

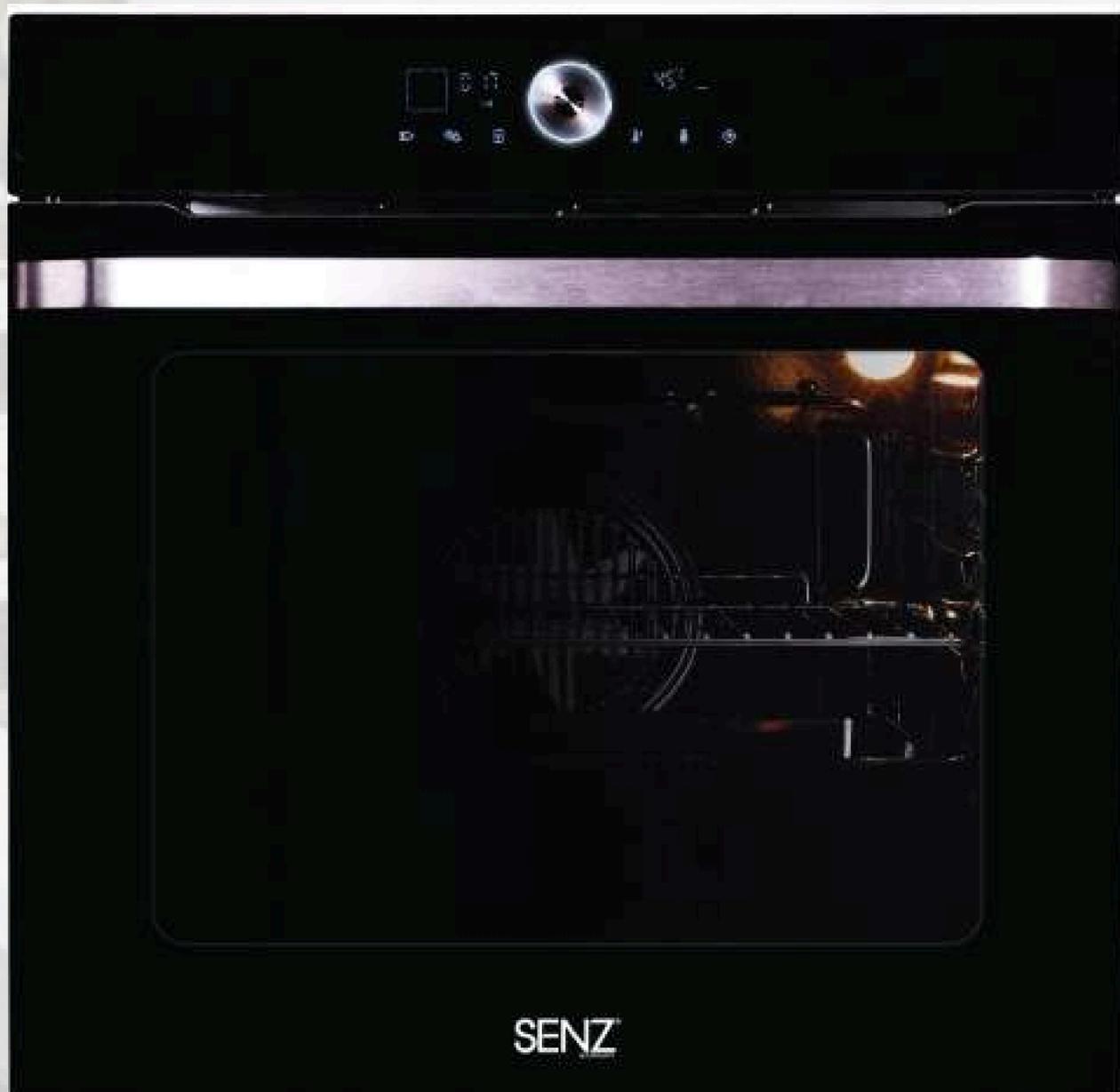
SENZ[®]

GERMANY

COOKING IN STYLE

Recipes Book

Fully Digital Multioven

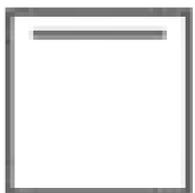


Model No: SZ-OV7514

柠檬黄油虾

原料

- 500 克大虾/虾，去皮
- 3/4 杯干白葡萄酒（可用鸡汤代替）
- 5 汤匙无盐黄油，融化
- 2 汤匙柠檬汁
- 3 瓣大蒜，切碎
- 1/2 茶匙盐
- 1/4 茶匙胡椒粉
- 3/4 杯 panko 面包屑
- 1/4 杯帕尔马干酪，切成细丝
- 1/4 茶匙盐
- 1/2 汤匙橄榄油



Oven Mode:
Top Heating

步骤

- 将葡萄酒和一半黄油倒入锅中，用中火煮 3-5 分钟。不断搅拌。
- 用剩余的黄油、大蒜、柠檬汁、盐和胡椒粉拌大虾。
- 将大虾放入烤盘（确保铺成单层，但要紧密）。拌入 panko 面包屑、帕尔马干酪、盐和橄榄油。
- 将烤盘放入 SENZ OV7514，旋转旋钮至此标志出现 ，设定温度为 220°C，时间为 20 分钟。
- 撒上香菜，即可立食用！

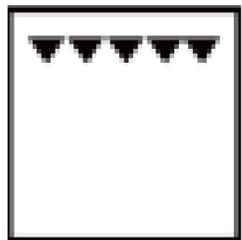
提示: 总是按照指示预热烤箱，等到预热好才放入菜肴。



Sambal烤鱼

原料

- 500 克红鲷鱼或白鲷鱼，清洗干净，记得去鳞
- 3-4 张香蕉叶
- 4 汤匙油
- 175 克新鲜红辣椒，去籽并切成小块
- 125 克香葱
- 2 根香茅，切成薄片（只用白色部分）
- 1 汤匙虾酱
- 2 茶匙鱼露
- 1/2 个青柠，榨汁
- 1/4 茶匙盐，或根据个人口味
- 2 茶匙糖，或根据个人口味



Oven Mode:
Full Grill

步骤

- 将红葱、大蒜、柠檬草、辣椒、烤花生和柠檬叶放入研钵中研磨
- 在平底锅中加热椰子油，加入磨碎的混合物、三巴和鱼露。煮 2-3 分钟。
- 清洗并修剪鱼肉，在鱼身上开一个口子，并在对角线上划一道口。
- 用煮熟的糊状物腌制鱼肉，确保糊状物进入鱼肉的口袋和腹部。
- 用香蕉叶将鱼包好，然后用铝箔纸包裹。
- 放入 SENZ OV7514，旋转旋钮至此标志出现 ，将温度设置为 232°C，时间为 30 分钟。
- 立即与米饭一起食用或单独食用。

提示: 总是按照指示预热烤箱，等到预热好才放入菜肴。



烤奶酪三明治和番茄汤

原料

- 1 1/2 公斤成熟番茄
- 2 汤匙香醋
- 2 汤匙橄榄油
- 1 汤匙糖
- 1 汤匙盐
- 2 个切碎的红洋葱
- 2 瓣大蒜切碎
- 1/2 杯新鲜罗勒
- 2 茶匙番茄酱
- 8 杯蔬菜/鸡汤
- 1/2 杯奶油
- 盐和黑胡椒适量
- 每人 2 片面包
- 2 杯磨碎的马苏里拉干酪
- 2 杯磨碎的成熟切达干酪
- 黄油

Oven Mode: Half Grill

步骤

- 将番茄或番茄罐头放入烤盘中，与香醋、橄榄油、糖和盐混合。放入 SENZ OV7514，旋转旋钮至该符号出现 ，设定温度为 200°C，时间为 25 分钟，直至番茄碎裂并开始焦糖化。
- 制作烤奶酪三明治时，将马苏里拉奶酪与切达干酪混合。在一半的面包片上加入 1/2 杯奶酪，两面涂上厚厚的黄油。
- 最后 10 分钟，将烤面包放入烤箱单面烤 5-6 分钟，翻面后再烤 5-6 分钟。
- 在一个大锅中，用一些橄榄油炒洋葱，直到洋葱呈半透明状并散发出香味。加入大蒜和罗勒，再炒一分钟。
- 加入烤番茄、番茄酱和糖。搅拌混合所有配料，然后倒入高汤。
- 调小火，盖上锅盖。焖煮 10 分钟。
- 将锅从火上拿开，搅拌汤汁。
- 即可上桌！

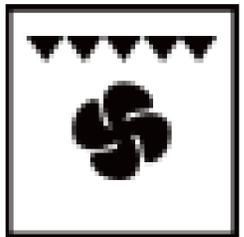
提示: 总是按照指示预热烤箱，等到预热好才放入菜肴。

烤土豆片



原料

- 2 个大赤薯，洗净并尽可能切成薄片
- 1/2 茶匙橄榄油或鳄梨油
- 1/8 茶匙辣椒粉
- 1/8 茶匙大蒜粉
- 1/8 茶匙孜然粉
- 1 杯煮熟的鸡肉
- 一两小撮海盐
- 莎莎酱
- 鳄梨酱
- 奶酪
- 豆类
- 葱
- 香菜



Oven Mode:
Fan Assist Grill

步骤

- 将马铃薯片浸泡在冰水中，使其更加酥脆。晾干。
- 用少量油（1/4-1/2 茶匙）拌匀土豆片，加入辣椒粉、大蒜粉、孜然粉和海盐调味。
- 在冷却架上涂少许油，并将其放在铺有羊皮纸的平底锅上。将每片土豆塞入架子。
- 将平底锅放入 SENZ OV7514，旋转旋钮至出现此标志 ，将温度设定为 200°C，烤 15 分钟直至边缘变黄。翻面后再烤 10 分钟，直至底部变黄。
- 冷却几分钟后，填入配料。

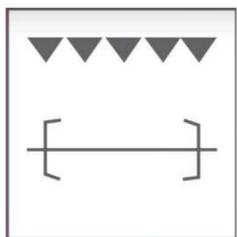
提示: 总是按照指示预热烤箱，等到预热好才放入菜肴。



烤鸡

原料

- 1 只全鸡
- 2 汤匙橄榄油
- 盐和黑胡椒
- 227 克西班牙辣香肠，去肠衣并切碎
- 1/2 杯豆，沥干并洗净
- 1 个小洋葱，切碎
- 2 瓣大蒜，切碎
- 1/2 杯面包屑
- 1/4 杯鸡汤或白葡萄酒
- 1 汤匙新鲜欧芹，切碎
- 1 茶匙烟熏辣椒粉
- 1 个柠檬



Oven Mode:
Rostisserie

步骤

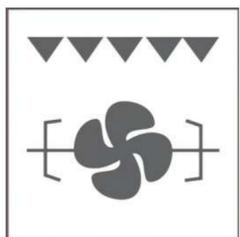
- 加入洋葱和大蒜，煮至变软并呈半透明状。
- 加入小扁豆，搅拌均匀。
- 然后拌入面包屑、鸡汤或白葡萄酒、香菜和烟熏辣椒粉。
- 冲洗鸡肉并拍干。
- 松开鸡胸和大腿部位的皮；塞入混合物。
- 给鸡上笼，固定鸡腿和鸡翅。
- 用橄榄油涂抹鸡肉；用盐和胡椒调味。
- 将鸡肉放入烤盘，鸡胸朝上。
- 放入 SENZ OV7514，旋转旋钮至此标志出现 ，将温度设定为 165°C，烤 1 小时 20 分钟，偶尔上色。
- 上桌前休息 10-15 分钟。

提示: 总是按照指示预热烤箱，等到预热好才放入菜肴。

北京烤鸭

原料

- 1 只鸭子 [2.5 公斤]
- 2 汤匙精盐
- 2 汤匙麦芽糖
- 120 毫升热水
- 1 茶匙醋
- 2 根葱
- 1 头大蒜
- 2 个苹果 - 切成四瓣
- 4 个八角
- 4 片月桂叶
- 2 片桂皮
- 3 汤匙甜豆酱
- 1 茶匙糖
- 葱
- 黄瓜



Oven Mode: Fan Assist Rostisserie

步骤

- 用纸巾拍干。
- 在表皮和内腔上抹盐。
- 放在网架上，下面放托盘。
- 在台面上静置 1 小时。
- 将 1½ 沸水倒在鸭皮上。
- 将麦芽糖与热水和醋混合，刷在鸭皮上。在冰箱中静置 1 小时，然后再刷一层。
- 放入冰箱 24-48 小时
- 烤鸭前 1 小时从冰箱取出。
- 在鸭腔中塞入葱、蒜、苹果、八角、桂皮和月桂叶。
- 将鸭肉放入 SENZ OV7514，旋转旋钮至出现此标志 ，将温度设定为 200°C 15 分钟。
- 15 分钟后，将温度降至 180°C，用铝箔纸盖住翼尖和鸭腿末端，再烤 60 分钟。
- 配上用鸭油、甜豆酱和糖调制的酱汁。

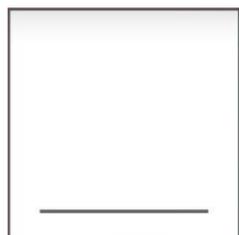
提示: 总是按照指示预热烤箱，等到预热好才放入菜肴。



日本煎饼

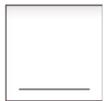
原料

- 200 克蛋糕粉
- 2 个大鸡蛋
- 200 克冷水
- 1/4 白菜切碎
- 2 个葱切碎
- 4-7 片培根或自选配料



Oven Mode:
Base Heat

步骤

- 在一个碗中，筛入蛋糕面粉以防结块。加入 2 个鸡蛋、冰水和盐。搅拌至粘稠但蓬松的面糊。
- 加入切碎的卷心菜、葱花，搅拌均匀。
- 将面糊倒入准备好的烤盘中
- 将烤盘放入 SENZ OV7514，旋转旋钮至此标志出现 , 将温度设定为 200°C，烤 15 分钟，中途翻面一次，直至烤成金黄色并熟透。
- 浇上您喜欢的调味品，如章烧酱、日式蛋黄酱、海苔和鲑鱼片。

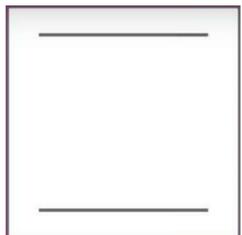
提示: 总是按照指示预热烤箱，等到预热好才放入菜肴。



煎魚餅

原料

- 2 个有机大赤薯，洗净后切成薄片
- 1/2 茶匙橄榄油或鳄梨油
- 1/8 茶匙辣椒粉
- 1/8 茶匙大蒜粉
- 1/8 茶匙孜然粉
- 1 杯煮熟的鸡肉
- 一两小撮海盐
- 莎莎酱
- 鳄梨酱
- 奶酪
- 豆类
- 葱
- 香菜



Oven Mode:
**Traditional
Baking**

步骤

- 将糖、盐、鸡肉汤粉、白胡椒粉和玉米淀粉混合在一起
- 将鱼和虾捣碎成糊状，然后与水合扇贝混合
- 将香菜和葱切碎，加入鱼虾糊混合物中
- 用水、鸡蛋和芝麻油腌制糊状物
- 将烤盘放入 SENZ OV7514，旋转旋钮至出现此标志 , 将温度设定为 200°C，烤 15 分钟，中途翻面一次，直至鱼饼呈金黄色且熟透。
- 蘸上由蚝油、生抽、糖、水和玉米淀粉制成的酱汁食用。

提示: 总是按照指示预热烤箱，等到预热好才放入菜肴。



红薯薯条

原料

- 2 个大红薯
- 2 汤匙玉米淀粉
- 1 汤匙橄榄油/植物油
- 1/2 茶匙胡椒粉
- 1/2 茶匙辣椒粉
- 1/2 茶匙大蒜粉
- 1/2 茶匙红糖
- 盐
- 帕尔马干酪丝（可选）



Oven Mode:
Convection
Baking

步骤

- 将土豆切成薯条状
- 将薯条在一碗水中浸泡 1 小时。1 小时后，冲洗并擦干薯条。
- 在一个大碗或袋子里加入玉米淀粉和油，将薯条拌匀。
- 在薯条中加入胡椒粉、辣椒粉、大蒜粉和红糖
- 将薯条放在铺有油纸的烤盘上，放入 SENZ OV7514，旋转旋钮至出现此标志 ，将温度设定为 220°C 15 分钟，然后翻转薯条，再烤 10-15 分钟。
- 根据个人口味撒盐。
- 可选： 加入帕尔马干酪丝和香菜碎。
- 请享用！

提示: 总是按照指示预热烤箱，等到预热好才放入菜肴。



巧克力饼干

原料

- 100 克砂糖
- 165 克红糖
- 1 茶匙盐
- 115克无盐黄油，融化
- 1 个大鸡蛋
- 1 茶匙香草精
- 155 克中筋面粉
- 1/2 茶匙小苏打
- 110 克半甜巧克力块
- 110 克黑巧克力块



Oven Mode:
**Pure Convection
Baking**

步骤

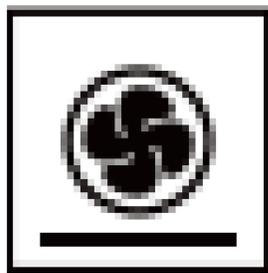
- 将糖、盐、黄油、鸡蛋和香草精混合在一起
- 筛入面粉和小苏打，然后用刮刀将混合物折叠（注意不要过度搅拌）。
- 加入巧克力块，然后将面团冷却至少 30 分钟。如果想获得更浓郁的太妃糖风味和更深的颜色，可将面团冷藏过夜。
- 将饼干放在铺有羊皮纸的烤盘上，放入 SENZ OV7514，旋转旋钮至出现此标志 ，设定温度为 180°C，烤 15 分钟，直至饼干边缘开始变黄。
- 与冰淇淋或牛奶一起食用。

提示: 总是按照指示预热烤箱，等到预热好才放入菜肴。

扁面包比萨

原料

- 4 个小的全麦面粉玉米饼
- 1/4 杯意大利面酱
- 1 茶匙意大利调味料
- 1 瓣大蒜，切碎
- 1 个小红灯椒，切碎
- 3/4 杯切碎的新鲜蘑菇
- 1/4 杯切碎的瘦烤火鸡肉
- 1 杯脱脂马苏里拉干酪丝
- 2 汤匙切碎的新鲜欧芹（可选择不加）



Oven Mode:
Pizza Function

步骤

- 在大烤盘上铺一层玉米饼，备用。
- 在一个小碗中，加入意大利面酱、香草调味料和大蒜，搅拌均匀。均匀地撒在玉米饼上。撒上红辣椒、蘑菇和火鸡肉。顶部铺上马苏里拉芝士。
- 将烤盘放入SENZ OV7514，旋转旋钮至出现此标志 , 将温度设定为 200°C，烤 8 分钟，中途翻转面包片以确保烤制均匀。注意面包不要烤得太焦。如果使用香菜，上桌前撒上香菜。

提示: 总是按照指示预热烤箱，等到预热好才放入菜肴。