

# SENZ<sup>®</sup>

GERMANY

COOKING IN STYLE

## *Recipes Book*

**Push Knob Digital MultiOven**



**Model No: SZ-OV759**



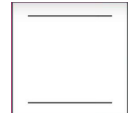
# 酿辣椒

## 原料

- 6 个甜椒，中到大（任何颜色）
- 2 汤匙橄榄油
- 1 杯切碎的黄洋葱
- 6 瓣大蒜，切碎
- 563 克瘦牛肉/鸡肉碎
- 1 罐番茄丁，沥干
- 1 罐番茄酱
- 300 克熟米饭
- 1/4 杯切碎的新鲜欧芹
- 1 汤匙意大利调味料
- 1 茶匙盐
- 1/2 茶匙黑胡椒碎
- 170 克马苏里拉奶酪丝

## Oven Mode: Traditional Baking

## 步骤

- 切掉辣椒的顶部，去掉里面的籽和肋骨。将辣椒竖立在大砂锅内。
- 在平底锅中加入洋葱，边煮边不时搅拌，直至变色。加入大蒜搅拌，再煮 2 分钟。
- 将碎牛肉或鸡肉煮至变色（约 10 分钟）。加入番茄丁、番茄酱、熟米饭、欧芹、意大利调味料、盐和胡椒粉。再煮 5 分钟。将食物离火，加入 1 杯马苏里拉奶酪。
- 用勺子将馅料舀入青椒中，撒上剩余的 1/2 杯奶酪。
- 将烤盘放入 SENZ OV759，旋转旋钮直到出现此标志 ，将温度设定为 177°C，时间为 20 分钟。冷却约 5 分钟后即可食用。如果需要，用新鲜欧芹装饰。

提示: 总是按照指示预热烤箱，等到预热好才放入菜肴。



# 苹果馅饼



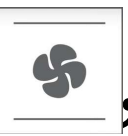
## 原料

- 3 个切成薄片的苹果（去皮）
- 2 汤匙柠檬汁
- 100 克砂糖
- 1/2 杯中筋面粉（60 克）
- 1½ 茶匙肉桂粉
- 1/4 茶匙肉豆蔻粉
- 1 个（9 英寸）双层馅饼面团
- 2 汤匙无盐黄油切丁
- 1 只大号鸡蛋，轻轻打散



Oven Mode:  
**Convection**  
**Baking**

## 步骤

- 将苹果片与柠檬汁、糖、面粉和香料放在一个碗里拌匀。
- 擀一个馅饼面团，铺在 9 英寸的馅饼盘里。加入苹果混合物，点缀黄油。
- 擀开第二个面团，放在苹果上，卷边。切口，以防蒸汽渗入。然后，在面皮上刷上打散的鸡蛋，如果需要，再撒上糖。
- 将派盘放入 SENZ OV759，旋转旋钮直到出现此标志 , 将温度调至 218°C, 时间为 20 分钟，然后调至 190°C 至金黄起泡，约 50-60 分钟。

提示: 总是按照指示预热烤箱，等到预热好才放入菜肴。

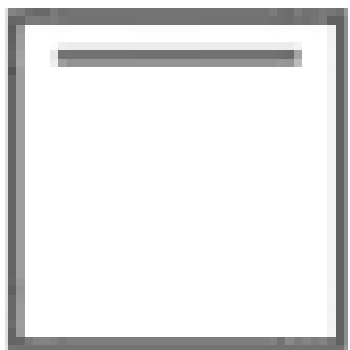




# 大蒜面包

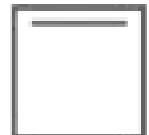
## 原料

- 114 克软化黄油
- 4 瓣大蒜
- 2 汤匙切碎的香菜
- 1/2 茶匙黑胡椒
- 2 个迷你法棍



Oven Mode:  
**Top Heating**

## 步骤

- 将蒜瓣碎、软黄油、香菜和黑胡椒混合。
- 将面包斜切成片，在每片面包上涂上蒜蓉黄油混合物
- 将它们放在烤盘上，然后放入 SENZ OV759，旋转旋钮直到出现此标志 ，将温度设定为 200°C，时间为 10 分钟。

提示: 总是按照指示预热烤箱，等到预热好才放入菜肴。





# 玛格丽塔比萨


## 原料

- 1 杯整罐番茄
- 3 瓣蒜切碎
- 1 茶匙盐
- 1/4 茶匙研磨黑胡椒
- 1 个披萨面团
- 撒粉用的小麦粉或中筋面粉
- 226 克新鲜马苏里拉奶酪（未用水包装），切成块状
- 1/3 杯新鲜罗勒叶
- 2 茶匙特级初榨橄榄油



Oven Mode:  
**Pizza Function**

## 步骤

- 将比萨石或钢放在最上面的架子上，距离加热元件约 15 厘米。
- 将番茄与大蒜、盐和胡椒一起放入碗中捣碎，备用。
- 将面团分成两团，盖上毛巾，在室温下静置 5 分钟。
- 在烤盘上撒少许面粉，然后将披萨放在上面。插入 SENZ OV759，旋转旋钮直到出现该符号 。将温度调至 218°C，烘烤 8 分钟，直至饼皮呈金黄色，奶酪冒泡。
- 上桌前淋上橄榄油并用罗勒点缀。

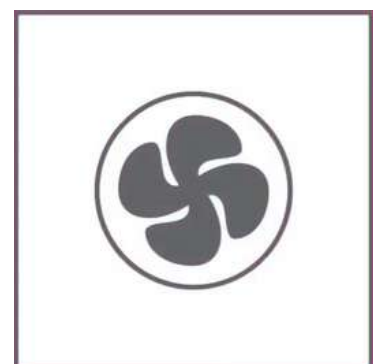
提示: 总是按照指示预热烤箱，等到预热好才放入菜肴。



# 焗蒜香花椰菜


## 原料

- 1 整朵新鲜花椰菜
- 1 ¼ 杯奶油
- 1/4 杯水
- 1 茶匙干牛至
- 1 茶匙烟熏辣椒粉
- 3 瓣大蒜
- 肉豆蔻碎
- 1 杯磨碎的帕尔马干酪 (60 克)
- 2 汤匙橄榄油
- 盐和胡椒粉



Oven Mode:  
**Pure Convection  
Baking**

## 步骤

- 将蒜瓣切碎，放在一边。
- 在一个大荷兰烤箱中，加热橄榄油，加入切碎的大蒜和牛至。略微翻炒，然后加入奶油、水、肉豆蔻碎、盐和胡椒粉。搅拌均匀后关火。
- 将花椰菜倒扣放入奶油混合物中，旋转使其均匀沾上奶油。涂抹均匀后，将其竖直放置。用盐、胡椒粉、少许橄榄油、奶酪碎和烟熏辣椒粉调味。
- 将锅放入 SENZ OV759，旋转旋钮直到出现该符号 。将温度调至 200°C，烘烤 45 分钟，直至外皮呈金黄色，奶酪起泡。
- 将酱汁淋在花椰菜上即可食用！

提示: 总是按照指示预热烤箱，等到预热好才放入菜肴。

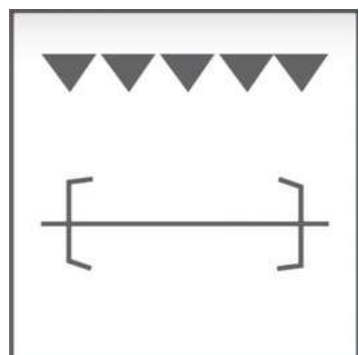




# 烤鸡肉

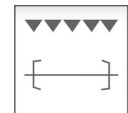
## 原料

- 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

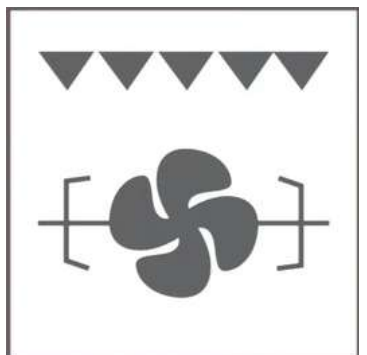
- 将辣香肠放入平底锅中，用中火煮至变色。
- 加入洋葱和大蒜，煮至半透明并变软。
- 加入小扁豆，搅拌均匀。
- 将食物离火，加入面包屑、鸡汤或白葡萄酒、香菜和烟熏辣椒粉拌匀。
- 冲洗鸡肉并拍干。
- 松开鸡胸和大腿部位的皮；塞入混合物。给鸡上笼，固定鸡腿和鸡翅。
- 用橄榄油涂抹鸡肉；用盐和胡椒调味。
- 将鸡肉放入烤盘，鸡胸朝上。
- 放入 SENZ OV759，旋转旋钮至此标志出现 ，将温度设定为 165°C，烤 1 小时 20 分钟，不时上色。
- 上桌前休息 10-15 分钟。

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

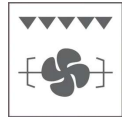
## 原料

- 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

- 用厨房纸拍干。
- 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。
- 无盖冷藏 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。
- 放入 SENZ OV759，旋转旋钮直至出现此标志 ，将温度设定为 200°C，烘烤 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。
- 用鸭油、甜豆酱和糖制成的酱汁上桌。

提示: 总是按照指示预热烤箱，等到预热好才放入菜肴。