 100g khoai lang
- 150g khoai tây
- 1 quả su su
- 50g nấm hương
- 3 nhánh ngò rí
- Hạt tiêu, hạt nêm

CÁCH LÀM

Sơ chế xương trước khi hầm

1. Xương nên được sơ chế trước để sạch chất bẩn còn tồn đọng.
2. Sau đó rửa sạch và cắt khúc xương với kích thước bằng một hộp diêm.
3. Cho xương vào nồi, thêm nửa thìa muối và đổ nước ngập xương, chọn chế độ **LÀM NÓNG** luộc sơ.

Dùng nồi áp suất để hầm xương

1. Sau khi cho xương sơ chế vào nồi áp suất, đổ nước vừa đủ ngập xương.
2. Chọn chế độ **HẦM** của nồi áp suất.

Thêm rau củ vào nồi áp suất

1. Rau củ và hành lá rửa sạch. Trong thời gian chờ hầm xương, bạn có thể ướp rau củ với một ít gia vị để thêm đậm đà.
2. Sau khi xương đã nhừ, nồi áp suất sẽ về chế độ giữ ấm. Bạn mở nắp nồi một cách cẩn thận.
3. Cho rau củ và hành lá vào nồi áp suất cùng xương và chọn chế độ **SÚP** trên nồi áp suất.

Đặt van ở vị trí **"Seal" (Đậy kín)**. Kiểm tra van phao có ở vị trí phía dưới không
Thời gian được tính từ khi áp suất được duy trì.



Bò áp chảo

Thời gian chuẩn bị + nấu: 45 phút

Phục vụ 2 người

NGUYÊN LIỆU

- 200g thịt bò tươi
- 1 củ cà rốt
- 50ml rượu vang
- 50g sốt cay tabasco
- Sốt ướp thịt
- 1 củ tỏi
- 1 thìa cafe dầu oliu
- 50ml terayaki
- 20g sốt kem
- 20g sốt salsa
- 20ml dầu dấm
- Bột ngọt, muối, tiêu

CÁCH LÀM

Sơ chế và ướp thịt bò:

1. Thịt bò mua về rửa sạch, thái thành lát dài mỏng vừa phải.
2. Sau đó cho dầu oliu, tỏi băm, hạt tiêu, terayaki, sốt tabasco trộn đều cùng thịt bò, để ướp trong khoảng 30 phút cho ngấm gia vị.

Dùng nồi áp suất để áp chảo:

1. Chuẩn bị nồi áp suất và chọn chế độ **CHIÊN/ XÀO NHIỆT ĐỘ CAO** của nồi áp suất, làm nóng dầu rồi cho tỏi băm, hành tây, ớt vào phi thơm.
2. Nêm 1 thìa bột nêm, dầu hào, giấm và đảo đều cho ngấm gia vị.
3. Tiếp tục cho dầu vào, làm nóng dầu thì cho tỏi vào phi thơm cùng dầu oliu, tiếp tục cho tabasco, hạt nêm, hạt tiêu, bột ngọt, rượu vang, sốt kem, sốt salsa và rau mùi vào đun, khuấy đều tay đến khi thấy nước sốt sệt lại thì tắt bếp, đổ ra bát.
4. Cho thịt bò cắt miếng vào với nhiệt độ thấp. Khi thấy thịt bò ngả màu thì gấp ra đĩa.

Hoàn thành món bò:

Khi ăn cho các gia vị rau củ lên trên, sau đó rưới nước sốt đã làm lên trên cho ngấm vào thịt và rau củ.



Sữa chua trái cây

Thời gian chuẩn bị + nấu: 8 tiếng

Phục vụ 4 người

NGUYÊN LIỆU

- 1 lít sữa tiệt trùng
- 180 – 200g sữa chua tự nhiên
- 200g trái cây như: dâu tây, mâm xôi,...

CÁCH LÀM

1. Đổ sữa vào nồi (sữa bảo quản ở nhiệt độ phòng) và sữa chua tự nhiên và khuấy lên.
2. Đóng nắp, nhấn nút **SỮA CHUA**, đặt thời gian là 8 giờ và nhấn **BẮT ĐẦU**.
3. Thêm trái cây 30 phút trước khi kết thúc quá trình

Đặt van ở vị trí "**Seal**" (**Đậy kín**).



Bánh bông lan phô mai

Thời gian chuẩn bị + nấu: 1 tiếng 10 phút

Phục vụ: 4 người

NGUYÊN LIỆU

- 6 quả trứng gà
- 75g bơ
- 240g creamcheese
- 120g sữa tươi
- 1 muỗng Vani
- 100g đường
- 60g bột bánh bông lan
- 30g bột bắp
- ½ muỗng bột nở
- 1 muỗng cream tartar
- Muối

CÁCH LÀM

1. Rây mịn bột bắp và bột bánh bông lan.
2. Cho creamcheese, bơ, và đun cách thủy với sữa đến khi bơ tan hết, tán nhuyễn creamcheese. Lọc qua rây cho hỗn hợp mịn, để nguội.
3. Cho creamcheese, lòng đỏ, vani, bột nở, bột bánh bông lan, muối vào tô. Dùng máy đánh trứng, đánh ở tốc độ thấp trong 10 giây, sau lại lọc qua rây lần nữa.
4. Cho lòng trắng trứng vào một chiếc tô khác, cho cream tartar vào tô, đánh cho lòng trắng nổi bọt lớn rồi nhỏ dần. Thêm từ từ đường vào, tăng tốc độ máy lên, đánh lòng trắng trứng bông mềm, mịn.
5. Phết dầu dưới đáy và quanh nồi trong, cho hỗn hợp vào và làm mịn phần trên để tạo độ mịn.
6. Nhấn nút **LÀM BÁNH**, đặt thời gian 50 phút, nhấn **BẮT ĐẦU**. Đóng nắp.

Đặt van ở vị trí **"Bake" (Nướng bánh)**



Bún mọc

Thời gian chuẩn bị + nấu: 30 phút

Phục vụ 6-8 người

NGUYÊN LIỆU

- 1 kg xương đuôi heo
- 500g giò sống
- 100 g nấm mèo
- 50 g hành tím
- 1 muỗng tiêu
- 1 muỗng mắm
- 1 muỗng đường phèn
- 1 ít bột ngọt
- 200 g chả quế
- Rau sống, hành ngò, ớt, chanh
- Bún tươi

CÁCH LÀM

1. Thịt xương heo mua về rửa sạch cho đường phèn.
2. Cho 2 lít nước vào nồi cùng thịt xương heo, mộc và muối. Sau đó chọn chức năng **HẦM** 30 phút. Đóng nắp.
3. Sau đó, cho nấm mèo, nêm nếm tùy ý khi Hầm xong, và chọn chế độ **TỰ ĐIỀU CHỈNH** 2 phút.

Đặt van ở vị trí "**Seal**" (**Đậy kín**). Kiểm tra van phao có ở vị trí phía dưới không
Thời gian được tính từ khi áp suất được duy trì.



Phở

Thời gian chuẩn bị + nấu: NẤU CHẬM 6 tiếng 30 phút, Nấu áp suất 60 phút

Phục vụ 4-5 người

NGUYÊN LIỆU

- 2 kg phần xương ống bò
- 2kg Thịt lạp, gầu và gân bò
Thịt thăn bò (để làm thịt tái cho vào phở)
- 20g quế
- 50g hồi
- 8 nhánh đinh hương
- 60g thảo quả
- 60 trần bì
- 100g gừng
- 100g hành
- 50g rễ hành
- 160g đường phèn
- 80g bột ngọt
- 80g hạt nêm
- Muối

CÁCH LÀM

1. Xương ống chần qua nước sôi và rửa lại thật sạch;
2. Gừng, hành tím nướng sơ, đập dập. Cho vào cùng hồi, quế, thảo quả phi trong nồi ở chế độ **CHIÊN/XÀO NHIỆT ĐỘ CAO**.
3. Cho tất cả vào nồi nước dùng kèm thêm mấy miếng dứa cho ngọt nước; cho 2 thìa hạt nêm.
4. Cài đặt nồi ở chế độ nấu áp suất **THỊT/GIA CẦM** trong khoảng 30 phút hoặc **NẤU CHẬM NHIỆT ĐỘ THẤP** trong 6 tiếng. Đóng nắp.

Đặt van ở vị trí "**Seal**" (**Đậy kín**). Kiểm tra van phao có ở vị trí phía dưới không
Thời gian được tính từ khi áp suất được duy trì.



Chè khúc bạch

Thời gian chuẩn bị + nấu: 3 tiếng 20 phút Phục vụ 4 người

NGUYÊN LIỆU

- 10g gelatin
- 220ml sữa tươi không đường
- 220ml kem tươi (whipping cream)
- 200g đường
- Hạnh nhân cắt lát
- Đào cắt lát hoặc nhãn, vải đóng hộp

CÁCH LÀM

1. Hòa tan gelatin trong 20 ml nước, rồi cho vào chọn chế độ **CHIÊN/XÀO NHIỆT ĐỘ THẤP**.
2. Sau 30 giây, cho tiếp vào nồi lần lượt sữa tươi không đường, kem tươi và đường rồi khuấy đều.
3. Sau 2 phút đổ hỗn hợp sữa vừa làm vào khuôn (nhớ đập vỡ các bong bóng xuất hiện trên bề mặt để chè khúc bạch được mịn hơn), rồi đặt vào tủ lạnh từ 2 - 3 tiếng.
4. Chọn chế độ **CHIÊN/XÀO NHIỆT ĐỘ THẤP**, rang hạnh nhân
5. Sau đó, bỏ hạnh nhân ra chén, chọn chế độ **HẦM**, nấu hết số đường còn lại lúc chuẩn bị nguyên liệu với 200ml nước, khuấy tan.
6. Cuối cùng, bạn kết hợp các thành phần với nhau để có một tô chè hoàn hảo. Khi chè khúc bạch đông, lấy chè khúc bạch ra rồi cắt thành khối vuông.

Chế độ Chiên/Xào nhiệt độ thấp hoặc cao hoạt động khi nắp mở.



Bánh flan

Thời gian chuẩn bị + nấu: 15 phút

NGUYÊN LIỆU

- 2 quả Trứng gà
- 20g Đường
- 50 ml Sữa tươi
- 5 ml Nước
- 5 ml Nước nóng

CÁCH LÀM

Làm caramel:

1. Mỗi cốc cho vào 1/2 muỗng cafe đường và 1 muỗng canh nước khuấy đều rồi cho vào nồi chọn chế độ **CHIÊN/XÀO NHIỆT ĐỘ THẤP** trong 2 phút. Đập trứng ra một chiếc bát lớn sau đó thêm đường vào trộn cùng.
2. Tiếp tục thêm sữa tươi vào hỗn hợp trứng khuấy đều tay để các nguyên liệu hòa vào nhau.

Sơ chế trứng

1. Lọc hỗn hợp trứng vừa khuấy qua một cái rây để những chiếc bánh sau này của mình mềm mịn hơn.
2. Cho hỗn hợp đã lọc vào những chiếc khuôn đã được đổ sẵn nước đường ở đáy.

Sử dụng nồi áp suất để làm bánh

1. Đặt những khuôn bánh vào một khay lớn đổ nước ngập 1/2 khay.
2. Cho khay vào nồi và bật chế độ **TỰ ĐIỀU CHỈNH** trong 5-7 phút.
3. Sau khi bánh chín để nguội rồi cho vào ngăn mát tủ lạnh dùng dần.

Đặt van ở vị trí **"Seal" (Đậy kín)**. Kiểm tra van phao có ở vị trí phía dưới không
Thời gian được tính từ khi áp suất được duy trì.



Bánh canh cua

Thời gian chuẩn bị + nấu: NẤU CHẬM 6 tiếng 30 phút HẦM 60 phút

Phục vụ 4 người

NGUYÊN LIỆU

- 300g xương heo
- 200 g thịt đùi heo (hoặc giò heo)
- 200g thịt cua
- 200g tôm sú
- 200g nấm rơm
- 50g hành lá và ngò rí
- 1/2 kg bánh canh bột gạo
- 04 củ hành khô
- 1/2 chén bột năng
- Dầu màu điều, gia vị nêm nếm

CÁCH LÀM

1. Nấm rơm cạo sạch đất, ngâm nước muối pha loãng rồi rửa sạch. Tai nấm nào to thì bỏ đôi.
2. Ướp thịt cua với một 1/2 muỗng cà phê muối và đầu hành lá băm nhuyễn. Chọn chức năng **CHIÊN/XÀO NHIỆT ĐỘ CAO**, phi nóng dầu màu điều cho thịt cua vào xào nhanh tay rồi trút thịt cua ra chén. Tắt nồi chọn "Hủy bỏ"
3. Tiếp theo cho thịt đùi và xương heo vào xào cho săn với chức năng **CHIÊN/XÀO NHIỆT ĐỘ CAO**.
4. Cho 2 lít nước lọc vào nồi nấu cùng với xương và thịt vừa xào. Củ hành khô nướng sơ cho thơm thả vào. Chọn chức năng **HẦM** và đặt thời gian là 30 phút hoặc **NẤU CHẬM NHIỆT ĐỘ THẤP** 6 tiếng. Đóng nắp.
5. Khi nồi nước lèo đã ninh ngọt nước, nêm nếm cho vừa ăn. Sau đó, thả bánh canh bột gạo và nấm rơm vào nồi nước lèo. Đảo đều cho bánh canh chín.

Đặt van ở vị trí **"Seal" (Đậy kín)**. Kiểm tra van phao có ở vị trí phía dưới không



Bún bò

Thời gian chuẩn bị + nấu: NẤU CHẬM 6 tiếng 30 phút; Nấu áp suất 60 phút Phục vụ 4 người

NGUYÊN LIỆU

1. Nước dùng:

- 1 củ gừng, 1 củ hành tây, 1 hành khô
- 5 nhánh sả, cắt khúc khoảng 3 cm
- 500g thịt bắp bò
- 500g xương chân giò heo (phần xương chân trước), chặt khúc
- 25 g đường phèn
- Nước mắm

2. Dầu điều chưng:

- 3 thìa canh hạt màu điều
- 125 ml dầu ăn
- 3-4 quả ớt khô, 2 củ hành khô, thái lát
- 1/2 củ tỏi, băm nhỏ
- 1-2 nhánh sả băm nhỏ
- 2 thìa cà phê ớt bột khô
- 2 thìa canh nước mắm ngon
- 1 thìa canh mắm tôm
- 10g đường phèn hoặc đường thô

3. Ăn kèm:

- 500g bún sợi to
- Tiệt bò hoặc tiết heo luộc cách thủy
- Rau sống, chanh, ớt

CÁCH LÀM

Nấu nước dùng:

- Hành, gừng, sả nướng vàng xém cạnh trong nồi ở chế độ **CHIÊN/XÀO NHIỆT ĐỘ CAO**.
- Cho thịt bò, chân giò, một nhúm muối, đường phèn vào nồi, đổ nước ngập mặt thịt. Cài đặt nồi ở chế độ nấu áp suất **THỊT/GIA CẦM** trong khoảng 30 phút hoặc **NẤU CHẬM NHIỆT ĐỘ THẤP** trong 6 tiếng.
- Vớt thịt, xương để riêng. Lọc lấy nước dùng trong. Đổ nước dùng vào nồi, bật chế độ **CHIÊN/XÀO NHIỆT ĐỘ THẤP**. Nêm thêm nước lọc, muối, nước mắm, đường cho vừa ăn.

Chưng dầu điều:

- Cho hạt màu điều, dầu ăn, ớt khô vào nồi đặt chế độ **CHIÊN/XÀO NHIỆT ĐỘ CAO** vừa đến khi hỗn hợp thơm, dầu chuyển màu đỏ cam.
- Lọc bỏ bã, lấy dầu điều vào nồi, phi thơm hành khô, tỏi, sả khoảng 2 phút đến khi hành mềm, không vàng quá. Thêm ớt bột, nước mắm, mắm tôm, đường vào hỗn hợp. Trộn đều.

Đặt van ở vị trí **"Seal" (Đậy kín)**. Kiểm tra van phao có ở vị trí phía dưới không
Thời gian được tính từ khi áp suất được duy trì.



Lẩu nấm hải sản

Thời gian chuẩn bị + nấu: 45 phút

Phục vụ 4 người

NGUYÊN LIỆU

- 500g xương heo hoặc gà (dùng xương gà thơm và thanh hơn)
- 2 miếng Đậu hũ non
- Nấm đông cô, nấm hải sản, nấm trâm vàng, nấm hương tươi, nấm vị cua, nấm tiên mỗi thứ 100gr (có thể thay đổi hoặc thêm vào các loại nấm khác mà bạn thích)
- 500g bún hoặc mì gói
- 300g rau tần ô, cải xoong, cải thảo
- 500g Thịt bò
- 400g tôm
- 400gmực
- 400g mộc
- Hành, ngò, bột nêm
- Nước mắm
- Muối

CÁCH LÀM

1. Sơ chế xương. Đổ nước và xương vào nồi và chọn chế độ **THỊT/GIA CẦM** trong khoảng 30 phút. Đóng nắp.
2. Sau đó, cho các gia vị vào, nêm nếm cho vừa ăn.
3. Xếp sẵn các loại nấm sau khi đã rửa sạch ra đĩa.
4. Múc nước dùng vào nồi lẩu nhỏ, khi nước sôi bạn cho hải sản và nấm đã chuẩn bị vào chung để dùng, ăn kèm với bún và thêm các loại rau sống khác nếu thích.

Đặt van ở vị trí **"Seal" (Đậy kín)**. Kiểm tra van phao có ở vị trí phía dưới không

Thời gian được tính từ khi áp suất được duy trì.

Lưu ý: Nấm không nên để chín kĩ quá.



Gà hầm đẳng sâm

Thời gian chuẩn bị + nấu: 6 tiếng 15 phút

Phục vụ 4 người

NGUYÊN LIỆU

- 1 gà giò nguyên con
- 100g Đẳng sâm
- 100g Gạo nếp
- 100g Hạt sen
- 5 tép tỏi, đập giập
- 1 cây hành ba rô, thái lát

CÁCH LÀM

1. Rửa sạch con gà và nhồi các nguyên liệu vào
2. Cho gà vào nồi và đổ ngập nước
3. Chọn chế độ **NẤU CHẬM NHIỆT ĐỘ THẤP** trong 6 tiếng. Đóng nắp.

Đặt van ở vị trí "**Seal**" (**Đậy kín**). Kiểm tra van phao có ở vị trí phía dưới không

