

thermomix

Sổ tay
Hướng dẫn
Bộ cắt
Thermomix®

VORWERK





Mục lục

- 05 **Giới thiệu**
- 06 **Nhận được nhiều hơn từ Thermomix® của bạn**
- 08 **Bộ cắt gồm những gì? Tìm hiểu về Bộ cắt Thermomix®**
- 09 Các bộ phận của Bộ cắt Thermomix®
- 10 Đĩa cắt có thể làm gì
- 12 **Sẵn sàng để bắt đầu: Cách dùng Bộ cắt Thermomix®**
- 12 Lắp ráp
- 14 Tháo rời
- 14 Làm sạch
- 16 Cách sử dụng Bộ cắt Thermomix® trong Thermomix® TM6 hoặc TM5
- 18 **Những mẹo hay để có thành phẩm hoàn hảo**
- 19 Thông tin hữu ích
- 22 Hướng dẫn cắt nguyên liệu
- 38 **Công thức cho cảm hứng mỗi ngày**
- 50 **Cùng nấu ăn**
 - Công thức món lạnh*
 - 52 Dưa chuột ngâm chua ngọt
 - 54 Sa-lát Coleslaw với Bộ cắt Thermomix®
 - 56 Sa-lát dưa chuột với thì là và sốt kem chua
 - 58 CƠM Buddha với thịt gà
 - Công thức món nóng*
 - 62 Khoai tây phô mai
 - 64 Pizza chay
 - 66 Bánh pancke khoai tây bào
 - 69 Bánh Ratatouille rau củ
 - Cảm hứng từ các món ngọt*
 - 72 Carpaccio dưa với kem sorbet hồng
 - 74 Bánh tart táo



Giới thiệu

Thermomix® giúp cho việc chuẩn bị đồ ăn trở nên dễ dàng hơn, và phụ kiện Bộ cắt

Thermomix® sẽ làm cho món ăn của bạn trở nên ấn tượng và dễ dàng hơn bao giờ hết. Bộ cắt Thermomix® sẽ cắt/thái và bào một cách chính xác và hiệu quả để mang lại thành phẩm tuyệt vời. Giờ đây, bạn có thể cắt/thái và bào nhiều loại nguyên liệu khác nhau, mang lại hương vị và kết cấu đặc biệt cho nhiều món ăn. Làm các món salad thú vị, món tráng miệng đẹp mắt, cũng như nhiều món ngọt và mặn khác.

Sách giới thiệu này gồm hướng dẫn sử dụng Bộ cắt Thermomix® hàng ngày và các chỉ dẫn về lắp ráp, cũng như các mẹo tuyệt vời để bạn có thể có được những thành phẩm hoàn hảo.

Chúng tôi đã đưa vào cuốn sách này tuyển tập đầy đủ các công thức nấu ăn đã được xuất bản và ngày càng có nhiều công thức nấu ăn trên Cookidoo® để giúp bạn tạo ra những bữa ăn với diện mạo và cảm nhận hoàn toàn mới. Tiết kiệm thời gian, hiệu quả, linh hoạt, dễ sử dụng, cách trình bày các món ăn tốt cho sức khỏe một cách khác biệt và hấp dẫn cho gia đình bạn – bạn sẽ thỏa sức sáng tạo với Bộ cắt Thermomix®.

Nâng cao hiệu suất Thermomix® của bạn

Thermomix® luôn suy nghĩ về cách đơn giản hóa cuộc sống của bạn trong nhà bếp, và Bộ cắt Thermomix® là sự bổ sung hoàn hảo cho Thermomix® của bạn để cắt/thái và bào các nguyên liệu. Công việc nấu nướng của bạn sẽ nhanh chóng hơn với thành phẩm ấn tượng hơn. Bộ cắt Thermomix® mang đến trải nghiệm nấu ăn dễ dàng hơn thông qua các lợi ích chính của nó:

- **Đĩa cắt đa năng và độc đáo – 4 kiểu cắt thái khác nhau từ một chiếc đĩa cắt duy nhất.**
Đĩa cắt Thermomix® là một đĩa cắt duy nhất tạo ra 4 kiểu cắt thái khác nhau – lát mỏng, lát dày, bào mỏng và bào dày. Đĩa cắt được thiết kế nhỏ gọn, có thể cất gọn gàng và an toàn trong nắp bộ cắt.
- **Tiết kiệm thời gian vào bếp.**
Bộ cắt Thermomix® đủ linh hoạt để sử dụng hàng ngày. Nó sẽ giúp cho việc chuẩn bị rau củ



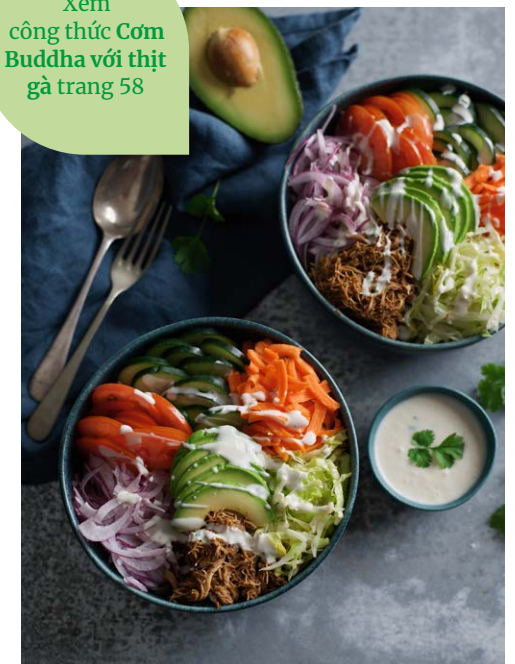
- **Giữ bình trộn sạch sẽ và sẵn sàng để sử dụng.**
Bộ cắt Thermomix® được thiết kế dành cho việc nấu ăn dễ dàng. Giò đựng bộ cắt nằm bên trong bình trộn, giúp bình trộn luôn sạch sẽ và sẵn sàng sử dụng khi tháo giò đựng và trực ra.
- **Giúp cho việc ăn uống lành mạnh trở thành một lựa chọn hấp dẫn về mặt hình ảnh.**
Làm phong phú bữa ăn của bạn với nhiều rau củ và trái cây hơn trông thật tuyệt vời với Bộ cắt Thermomix®. Chuẩn bị những món ăn hấp dẫn, tốt cho sức khỏe mà ngay cả các con bạn cũng sẽ thích.



và trái cây trở nên nhanh chóng và dễ dàng, giảm thời gian và công sức cần so với dùng thớt và dao. Chuẩn bị những nguyên liệu được cắt đẹp mắt giờ đây nhanh hơn và dễ dàng hơn. Điều này làm tăng thêm hiệu quả tuyệt vời của Thermomix®.

- **Cắt đều các miếng giúp nấu chín đều.**
Bộ cắt Thermomix® cắt rau củ thành những miếng đều nhau để có thành phẩm tuyệt vời và món ăn được chín đều.
- **Dễ dàng đạt được thành phẩm ấn tượng với các đường cắt chính xác.**
Bộ cắt Thermomix® có lưỡi cắt sắc bén giúp cắt nguyên liệu một cách chính xác. Việc cắt này sẽ mang lại cho bạn ngay cả những món ăn đơn giản nhất, chẳng hạn như một đĩa trái cây hoặc món cà rốt hấp, một thành phẩm hoàn thiện tuyệt vời.

Xem công thức **Cơm Buddha với thịt gà** trang 58



Bộ cắt gồm những gì? Tìm hiểu về Bộ cắt Thermomix®

Bộ cắt Thermomix® cấu tạo từ 5 bộ phận (xem ảnh bên dưới). Với chất lượng và độ bền cao, tất cả các sản phẩm và phụ kiện của Thermomix® đều được chế tạo để sử dụng lâu dài. Đĩa cắt được làm bằng thép chất lượng cao để cắt nhanh và thời gian chuẩn bị ngắn, đồng thời mọi bộ phận đều được các kỹ sư của chúng tôi thiết kế và thử nghiệm cẩn thận để mang lại cho bạn kết quả tốt nhất. Trong cuốn sách này, chúng tôi mô tả chi tiết từng bộ phận của Bộ cắt và chức năng của chúng.



Nắp bộ cắt

Nắp bộ cắt dùng để che đĩa cắt, và tay khóa sẽ khóa vào nắp bộ cắt khi khởi động thiết bị. Nắp bộ cắt có một ống nạp nguyên liệu để giữ trái cây, rau củ hoặc các nguyên liệu với nhiều kích cỡ khác nhau ở vị trí cố định.

Thanh đẩy

Bằng cách nhấn nhẹ nhàng và đều đặn thanh đẩy xuống, nguyên liệu sẽ được cắt một cách chính xác.

Đĩa cắt

Đĩa cắt hai mặt bằng thép chất lượng cao có lưỡi cắt mạnh mẽ và sắc bén cắt được nhiều loại nguyên liệu. Mặt 1 dùng để cắt lát và mặt 2 dùng để bào.

Giò bộ cắt

Giò bộ cắt có hai tay cầm rất dễ sử dụng và chứa được khoảng 800 g nguyên liệu đã cắt lát hoặc bào. Giò có một đế tròn để chứa nước từ trái cây cắt lát hoặc bào, để thưởng thức cùng với trái cây đã chuẩn bị.

Trục

Trục nằm phía trên dao của bình trộn, nối với đĩa cắt.



Đĩa cắt có thể làm gì

Mặt 1

được khắc các hình lát (mỏng và dày) và có tâm đĩa màu tối.



Công cụ 4 trong 1 dễ sử dụng. Sử dụng thao tác xoay bình thường hoặc theo chiều kim đồng hồ để có được những lát cà chua quả dài và bí ngòi trong món Ratatouille rau củ (tr. 69) hoặc cà rốt bào dày trong món Cơm Buddha với thịt gà (tr. 58). Sử dụng chế độ đảo chiều để được bắp cải thái lát mỏng cho món Sa-lát Coleslaw (tr. 54) hoặc củ cải bào mỏng để làm món Củ cần tây sốt remoulade (tr. 40) – một đĩa cắt cho bốn kiểu cắt khác nhau giúp nâng cao kỹ năng nấu nướng của bạn.

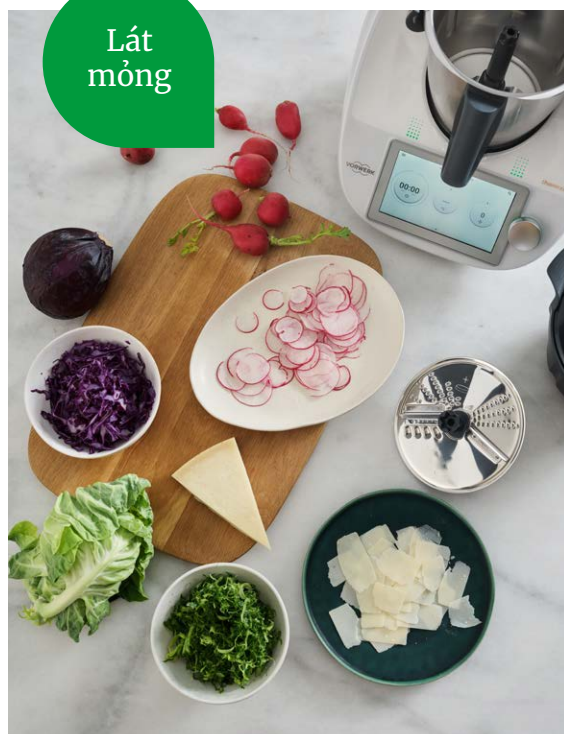
Lát dày



Bào dày



Lát mỏng



Bào mỏng



Mặt 2

được khắc các sọc thể hiện chức năng bào (mỏng và dày) có tâm đĩa cắt sáng màu hơn.



Đặt đĩa trên trục với mặt đĩa cắt mà bạn muốn hướng lên trên. Thực hiện theo các hướng dẫn để lắp ráp và sẵn sàng cho việc chế biến nguyên liệu một cách dễ dàng.

Sẵn sàng bắt đầu: Cách sử dụng Bộ cắt Thermomix®

Bộ cắt Thermomix® giúp bạn chế biến nguyên liệu chỉ với một nút xoay. Để sử dụng và dễ làm sạch, bạn có thể hoàn toàn tin tưởng vào Bộ cắt Thermomix®.

Lắp ráp

1 Trước khi lắp Bộ cắt Thermomix®, hãy đảm bảo bình trộn đã được lắp vào đúng vị trí trong Thermomix® TM6 hoặc TM5 và bình trộn trống.



2 Đặt trục truyền động lên trên dao trộn Thermomix® trong bình trộn và đảm bảo rằng nó được lắp đúng cách. Đế của trục phải được lắp vào tâm của dao trộn và trục phải thẳng đứng.



3 Đặt giỏ cắt vào trục truyền động. Trục sẽ nằm ở vị trí thông qua lỗ trung tâm của giỏ.



4 Luôn cầm đĩa cắt bằng tâm đĩa vì đĩa cắt rất sắc bén. Đặt đĩa vào trục truyền động với mặt mà bạn muốn sử dụng hướng lên trên (tham khảo trang 10 – 11).



5 Đặt nắp bộ cắt vào giỏ cắt. Tay khóa sẽ khóa nắp bộ cắt vào vị trí khi động cơ được kích hoạt.



6 Cho nguyên liệu qua ống nạp.



7 Sử dụng thanh đẩy để ấn nhẹ nguyên liệu qua ống nạp lên đĩa cắt.

Cắt lát hoặc bào mỏng hoặc dày. Hãy cùng bắt đầu và sáng tạo với Bộ cắt Thermomix®.

Tháo rời

Thanh đẩy sẽ trượt vào đúng vị trí khi kết thúc thao tác bào hoặc cắt lát. Việc này sẽ giữ thanh đẩy ở đúng vị trí trong khi bạn tháo nắp bộ cắt.

Để dễ thao tác hơn, đĩa cắt vẫn nằm bên trong nắp khi nắp được nâng lên, cho phép dễ dàng lấy nguyên liệu trong giỏ cắt ra.

Khi bạn đã hoàn thành, chỉ cần tháo giỏ cắt và trực. Vậy là xong, bình trộn vẫn sạch sẽ và sẵn sàng để sử dụng.

Làm sạch

Luôn cầm đĩa cắt bằng tâm nhựa ở giữa để tránh chạm vào các cạnh sắc. Khi trái cây hoặc rau củ đã được cắt lát hoặc bào trong Bộ cắt, chỉ cần làm sạch các bộ phận nhanh dưới vòi nước.

Sử dụng nước rửa bát khi cần làm sạch hơn, chẳng hạn như khi cắt lát hoặc bào phô mai. Đối với đĩa cắt, sử dụng bàn chải và làm sạch dưới vòi nước, tránh chạm tay vào các cạnh sắc của đĩa cắt.

Bộ cắt Thermomix® an toàn khi làm sạch bằng máy rửa bát. Tháo rời tất cả các bộ phận và đặt vào máy rửa bát, lý tưởng nhất là đặt ở giá trên cùng của máy. Đĩa cắt có thể được làm sạch trong máy rửa bát, nhưng nếu bạn làm sạch bằng tay, sẽ giúp giữ lưới cắt được sự sắc bén lâu hơn. Để ngăn quá trình oxy hóa, không ngâm đĩa cắt trong nước.

Một số nguyên liệu giàu beta-caroten, chẳng hạn như cà rốt, có thể gây ra vết ố trên thép và các bộ phận bằng nhựa của Bộ cắt. Để loại bỏ các vết bẩn đó một cách hiệu quả mà không ảnh hưởng tới đĩa, hãy dùng bông hoặc giấy ăn chà các bộ phận bị ố bằng dầu thực vật, sau đó rửa bình thường bằng nước và nước rửa bát. Luôn đảm bảo rằng bạn cầm đĩa cắt bằng trục nhựa ở tâm đĩa khi thực hiện việc này. Không sử dụng thuốc tẩy để làm sạch bất kỳ bộ phận nào của Bộ cắt.



Cách sử dụng Bộ cắt Thermomix® trên Thermomix® TM6 hoặc TM5

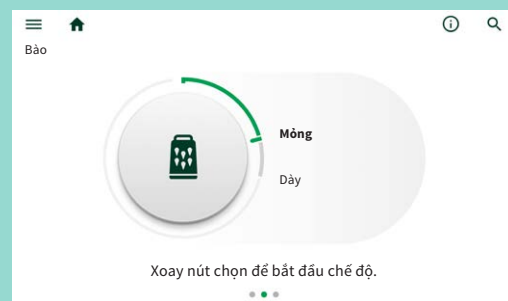
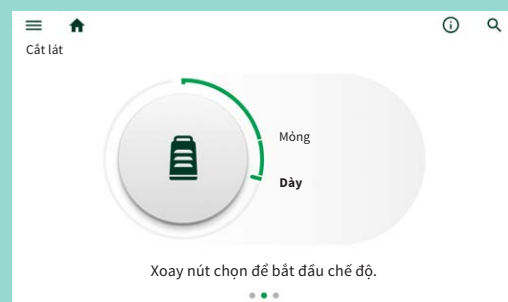
Bây giờ bạn đã làm quen với tất cả bộ phận của Bộ cắt Thermomix®, bạn đã sẵn sàng để bắt đầu cắt và bào các nguyên liệu yêu thích của mình. Bạn sẽ thấy Bộ cắt Thermomix® rất dễ sử dụng, cho dù làm theo công thức Nấu ăn có hướng dẫn hay nấu thủ công. Bộ cắt Thermomix® tương thích với cả Thermomix® TM6 và TM5 và các công thức cho từng phiên bản Thermomix® đều sẵn có trên Cookidoo®.

Xem cách sử dụng Bộ cắt Thermomix® cho mỗi thiết bị tại đây.

Trên Thermomix® TM6

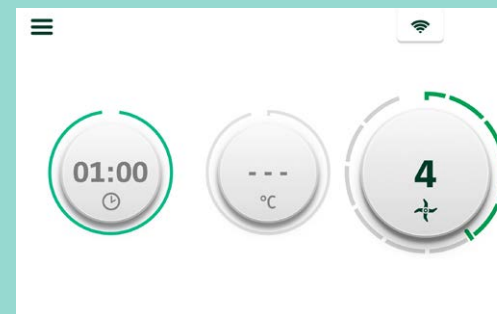
Vuốt màn hình chính để truy cập hai chế độ, Bào và Cắt lát. Hãy nhớ rằng bạn sẽ tìm thấy các giải thích bổ sung cho từng chế độ bằng cách chạm vào biểu tượng thông tin trên thiết bị Thermomix® của mình.

Quan trọng: kiểu cắt phụ thuộc vào mặt nào của đĩa cắt hướng lên trên, không phụ thuộc vào chế độ đã chọn.

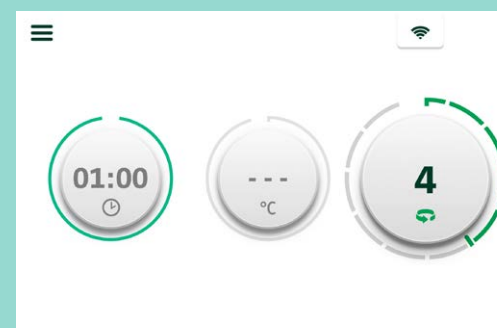


Trong mỗi chế độ, bạn có thể chọn cắt mỏng hoặc cắt dày. Chỉ cần xoay nút chọn để chọn một trong các tùy chọn và chế độ sẽ được khởi động. Cho nguyên liệu vào ống nạp và ấn nhẹ xuống bằng thanh đẩy. Nhấn nút chọn để dừng chế độ khi bạn đã hoàn thành việc cắt hoặc bào, hoặc chế độ sẽ tự động dừng sau 1 phút. Kiểm tra giỏ và lấy thành phẩm ra khỏi giỏ nếu cần trước khi tiếp tục.

Trên Thermomix® TM5



Chú ý: luôn đặt thời gian tối đa là 1 phút để tránh làm đầy giỏ và luôn sử dụng tốc độ 4.



Đối với thái lát dày hoặc bào dày, hãy đặt thời gian tối đa là 1 phút và xoay nút chọn đến tốc độ 4. Cho nguyên liệu vào ống nạp và ấn nhẹ nguyên liệu xuống bằng thanh đẩy. Chạm vào nút chọn để dừng chế độ khi bạn đã hoàn thành việc cắt hoặc bào, hoặc chế độ tự động dừng sau 1 phút. Kiểm tra giỏ và lấy thành phẩm ra khỏi giỏ nếu cần trước khi tiếp tục.

Đối với cắt lát mỏng hoặc bào mỏng, hãy đặt thời gian tối đa là 1 phút và chọn đảo chiều lưỡi dao và xoay nút chọn đến tốc độ 4. Cho nguyên liệu vào ống nạp và ấn nhẹ nguyên liệu xuống bằng thanh đẩy. Chạm vào nút chọn để dừng chế độ khi bạn đã hoàn thành việc cắt hoặc bào hoặc, chế độ tự động dừng sau 1 phút. Kiểm tra giỏ và lấy thành phẩm ra khỏi giỏ nếu cần trước khi tiếp tục.

Khi nguyên liệu nhẹ và nhỏ, chẳng hạn như nấm hoặc đậu tây, hoặc khi cần đặt nguyên liệu chính xác để có kết quả chính xác, chẳng hạn như lát hành tây, trước tiên hãy đặt nguyên liệu vào ống nạp, giữ nguyên liệu bằng thanh đẩy sau đó khởi động động cơ. Nhấn nhẹ và đều đặn để cắt đều.

Để đạt được kết quả tốt nhất với Bộ cắt Thermomix® của bạn, hãy luôn thực hiện Nấu theo hướng dẫn trong công thức nấu ăn trên Cookidoo®.

Những mẹo hay để có thành phẩm hoàn hảo

Có thể cắt lát hoặc bào nhiều loại nguyên liệu

trong Bộ cắt Thermomix® – rau, củ, trái cây hoặc phô mai cứng (ví dụ: Parmesan), để bạn có thể tạo lớp phủ bánh pizza, đĩa trái cây, gratin và nhiều món ăn khác của riêng mình một cách nhanh chóng, dễ dàng và chính xác. Bạn có thể làm được tất cả trực tiếp tại căn bếp của mình với Thermomix®, đây là các mẹo của chúng tôi để đảm bảo thành công với Bộ cắt Thermomix®.



Thông tin hữu ích

MÒNG HOẶC DÀY? KHUYẾN NGHỊ CỦA CHÚNG TÔI

- Để có những lát cắt đều hoàn hảo, hãy cho nguyên liệu qua ống nạp và ấn thanh đẩy nhẹ nhàng đều đặn.
- Nguyên liệu thô có thể được cắt mỏng hoặc dày tùy theo khẩu vị của bạn, mặc dù với một số nguyên liệu cứng hoặc xơ như củ dền hoặc cần tây, bạn có thể cắt lát mỏng sẽ đẹp hơn.
- Để tránh làm nguyên liệu thay đổi hình dạng khi nấu và sấy khô trong lò, hãy cắt lát hoặc bào dày các nguyên liệu bạn sẽ nấu, trừ khi bạn đang muốn một thành phẩm cụ thể, chẳng hạn như khoai tây chiên lát mỏng bằng lò nướng. Trong trường hợp này, hãy cắt lát mỏng các loại củ để chúng khô dần trong lò.

MẸO VỚI NGUYÊN LIỆU

- Các nguyên liệu đã nấu chín và đông lạnh không thích hợp để cắt hoặc bào bằng Bộ cắt Thermomix® (ngoại trừ củ dền đã nấu chín).
- Để có thành phẩm cắt hoàn hảo, khi mua nguyên liệu, bạn nên chọn trái cây và rau loại nhỏ vừa với ống nạp.
- Để cắt đều các nguyên liệu nhỏ như nấm hoặc dâu tây, hãy xếp nguyên liệu vào ống nạp, giữ bằng thanh đẩy sau đó khởi động động cơ. Sau khi hoàn thành, dừng động cơ và lặp lại với mẻ nguyên liệu thứ hai.

Cắt các nguyên liệu lớn hơn như bí ngô



- Các nguyên liệu lớn hơn như bí ngô, cà tím hoặc củ cải tây, cần cắt miếng để vừa với ống nạp.
- Trái cây và rau củ phải chín nhưng cứng. Điều kiện này áp dụng với các loại nguyên liệu mềm, ví dụ như cà chua (chỉ sử dụng cà chua loại dài còn nguyên quả trong ống nạp), bơ hoặc xoài.
- Để cắt miếng hình bán nguyệt của rau củ dài chẳng hạn như cà tím, hãy chọn kích thước nhỏ và dùng dao cắt đôi chúng theo chiều dài. Đặt các nửa thẳng đứng trong ngăn rộng của ống nạp. Không thể cắt đôi các loại rau dài theo chiều dọc trong Máy cắt Thermomix®.

- Các nguyên liệu nhiều nước (ví dụ: dưa hấu, dưa gang, cà chua, kiwi) chỉ thích hợp để cắt lát dày. Bào nguyên liệu ở bất kỳ độ dày nào hoặc cắt lát mỏng sẽ không cho ra thành phẩm tốt.
- Xúc xích khô, ví dụ như salami hoặc kabanos (xúc xích khô Ba Lan) đã qua xử lý đều thích hợp để cắt lát. Tuy nhiên, xúc xích tươi và xúc xích nấu chín thì quá mềm để có những lát cắt gọn gàng.
- Cắt bỏ phần đầu của các nguyên liệu như lá cải tây, tỏi tây, hành lá và cà rốt. Đối với đậu que, hãy cắt chúng theo chiều dài bằng nhau và xếp chúng thành bó trong ống nạp.

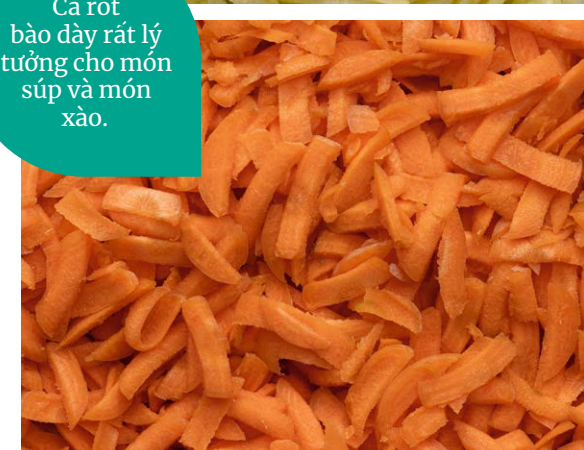
Củ cải đỏ cắt lát mỏng hoàn hảo cho món salad.



Bào mỏng khoai tây để chuẩn bị món rostis và galettes.



Cà rốt bào dày rất lý tưởng cho món súp và món xào.



Những lát trái cây được cắt dày rất phù hợp cho đĩa trái cây và đĩa phô mai tổng hợp.



- Một số nguyên liệu cắt được lát mỏng, nhưng không bào được (rau dạng lá, ớt, củ thì là, cà chua và hầu hết loại trái cây, ngoại trừ táo).
- Chọn ngăn của ống nạp bên rộng hoặc hẹp tùy theo kích thước nguyên liệu của bạn.

LUÔN LUÔN SẴN SÀNG

- Bào mỏng phô mai Parmesan để tạo thành các phô mai vụn dùng cho món salad hoặc trang trí súp.
- Cắt lát dày các loại rau theo bó và trữ đông để nướng, làm món súp hoặc món hầm.
- Giữ đông lạnh bất kỳ phần hoặc miếng rau củ còn sót lại nào từ đĩa cắt, nắp và giỏ đựng để sử dụng sau trong nước dùng hoặc súp.
- Cắt hoặc bào theo mẻ sẽ đảm bảo thành phẩm cuối tốt hơn và tránh làm tràn giỏ đựng. Để tối ưu hóa thời gian của bạn, hãy cân tất cả nguyên liệu trước khi bắt đầu cắt hoặc bào. Hãy nhớ rằng giỏ có thể chứa khoảng 800 g trái cây hoặc rau củ đã cắt hoặc bào.
- Nếu bạn cần cắt và bào các loại nguyên liệu khác nhau, và để tránh phải lật đĩa nhiều lần, trước tiên hãy cắt tất cả nguyên liệu cần cắt trên cùng một mặt đĩa trước khi lật sang mặt kia.

Hướng dẫn cắt nguyên liệu

Bộ cắt Thermomix® sẽ thái/cắt và bào một cách nhanh chóng và dễ dàng nhiều loại rau củ, trái cây và các nguyên liệu khác theo ý muốn của bạn. Để có được thành phẩm ưng ý, hãy luôn chọn những quả đã chín nhưng còn cứng (đặc biệt là cà chua, bơ hoặc xoài), nếu không, chúng có thể bị xay nhuyễn thay vì cắt miếng.

Rau củ tươi và giòn

Nguyên liệu	Mô tả	Kiểu cắt thái	Các mẹo
Cà tím	Cắt đôi hoặc cắt làm tư theo chiều dài.	Lát dày	Đặt thẳng đứng ở ngăn rộng của ống nạp. Để cắt thành những lát, cà tím mỏng của Châu Á là hoàn hảo.
Củ dền	Củ dền sống hoặc đã nấu chín, rửa sạch và cắt bỏ lá nếu cần. Cắt đôi hoặc cắt làm tư nếu cần.	Lát mỏng và dày Bào mỏng hoặc dày	Đặt củ dền vào ngăn rộng của ống nạp.
Cải Brussels	Để nguyên.	Lát mỏng và dày	Cho cải Brussels vào ống nạp trước khi khởi động cắt.
Cà rốt	Để nguyên, cạo vỏ hoặc chà sạch.	Lát mỏng và dày Bào mỏng và dày	Để cắt lát, đặt thẳng đứng trong ống nạp. Đặt thẳng đứng cạnh nhau, bạn có thể cắt lát nhiều củ cà rốt cùng một lúc.
Củ cần tây/ củ su hào	Gọt vỏ, cắt miếng sao cho vừa với ngăn rộng của ống nạp.	Lát mỏng và dày Bào mỏng và dày	Đặt từng miếng theo chiều dọc trong ngăn rộng của ống nạp (tham khảo hình ảnh trang 26).
Cần tây	Chỉ lấy phần thân.	Lát dày và mỏng	Đặt 4 – 5 thân cần tây cạnh nhau trong ống nạp.
Cải thảo	Cắt miếng vừa với ngăn rộng của ống nạp hoặc cuộn lá lại để đặt thẳng đứng trong ống nạp.	Lát dày	Đặt các lá đã cuộn thẳng đứng hoặc đặt các miếng vào ngăn rộng của ống nạp để cắt lát (tham khảo hình ảnh trang 27).

Nguyên liệu	Mô tả	Kiểu cắt thái	Các mẹo
Bí ngòi	Cắt bỏ phần đuôi sao cho bí ngòi có thể đặt thẳng đứng trên đĩa cắt.	Lát mỏng và dày Bào mỏng và dày	Đặt thẳng đứng ở ngăn rộng của ống nạp.
Dưa chuột	Cắt bỏ 2 đầu dưa chuột sao cho dưa chuột có thể đặt thẳng đứng trên đĩa cắt.	Lát mỏng và dày Bào mỏng và dày	Đặt thẳng đứng ở ngăn rộng của ống nạp.
Củ cải trắng	Để nguyên củ, chà sạch.	Lát mỏng và dày Bào mỏng và dày	Đặt thẳng đứng ở ngăn rộng của ống nạp.
Củ thì là	Cắt miếng hoặc cắt đôi, nếu cần, sao cho vừa ngăn rộng của ống nạp.	Lát mỏng và dày	Đặt từng miếng theo chiều dọc trong ngăn rộng của ống nạp (tham khảo hình ảnh trang 26).
Gừng	Quá xơ và sẽ bị xé. Các sợi cứng sẽ bị vướng vào đĩa cắt.	Không khuyến khích	Băm nhỏ gừng trong bình trộn hoặc cắt lát thủ công.
Đậu que	Cắt hai đầu sao cho đậu có cùng độ dài.	Lát dày	Đặt một bó đậu que nhỏ vừa với ngăn hẹp của ống nạp.
Xà lách	Bỏ cuống rau xà lách. Cắt miếng hoặc cắt đôi phần lõi của các loại xà lách nhỏ. Với các loại xà lách lớn hơn như xà lách Romaine thì cuộn lá lại và với xà lách iceberg thì cắt làm tư.	Lát dày	Đặt thẳng đứng trong ống nạp.
Rau xanh, chẳng hạn như cải xoăn, bắp cải	Cắt miếng, loại bỏ phần dày nhất của lá (gân lá), để có được phần lá rời. Cuộn chặt lá và cắt làm tư.	Lát mỏng và dày	Đặt thẳng đứng vào ống nạp (tham khảo hình ảnh trang 27).
Tỏi tây	Chỉ lấy phần thân cứng, cắt bỏ phần lá.	Lát dày	Đặt thẳng đứng ở ngăn hẹp hoặc rộng của ống nạp (tham khảo hình ảnh trang 28). Đặt thẳng đứng cạnh nhau, bạn có thể cắt nhiều cây tỏi tây cùng một lúc.

► Rau củ tươi và giòn

Nguyên liệu	Mô tả	Kiểu cắt thái	Các mẹo
Nấm	Dùng nấm có kích thước đồng đều vừa với ngăn hẹp của ống nạp. Cắt bỏ chân nấm và rửa sạch để loại bỏ sạn. Nếu nấm quá lớn, hãy xếp chúng vào cùng một vị trí trong ngăn rộng của ống nạp.	Lát mỏng và dày	Cho vài cây nấm được xếp theo chiều dọc vào ống cắt trước khi khởi động cắt (tham khảo hình ảnh trang 29). Dùng thanh đẩy ấn nhẹ xuống, giúp lát cắt được dày và đều đặn.
Hành tây	Cắt đôi hoặc cắt làm 3 miếng theo chiều dọc.	Lát mỏng và dày Bào dày	Đặt mỗi nửa củ hành thẳng đứng nhất có thể để có được các lát đều nhau, khởi động Thermomix® và ấn nhẹ xuống bằng thanh đẩy (tham khảo hình ảnh trang 28).
Cải thìa	Chọn cải chip nhỏ. Cắt đôi hoặc cắt miếng vừa với ngăn rộng của ống nạp.	Lát dày	Đặt thẳng đứng ở ngăn rộng của ống nạp.
Củ cải vàng	Để nguyên củ, cạo vỏ hoặc chà sạch.	Lát mỏng và dày Bào mỏng và dày	Đặt thẳng đứng trong ống nạp. Có thể cắt nhiều củ cải vàng cùng nhau, đặt thẳng đứng cạnh nhau.
Ớt chuông	Cắt múi cau vừa với ngăn rộng của ống nạp, bỏ hạt và màng ớt.	Lát dày	Đặt 2 – 3 miếng cùng lúc vào ngăn rộng của ống nạp để nguyên liệu không bị dịch chuyển (tham khảo hình ảnh trang 29).
Khoai tây	Cắt đôi hoặc thái nhỏ nếu quá dày để vừa với ống nạp.	Lát mỏng và dày Bào mỏng và dày	Đặt theo chiều dọc trong ngăn rộng của ống nạp. Khoai tây bi có thể được đặt theo chiều dọc hoặc chiều ngang.
Củ cải đỏ	Để nguyên củ, bỏ lá và cuống, rửa sạch.	Lát mỏng và dày Bào dày	Nếu củ cải quá dày so với ngăn hẹp của ống nạp, hãy xếp một số củ cải vào ngăn rộng của ống nạp và cố định bằng thanh đẩy. Củ cải dài nên được đặt theo chiều dọc trong ngăn hẹp của ống nạp.

Nguyên liệu	Mô tả	Kiểu cắt thái	Các mẹo
Bắp cải tím	Cắt miếng vừa với ngăn rộng của ống nạp và bỏ phần cuống.	Lát mỏng và dày	Đặt từng miếng theo chiều dọc trong ngăn rộng của ống nạp.
Hành tím	Để nguyên hoặc cắt đôi.	Lát mỏng và dày	Đặt thẳng đứng ở ngăn rộng hoặc ngăn hẹp của ống nạp.
Hành lá	Chỉ lấy phần thân cứng, cắt bỏ phần lá.	Lát dày	Đặt 3 – 4 nhánh hành lá ngay ngăn hẹp của ống nạp.
Bí ngô	Cắt miếng vừa với ngăn rộng của ống nạp.	Lát mỏng và dày Bào mỏng và dày	Đặt từng miếng theo chiều dọc trong ngăn rộng của ống nạp.
Khoai lang	Gọt vỏ hoặc chà sạch, thái nhỏ nếu cần để vừa với ngăn rộng của ống nạp.	Lát mỏng và dày Bào mỏng và dày	Đặt theo chiều dọc trong ngăn rộng của ống nạp.
Củ cải Turnip	Gọt vỏ hoặc chà sạch, cắt đôi hoặc múi cau vừa với ngăn rộng của ống nạp.	Lát mỏng và dày Bào mỏng và dày	Đặt theo chiều dọc trong ngăn rộng của ống nạp.
Bắp cải	Cắt miếng vừa với ngăn rộng của ống cắt (bỏ phần cuống).	Lát mỏng và dày	Đặt từng miếng lớn theo chiều dọc trong ngăn rộng của ống nạp.

Củ cần tây

Cắt múi cau và đặt vào ngăn rộng của ống nạp. Sử dụng bất kỳ lưới cắt nào ở đĩa cắt.

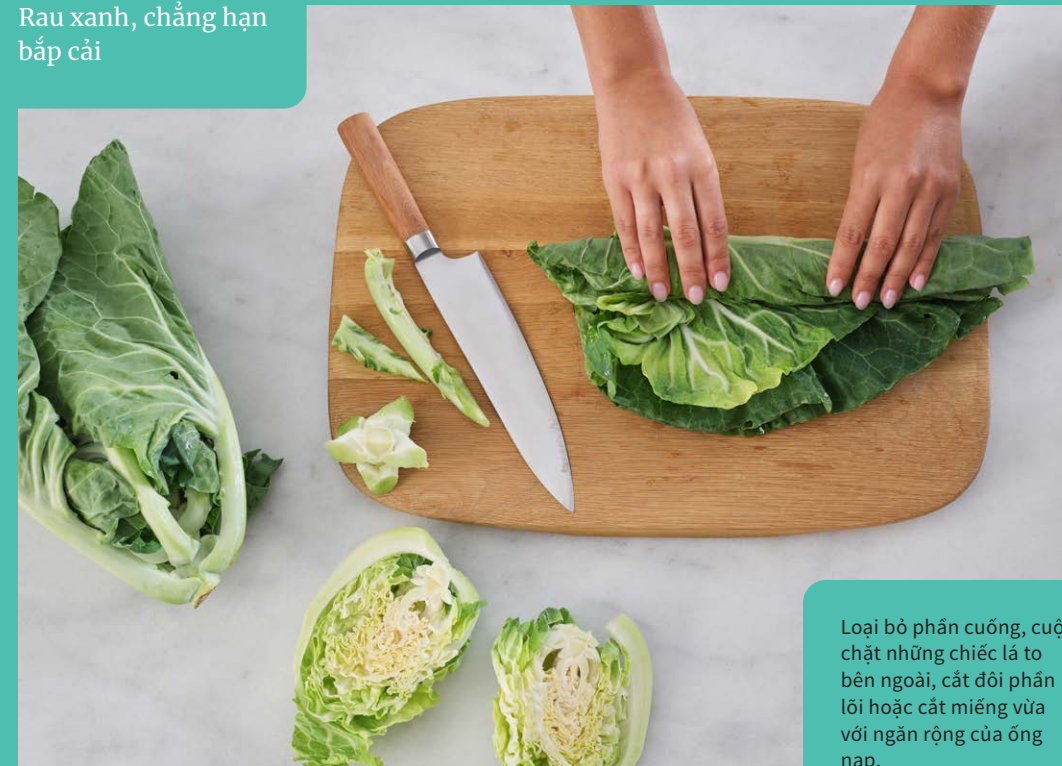


Thì là

Cắt múi cau hoặc cắt làm đôi vừa với ngăn rộng của ống nạp và cắt lát dày hoặc mỏng.



Rau xanh, chẳng hạn bắp cải



Loại bỏ phần cuống, cuộn chặt những chiếc lá to bên ngoài, cắt đôi phần lõi hoặc cắt miếng vừa với ngăn rộng của ống nạp.

Cắt cuộn lá làm đôi và siết chặt trước khi đặt thẳng đứng vào ống nạp. Cắt lát mỏng hoặc dày.



Tỏi tây

Cho nguyên liệu thẳng đứng vào ngăn hẹp hoặc rộng của ống nạp. Có thể cắt nhiều cây tỏi tây cùng nhau, đặt thẳng đứng cạnh nhau trong ngăn rộng của ống nạp.



Hành tây

Cắt hành tây làm đôi hoặc 3 và đặt theo chiều dọc trong ngăn rộng của ống nạp để cắt lát dày và mỏng.



Ớt chuông

Cắt ớt múi cau, bỏ hạt và màng rồi cho 2 - 3 miếng cùng lúc theo chiều dọc vào ngăn rộng của ống nạp.



Nấm

Cho nấm vào ống nạp được xếp theo chiều dọc trước khi khởi động động cơ và sử dụng thanh đẩy không nhấn quá mạnh.



Quả chín nhưng cứng

Nguyên liệu	Mô tả	Kiểu cắt thái	Các mẹo
Táo	Gọt vỏ hoặc không gọt vỏ, cắt làm đôi, làm tư hoặc múi cau. Chọn quả chín nhưng còn cứng.	Lát mỏng và dày Bào mỏng và dày	Cắt đôi những quả táo có kích thước khác nhau để vừa với ống nạp. Tia hai đầu của các miếng táo. Khi cắt thành hình bán nguyệt, đặt các nửa theo chiều dọc ở ngăn rộng của ống nạp, hoặc 2-3 miếng phần tư hoặc các miếng múi cau theo chiều ngang ở ngăn rộng của ống nạp (tham khảo hình ảnh trang 33).
Bơ	Bóc vỏ, bỏ hạt và bỏ đôi theo chiều dọc. Chỉ dùng bơ cứng.	Lát dày	Khi cắt thành hình bán nguyệt, đặt thẳng đứng ở ngăn rộng của ống nạp.
Chuối	Để nguyên quả, bóc vỏ, cứng, không quá chín.	Lát dày	Đặt thẳng đứng ở ngăn hẹp của ống nạp.
Kiwi	Gọt vỏ hoặc không gọt vỏ, để nguyên quả. Chọn quả chín nhưng còn cứng.	Lát dày	Đặt theo chiều dọc trong ngăn rộng của ống nạp.
Chanh vàng	Chỉ những quả chanh nhỏ vừa với ngăn rộng của ống nạp. Không gọt vỏ, để nguyên quả. Vỏ phải cứng.	Lát dày	Đặt theo chiều dọc trong ngăn rộng của ống nạp.
Chanh xanh	Không gọt vỏ, để nguyên quả. Vỏ phải cứng.	Lát dày	Đặt theo chiều dọc trong ngăn rộng của ống nạp.
Dưa lưới	Gọt vỏ, không có hạt và cắt múi cau vừa với ngăn rộng của ống nạp.	Lát dày	Đặt từng miếng theo chiều dọc trong ngăn rộng của ống nạp.

Nguyên liệu	Mô tả	Kiểu cắt thái	Các mẹo
Xuân đào	Dùng quả cứng, cắt làm đôi hoặc làm tư và bỏ hạt. Để bỏ hạt, bạn dùng dao sắc rạch dọc quả xuân đào và xung quanh hạt. Vận hai nửa theo hướng ngược nhau để tách ra và sau đó lấy hạt ra bằng thìa cà phê. Nếu hạt quá chắc, hãy cắt hai lát lớn sát với hạt (tham khảo hình ảnh trang 34).	Lát dày	Khi cắt thành hình bán nguyệt, đặt các nửa theo chiều dọc ở ngăn rộng của ống nạp, hoặc 2-3 miếng phần tư hoặc các miếng múi cau theo chiều ngang ở ngăn rộng của ống nạp.
Cam	Quá lớn để vừa toàn bộ trong ống nạp. Khi cắt làm đôi và sử dụng bộ cắt, các lát sẽ không đều. Thành phẩm tốt nhất thu được với quả cam cứng.	Chỉ nên thái dày nếu dùng máy.	Cắt thủ công để đạt kết quả tốt nhất.
Đào	Dùng quả cứng. Cắt làm đôi hoặc làm tư và bỏ hạt. Để bỏ hạt, dùng một con dao sắc để cắt dọc quả đào và xung quanh hạt. Vận từng nửa theo hướng ngược nhau để tách ra và sau đó lấy hạt ra bằng thìa cà phê. Nếu hạt quá chắc, hãy cắt hai lát lớn sát với hạt.	Lát dày	Khi cắt thành hình bán nguyệt, đặt các nửa theo chiều dọc ở ngăn rộng của ống nạp, hoặc 2-3 miếng phần tư hoặc các miếng múi cau theo chiều ngang ở ngăn rộng của ống nạp.
Lê	Dùng quả cứng, cắt đôi hoặc cắt làm tư.	Lát dày Bào dày	Khi cắt thành hình bán nguyệt, đặt các nửa theo chiều dọc ở ngăn rộng của ống nạp, hoặc 2-3 miếng phần tư hoặc các miếng múi cau theo chiều ngang ở ngăn rộng của ống nạp.
Dứa	Gọt vỏ và cắt theo chiều dọc thành 4 hoặc 6 miếng (mỗi miếng khoảng 200 g).	Lát dày	Đặt từng miếng theo chiều dọc trong ngăn rộng của ống nạp.

► Quả chín nhưng cứng

Nguyên liệu	Mô tả	Kiểu cắt thái	Các mẹo
Mận	Dùng quả cứng. Cắt làm đôi và bỏ hạt. Để bỏ hạt, dùng một con dao sắc để cắt dọc quả mận và xung quanh hạt. Vận từng nửa theo hướng ngược nhau để tách ra và sau đó lấy hạt ra bằng thìa cà phê. Nếu hạt quá chắc, hãy cắt hai lát lớn sát với hạt (tham khảo hình ảnh trang 34).	Lát dày	Khi cắt thành hình bán nguyệt, đặt các nửa theo chiều dọc ở ngăn rộng của ống nạp, hoặc 2-3 miếng phân tư hoặc các miếng theo chiều ngang ở ngăn rộng của ống nạp.
Cà chua	Chỉ dùng cà chua mận cứng, vừa với toàn bộ ngăn rộng của ống nạp.	Lát dày	Đặt thẳng đứng ở ngăn rộng của ống nạp (tham khảo hình ảnh trang 36).
Dưa hấu	Gọt vỏ và cắt miếng vừa với ngăn rộng của ống nạp.	Lát dày	Đặt từng miếng hình nêm dọc trong ngăn rộng của ống nạp.
Dâu tây	Dùng quả cứng. Để nguyên quả và bỏ cuống.	Lát dày	Xếp theo chiều dọc trong ngăn hẹp của ống nạp hoặc theo chiều ngang trong ngăn rộng của ống nạp và điều chỉnh nhẹ nhàng bằng thanh đẩy để có thành phẩm tốt nhất.



1

Táo

- Táo vừa và nhỏ.**
Đối với những lát hình bán nguyệt, hãy cắt những quả táo nhỏ làm đôi theo chiều dọc và những quả trung bình cắt làm tư. Cắt hai đầu để vừa với chiều ngang ngăn rộng của ống nạp.
- Táo nhỏ**
Đối với lát cắt hình bán nguyệt, hãy cắt đôi và cho vào theo chiều dọc vào ngăn rộng của ống nạp.
- Táo vừa**
Đối với các lát cắt hình bán nguyệt, hãy cắt làm tư, cắt hai đầu và để 2 - 3 miếng cắt phân tư theo chiều ngang vào ngăn rộng của ống nạp.
- Táo to**
Cắt làm tư và đặt theo chiều dọc trong ống nạp. Hoàn hảo cho món salad trái cây.



2



4



3

1



Mận, xuân đào hoặc đào

1. Để bỏ hạt, dùng một con dao sắc để cắt quả xuân đào, mận và đào dọc theo quả và xung quanh hạt. Vặn hai nửa theo hướng ngược nhau để tách ra và sau đó lấy hạt ra bằng thìa cà phê.
2. Nếu hạt quá chắc, hãy cắt hai lát lớn sát với hạt.
3. Nếu hai nửa đủ nhỏ, đặt cùng nhau trong ống nạp. Cắt bột phần dưới để chúng nằm hoàn toàn trên đĩa cắt trước khi khởi động động cơ.

2



3



Bơ

Quả chín nhưng chắc, bóc vỏ, bỏ hạt và bỏ đôi theo chiều dài. Cho nguyên liệu vào theo chiều dọc vào ngăn rộng của ống nạp và cắt lát dày.



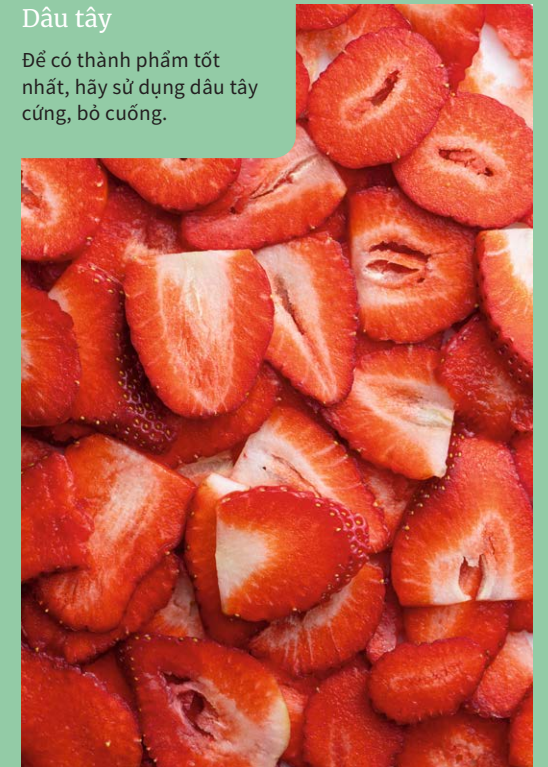
Dâu tây

Để có thành phẩm tốt nhất, hãy sử dụng dâu tây cứng, bỏ cuống.



Kiwi

Dùng quả kiwi chín nhưng cứng, gọt vỏ hoặc không gọt vỏ, để nguyên quả trong ngăn rộng của ống nạp.



Dứa

Gọt vỏ và cắt theo chiều dọc thành 4 hoặc 6 miếng (mỗi miếng khoảng 200 g). Đặt từng miếng theo chiều dọc trong ngăn rộng của ống nạp.



Cà chua

Đặt toàn bộ quả cà chua mặt theo chiều dọc trong ngăn rộng của ống nạp và nhấn thanh đẩy xuống trong khi cắt.



Các nguyên liệu khác

Nguyên liệu	Mô tả	Kiểu cắt	Các mẹo nhỏ
Sô cô la	Sô cô la có thể gây ra nghẽn đĩa cắt.	Không khuyến nghị	Để bảo sô cô la, hãy sử dụng dao sắc hoặc dụng cụ bào rau củ.
Trứng, luộc chín	Trứng sẽ dính vào đĩa và không được cắt đẹp mắt.	Không khuyến nghị	Cắt thủ công.
Phô mai cứng, chẳng hạn như Parmesan	Đảm bảo rằng phô mai hơi lạnh.	Lát mỏng và dày Bào mỏng và dày	Đặt thẳng đứng vào ngăn hẹp hoặc rộng của ống nạp.

Phô mai cứng

Đặt theo chiều dọc trong ngăn hẹp hoặc ngăn rộng của ống nạp. Sử dụng bất kỳ lưỡi cắt nào ở đĩa cắt.



Công thức nấu ăn cho cảm hứng mỗi ngày

Giờ đây, bạn có thể thực hiện **một kho tàng món ăn hoàn toàn mới** với Bộ cắt Thermomix®. Các công thức nấu ăn có sẵn trên Cookidoo® sẽ giúp bạn bắt đầu. Từ các món sa-lát, khai vị, súp, món chính, bánh mì, món tráng miệng... hãy để những công thức nấu ăn này truyền cảm hứng cho bạn sáng tạo trong Thermomix® hoặc sử dụng làm điểm khởi đầu cho các công thức nấu ăn do chính bạn sáng tạo.



Cần tây sốt Remoulade

Cần tây sốt Remoulade là một món phụ ngon với giá cả hợp lý để phục vụ với cùng món chính hoặc như một món khai vị nhẹ.

- 🔪 5 phút ⌚ 10 phút
- 🍴 4 khẩu phần
- 👤 Dễ
- 📊 Cho mỗi khẩu phần: 352 kcal
- 🔑 Củ cần tây, sốt mayonnaise tự làm



- 🔪 15 phút ⌚ 20 phút
- 🍴 4 khẩu phần
- 👤 Dễ
- 📊 Cho mỗi khẩu phần: 230 kcal
- 🔑 Củ dền, bí ngòi, phô mai mozzarella

Carpaccio củ dền đỏ

Carpaccio là một món ăn gồm những lát cắt mỏng để có hương vị tối đa. Trong công thức này, những lát củ dền mỏng được phủ lên trên cùng với bí ngòi bào và phô mai mozzarella để tạo nên một món ăn dễ làm một cách ấn tượng.

Salad củ thì là, cần tây và táo xanh

Củ thì là, cần tây và táo xanh trong Bộ cắt Thermomix® của bạn, và hoàn thành với sữa chua mịn và sốt mù tạt Dijon – vậy là hoàn thành. Một món salad đơn giản, dễ làm và tươi ngon đã sẵn sàng trong vòng chưa đầy 15 phút như một món khai vị nhẹ.

🔪 10 phút ⌚ 15 phút

🍴 4 khẩu phần

👤 Dễ

📊 Cho mỗi khẩu phần: 229 kcal

🔑 Củ thì là, cần tây, táo xanh, thì là, mù tạt, sữa chua

🔪 15 phút ⌚ 15 phút

🍴 4 khẩu phần

👤 Dễ

📊 Cho mỗi khẩu phần: 334 kcal

🔑 Lê, xà lách xoăn, phô mai xanh, hạt phỉ

Sa-lát lê và phô mai xanh với hạt phỉ

Cắt lê và xà lách xoăn bằng Bộ cắt Thermomix® và gậy ấn tượng với bạn bè của bạn bằng món sa-lát ngon miệng và cuốn hút này. Lê và phô mai xanh là sự kết hợp phổ biến và cổ điển của các hương vị dùng làm món khai vị hoặc bữa trưa nhẹ cho một món ăn dễ làm đầy ấn tượng.



🔪 1 giờ 5 phút ⌚ 1 giờ 45 phút

🍴 4 khẩu phần

👤 Dễ

📊 Cho mỗi khẩu phần: 105 kcal

🔑 Khoai tây, củ dền, khoai lang, củ cải vàng

Rau củ sấy

Tự làm một món ăn nhẹ giòn tan tốt cho sức khỏe tại nhà với Bộ cắt Thermomix® của bạn. Các lát rau củ mỏng được sấy trong lò để có kết quả tuyệt vời. Bảo quản trong hộp kín.

Rösti phong cách Bern

Món ngon này rất dễ chế biến với Bộ cắt Thermomix®. Bào khoai tây dễ dàng trong vài phút và chế biến món ăn kèm thịnh soạn này. Lý tưởng để phục vụ trong bữa tiệc buffet, bữa tối hoặc bữa xế.



🔪 10 phút ⌚ 40 phút

🍴 4 khẩu phần

👤 Dễ

📊 Cho mỗi khẩu phần: 535 kcal

🔑 Khoai tây, thịt xông khói

Tarte flambé với hành tây

Kem chua và những lát mỏng hành tây trắng và tím làm cho món ăn này trở thành món ăn nhẹ được yêu thích, bữa tối, món khai vị, món phụ, món ăn kèm hay trong hộp cơm trưa. Nếu muốn thay đổi, hãy thêm thịt xông khói vào công thức.

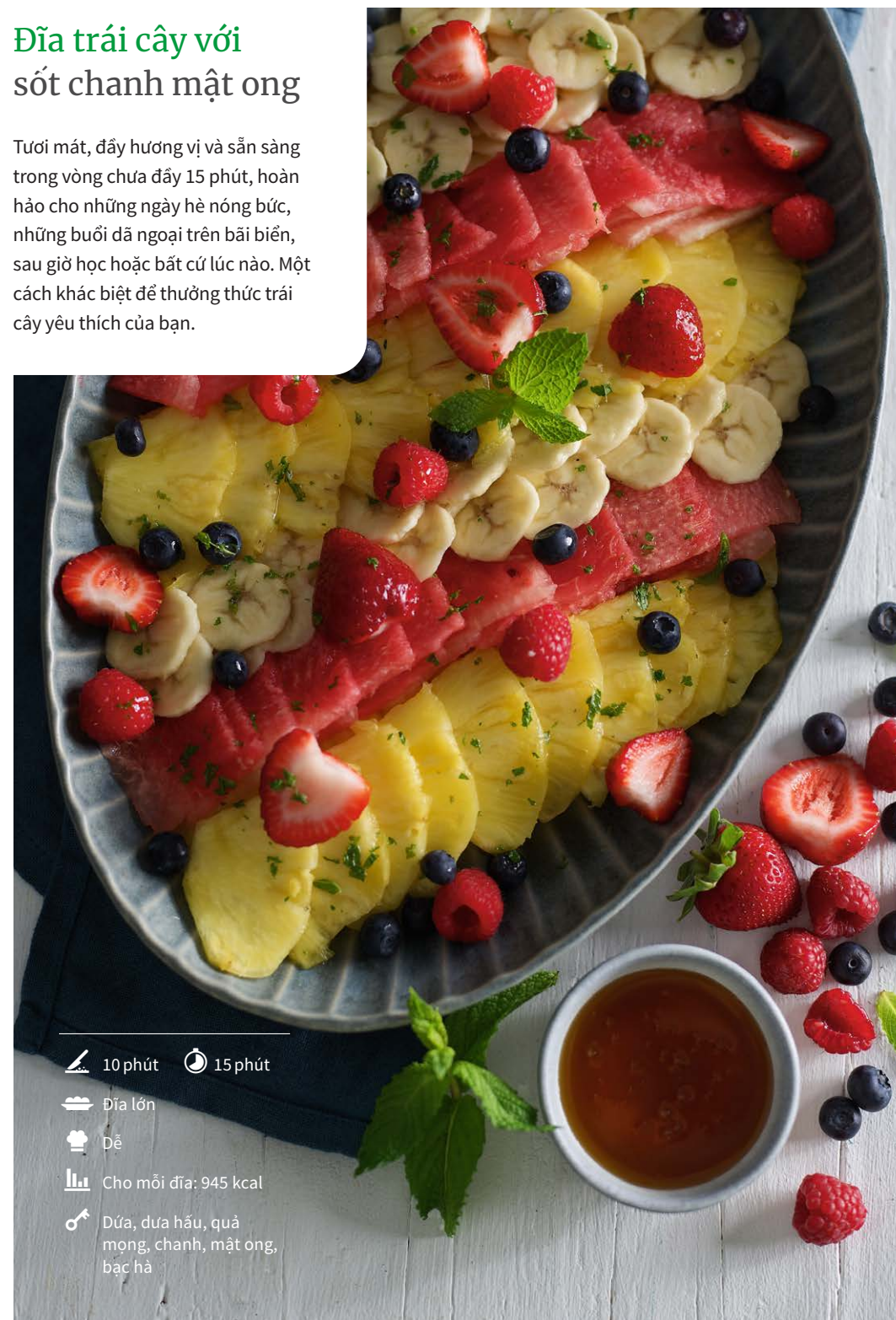
-  15 phút  1 giờ
-  4 khẩu phần
-  Dễ
-  Cho mỗi khẩu phần: 409 kcal
-  Bột, hành tây trắng, hành tây tím, kem chua, hành tằm



Đĩa trái cây với sốt chanh mật ong

Tươi mát, đầy hương vị và sẵn sàng trong vòng chưa đầy 15 phút, hoàn hảo cho những ngày hè nóng bức, những buổi dã ngoại trên bãi biển, sau giờ học hoặc bất cứ lúc nào. Một cách khác biệt để thưởng thức trái cây yêu thích của bạn.

-  10 phút  15 phút
-  Đĩa lớn
-  Dễ
-  Cho mỗi đĩa: 945 kcal
-  Dứa, dưa hấu, quả mọng, chanh, mật ong, bạc hà



Thanh sữa chua đông lạnh

Một món tráng miệng tốt cho sức khỏe, một bữa ăn nhẹ sáng khoái hoặc một món ăn mùa hè, phù hợp cho cả người lớn và trẻ nhỏ. Để có một biến tấu khác, hãy thêm một số loại hạt hoặc granola xắt nhỏ trước khi cấp đông.

- 🔪 10 phút 🕒 6 giờ
- 🍴 6 khẩu phần
- 👤 Dễ
- 📊 Cho mỗi khẩu phần: 119 kcal
- 🔑 Dâu tây, sữa chua Hy Lạp



Clafoutis mạn

Cắt những lát mạn dày chỉ trong vài phút và chuẩn bị một món tráng miệng mùa hè ấn tượng. Thường thức ấm với một muỗng kem.

- 🔪 35 phút 🕒 1 giờ 15 phút
- 🍴 6 khẩu phần
- 👤 Dễ
- 📊 Cho mỗi khẩu phần: 246 kcal
- 🔑 Mạn, vani, kem, trứng



Hãy cùng
nấu ăn

Bộ cắt
Thermomix® là
phụ kiện bổ sung
hoàn hảo cho
Thermomix® của
bạn. Hãy bắt đầu
nấu ăn!



Chuẩn bị
những món ăn
hấp dẫn, tốt cho
sức khỏe mà
ngay cả con bạn
cũng yêu thích.

Đưa chuột ngâm chua ngọt

🔪 20 phút 🕒 2 ngày 20 phút 🌿 dễ 🍯 2 hũ (500 g)

Nguyên liệu

4 thìa cà phê hạt mù tạt nâu
2 nhánh tỏi, đập dập
2 thìa cà phê hạt tiêu đen
½–1 thìa cà phê ớt vụn khô
(không bắt buộc)
2 nhánh hỗn hợp thảo mộc tươi
(thì là, cỏ xạ hương, hương
thảo) (không bắt buộc)
3–4 dưa chuột, cỡ nhỏ (khoảng
125 g mỗi quả), cắt bỏ 2 đầu
230 gam nước
230 gam giấm táo
3 thìa cà phê muối
1½ thìa canh đường (không bắt
buộc)

Dụng cụ cần thiết

6 lọ thủy tinh có nắp đậy (500 ml),
Bộ cắt Thermomix

📖 Cho mỗi hũ:

Đạm 2 g / Carb 16 g / Chất béo 10 g
Năng lượng 665 kJ / 159 kcal

Thực hiện

- Rửa sạch 2 lọ thủy tinh (dung tích mỗi lọ 500 ml) và nắp lọ bằng xà phòng pha loãng với nước nóng. Tráng sạch lại với nước sôi. Để lên trên giá cho khô hoàn toàn. Không chạm vào các bề mặt bên trong.
- Sau khi khô, cho vào mỗi lọ: 2 thìa cà phê hạt mù tạt nâu, 1 nhánh tỏi, 1 thìa cà phê hạt tiêu đen, ¼–½ thìa cà phê ớt vụn khô và 1 nhánh thảo mộc tươi. Để sang một bên tới khi sử dụng.
- Đặt một cái bát lên nắp bình trộn, cân dưa chuột và để sang một bên.
- Lắp trục và giỏ của bộ cắt vào vị trí, sau đó đặt đĩa cắt lên trên trục với mặt cắt số 1 (cắt lát) hướng lên trên. Đặt nắp bộ cắt lên và cho lần lượt từng quả dưa chuột đã chuẩn bị vào ngăn rộng của ống nạp. Dùng thanh đẩy và bắt đầu cắt lát **Cắt lát/📏/Đày**. Tháo bộ cắt Thermomix và trục ra khỏi bình trộn và để sang một bên.
- Cho nước, giấm, muối, đường vào bình trộn, đun **6 phút 30 giây/100°C/tốc độ 3**. Trong khi đó, chia dưa chuột đã cắt lát vào các lọ, nén chặt nhưng không làm nát. Đảm bảo có khoảng trống 1,5 cm từ dưa chuột đến miệng lọ. Để hỗn hợp nước ngâm dưa chuột nguội bớt trong 5 phút.
- Đổ hỗn hợp nước ngâm vẫn còn ấm vào mỗi lọ sao cho ngập hoàn toàn dưa chuột (nếu cần, thêm nước cho đến khi các lát dưa được bao phủ hoàn toàn). Đậy kín lọ và để nguội đến nhiệt độ phòng, sau đó bảo quản trong tủ lạnh. Sau 48 giờ có thể sử dụng. Bảo quản trong tủ lạnh tối đa 1 tháng.

Mẹo nhỏ

- Loại dưa chuột dài có vỏ sù sì rất phù hợp để ngâm chua và cho ra thành phẩm giòn hơn so với loại dưa chuột thông thường. Chọn quả dưa chuột tươi, cầm vào có cảm giác chắc tay.
- Món dưa chua ngâm này không bảo quản được lâu, vì vậy hãy để trong tủ lạnh không quá 1 tháng.
- Đưa chua là món ăn kèm tuyệt vời cho món bánh mì kẹp thịt, xúc xích nướng, thịt heo quay, giăm bông và bánh sandwich phô mai, thịt bò xông khói.

Các tùy chọn khác

- Sử dụng cùng một hỗn hợp nước ngâm chua, bạn có thể thay thế dưa chuột bằng củ cải đỏ, hành tây tím, bí ngòi hoặc cà rốt với cách thực hiện tương tự.



Sa-lát coleslaw

Với Bộ cắt Thermomix®

🔪 10 phút 🕒 10 phút 🌿 dễ 🍴 4 khẩu phần

Nguyên liệu

- 100 gam quả táo xanh để nguyên vỏ, cắt thành từng miếng có kích thước vừa với ống nạp, loại bỏ hạt
- 150 gam cà rốt, nạo vỏ, cắt bỏ 2 đầu
- 120 gam hành tây tím, cắt làm đôi theo chiều dọc (khoảng 1 củ hành tây) (không bắt buộc)
- 200 gam bắp cải trắng loại bỏ phần lõi cứng, cắt thành 1-2 miếng có kích thước vừa với ống nạp
- ½ thìa cà phê muối, nêm nếm tùy khẩu vị
- 2 nhúm bột tiêu đen, nêm nếm tùy khẩu vị
- 4 thìa canh sốt mayonnaise, nêm nếm tùy khẩu vị

Dụng cụ cần thiết

Bộ cắt Thermomix, bát đựng sa-lát

📊 Cho mỗi khẩu phần:
Đạm 1 g / Carb 8 g / Chất béo 13 g
Năng lượng 682 kJ / 163 kcal

Thực hiện

- Đặt một cái bát lên nắp bình trộn, cân táo, cà rốt, hành tây tím và bắp cải trắng vào. Để sang một bên
- Lắp trục và giỏ của bộ cắt vào vị trí sau đó đặt đĩa cắt lên trên trục với mặt cắt số 1 (cắt lát) hướng lên trên. Đặt nắp bộ cắt lên và cho bắp cải đã chuẩn bị vào ngăn rộng của ống nạp. Dùng thanh đẩy và bắt đầu **Cắt lát/🍴/Mỏng**. Cho bắp cải ra bát, đảo nhẹ cho sợi bắp cải tách ra.
- Đặt giỏ và đĩa cắt của bộ cắt về vào vị trí với mặt cắt số 1 (cắt lát) hướng lên trên. Đặt nắp bộ cắt lên và cho hành tây đã chuẩn bị vào ngăn rộng của ống nạp. Dùng thanh đẩy và bắt đầu **Cắt lát/🍴/Mỏng**.
- Nhấc nắp bộ cắt ra, đặt ngược đĩa cắt lại với mặt cắt số 2 (bào sợi) hướng lên trên. Đặt nắp bộ cắt lên và cho cà rốt đã chuẩn bị vào ngăn rộng của ống nạp. Dùng thanh đẩy và bắt đầu **Bào/🍴/Mỏng**.
- Thêm các miếng táo đã chuẩn bị vào ống nạp, dùng thanh đẩy và bắt đầu **Bào/🍴/Dày**. Cho hỗn hợp trong giỏ cắt ra bát đựng bắp cải. Tháo bộ cắt Thermomix và trục ra khỏi bình trộn và để sang một bên.
- Thêm muối, bột tiêu và sốt mayonnaise vào bát sa-lát, trộn đều và bảo quản trong tủ lạnh tới khi thưởng thức.

Mẹo nhỏ

- Thưởng thức sa-lát Coleslaw với thịt nướng BBQ hoặc ăn kèm như một phụ với Cá và khoai tây chiên (Fish and chips), thịt cốt lết heo hoặc thịt gà.

Các tùy chọn khác

- Đây là một công thức rất linh hoạt. Thay đổi lượng nguyên liệu tùy theo sở thích của bạn.



Sa-lát dưa chuột với thì là và sốt kem chua

🔪 10 phút 🕒 10 phút 🌿 dễ 🍴 4 khẩu phần

Nguyên liệu

4-5 quả dưa chuột, cắt bỏ hai đầu, gọt vỏ hoặc không, tùy sở thích (khoảng 800 g)
200-250 gam kem chua hoặc 200-250 gam sữa chua Hy Lạp
1-2 thìa cà phê muối
1 bó lá thì là tươi, cắt khô hoặc 4 thìa canh hạt thì là khô
1 thìa cà phê bột tiêu đen (không bắt buộc)
1 thìa canh giấm táo (không bắt buộc)
1 thìa cà phê đường (không bắt buộc)

Dụng cụ cần thiết

Bộ cắt Thermomix, bát đựng sa-lát

📊 Cho mỗi khẩu phần:

Đạm 5g / Carb 9g / Chất béo 5g
Năng lượng 451 kJ / 108 kcal

Thực hiện

1. Đặt một cái bát lên nắp bình trộn, cân dưa chuột vào. Để sang một bên.
2. Lắp trục và giỏ của bộ cắt vào vị trí sau đó đặt đĩa cắt lên trên trục với mặt cắt số 1 (cắt lát) hướng lên trên. Đặt nắp bộ cắt lên và cho từng quả dưa chuột đã chuẩn bị vào ngăn rộng của ống nạp. Dùng thanh đẩy và bắt đầu **Cắt lát**/Mỏng. Cho dưa chuột ra bát đựng sa-lát. Tháo bộ cắt Thermomix và trục ra khỏi bình trộn và để sang một bên.
3. Cho kem chua, muối, rau thì là, bột tiêu, giấm táo và đường vào bình trộn, trộn đều **30 giây/tốc độ 3**. Cho sốt vào sa-lát dưa chuột, trộn đều và thưởng thức ngay.

Mẹo nhỏ

- Dưa chuột burpless là loại dưa chuột dài kiểu Anh với độ đắng giảm và dễ tiêu hóa hơn.
- Thưởng thức ngay, tránh để quá lâu khiến dưa chuột bị ra nước và sốt bị giảm chất lượng hương vị, kết cấu.

Mẹo khẩu phần

- Thưởng thức như một phần bữa tiệc với các món ăn khác, sa-lát dưa chuột sẽ phục vụ được 8 người.



Cơm buddha với thịt gà

🕒 35 phút 🕒 1 giờ 🌿 trung bình 🍴 4 khẩu phần

Nguyên liệu

Cơm

1000 gam nước
1½ thìa cà phê muối
20 gam dầu ô liu hoặc 20 gam bơ
nhạt
250 gam gạo đỏ

Gà xé

2 thìa canh nước tương
1 thìa canh dầu mè nướng hoặc
1 thìa canh dầu ô liu
250 gam thịt ức gà không xương,
bỏ da, khoảng 1-2 cái ức gà,
cắt thành miếng dài
(dày 3 cm)

Rau củ

120 gam cà rốt, gọt vỏ (khoảng
1-2 củ cà rốt)
200 gam quả bơ, chọn quả chắc
tay, gọt vỏ, cắt làm đôi hoặc
làm tư (khoảng 1 quả bơ)
180-200 gam cà chua quả dài,
chọn quả cứng, vừa với ống
nạp (khoảng 2 quả cà chua)
100 gam hành tây tím, cắt đôi
theo chiều dọc (½-1 củ hành
tây)
200 gam dưa chuột, nạo vỏ hoặc
không, cắt bỏ hai đầu
160 gam rau diếp (xà lách), rửa
sạch và để ráo nước (khoảng
2 cây rau diếp), cắt đôi để vừa
với ống nạp

Xem tiếp trên trang 60 ▶

Thực hiện

Cơm

1. Cho nước, 1 ½ thìa cà phê muối và dầu ô liu vào bình trộn. Đặt
giò hấp vào vị trí, cân gạo vào, dùng thìa đa năng trộn đều và nấu
20 phút/100°C/tốc độ 4. Cần thận dùng thìa đa năng nhấc giò
hấp ra, xả dưới vòi nước lạnh, sau đó chia cơm đã nấu vào 4 bát
và đặt sang một bên. Rửa sạch và lau khô bình trộn.

Gà xé

2. Cho nước tương, dầu mè và thịt ức gà vào bình trộn, nấu
8 phút/100°C/🌀/tốc độ 0.5. Đổ nước sốt thịt trong bình trộn vào
một cái bát nhỏ và để sang một bên.
3. Xé thịt gà **4 giây/🌀/tốc độ 4**. Cho thịt gà xé vào một cái bát và để
sang một bên.

Rau củ

4. Đặt một cái bát lên trên nắp bình trộn và cân cà rốt, bơ, cà chua,
hành tây tím, dưa chuột và rau diếp vào. Để bát sang một bên.
5. Lắp trục và giò của bộ cắt vào vị trí sau đó đặt đĩa cắt lên trên
trục với mặt cắt số 1 (cắt lát) hướng lên trên. Đặt nắp bộ cắt lên
và cho rau diếp theo chiều dọc vào ngăn rộng của ống nạp và đặt
thanh đẩy vào vị trí. Bắt đầu **Cắt lát/🌀/Dày**, đồng thời ấn nhẹ
thanh đẩy. Khi ống nạp trống, nhấn nút chọn để dừng lại. Lặp lại
thao tác với số rau diếp còn lại. Xếp rau diếp đã thái lát vào các
bát đựng cơm.
6. Đặt giò và đĩa cắt của bộ cắt về vị trí với mặt cắt số 1 (cắt lát)
hướng lên trên. Đặt nắp bộ cắt lên và cho dưa chuột đã chuẩn
bị vào ngăn rộng của ống nạp. Dùng thanh đẩy và bắt đầu
Cắt lát/🌀/Dày. Xếp các lát dưa chuột vào bát cơm, bên cạnh rau
diếp.

Xem tiếp trang 60 ▶



► CƠM BUDDHA VỚI THỊT GÀ, TIẾP THEO

Sốt rau mùi sữa chua





7 cành rau mùi ta tươi, chỉ lấy lá,
lấy dư 1 cành để trang trí
½ thìa cà phê muối
3 nhúm bột tiêu đen tươi
250 gam sữa chua, nguyên chất,
không đường
100 gam sốt mayonnaise
4 thìa canh hạt điều rang, không
muối

Dụng cụ cần thiết

bát nhỏ, bát, Bộ cắt Thermomix,
4 bát (Ø 17 cm)

Cho mỗi khẩu phần:

Đạm 27 g / Carb 62 g / Chất béo 47 g
Năng lượng 3350 kJ / 800 kcal

- Đặt giỏ và đĩa cắt của bộ cắt về vị trí với mặt cắt số 1 (cắt lát) hướng lên trên. Đặt nắp bộ cắt lên và cho các nửa củ hành tây chồng lên nhau theo chiều dọc vào ngăn rộng của ống nạp. Dùng thanh đẩy và bắt đầu **Cắt lát/**  **Mỏng**. Xếp các lát hành tây vào bát cơm, bên cạnh dưa chuột.
- Đặt giỏ và đĩa cắt của bộ cắt về vị trí với mặt cắt số 1 (cắt lát) hướng lên trên. Đặt nắp bộ cắt lên và cho từng quả cà chua theo chiều dọc vào ngăn rộng của ống nạp và đặt thanh đẩy vào vị trí. Bắt đầu **Cắt lát/**  **Dày**, đồng thời ấn nhẹ thanh đẩy. Khi ống nạp trống, nhấn nút chọn để dừng lại. Lập lại thao tác với cà chua còn lại. Xếp các lát cà chua vào bát cơm, bên cạnh hành tây.
- Đặt giỏ và đĩa cắt của bộ cắt về vị trí với mặt cắt số 1 (cắt lát) hướng lên trên. Đặt nắp bộ cắt lên và cho từng nửa hoặc ¼ quả bơ theo chiều dọc vào ngăn rộng của ống nạp và đặt thanh đẩy vào vị trí. Bắt đầu **Cắt lát/**  **Dày**, đồng thời ấn nhẹ thanh đẩy. Khi ống nạp trống, nhấn nút chọn để dừng lại. Lập lại thao tác với số bơ còn lại. Xếp các lát bơ vào bát cơm, bên cạnh cà chua.
- Đặt giỏ và đĩa cắt của bộ cắt về vị trí với mặt cắt số 2 (bào sợi) hướng lên trên. Đặt nắp máy cắt lên và thêm cà rốt đã chuẩn bị vào ngăn rộng của ống nạp. Dùng thanh đẩy và bắt đầu **Bào/**  **Dày**. Cho cà rốt đã bào sợi vào bát cơm, bên cạnh bơ. Tháo bộ cắt Thermomix với trục ra khỏi bình trộn và để sang một bên. Chia thịt gà xé vào các bát và tiếp tục các bước trong công thức.

Sốt rau mùi sữa chua

- Cho nước thịt đã để riêng, rau mùi tươi, ½ thìa cà phê muối, bột tiêu, sữa chua và sốt mayonnaise vào bình trộn, trộn **15 giây/tốc độ 4**. Đổ một ít nước sốt lên mỗi bát và cho phần nước sốt còn lại ra bát đựng. Rắc hạt điều và trang trí rau mùi lên trên mỗi bát cơm trước khi thưởng thức với nước sốt thêm bên ngoài.



Trang trí với hạt điều rang muối.

Mẹo nhỏ

- Cà rốt có thể được bào mỏng nếu muốn, chỉ cần chọn dao chiều để bào mỏng.
- Đảm bảo rằng bạn chọn được quả bơ khá cứng để có thể cắt thành những lát bơ đẹp mắt và không quá nát.

Các tùy chọn khác

- Có thể thay thế hạt điều bằng hạt hạnh nhân.
- Không sử dụng hạt để có món ăn không hạt.
- Thường thức cơm Buddha không có thịt gà xé nếu bạn ăn chay.
- Đối với món ăn cho bữa tiệc, bạn chỉ cần tăng gấp đôi công thức và đổ đầy bát theo cách tương tự. Nấu gà thành hai mẻ để có kết quả tốt nhất.

Khoai tây phô mai

🔪 25 phút 🕒 1 giờ 10 phút 🍴 dễ 🍴 6 khẩu phần

Nguyên liệu

1200 gam củ khoai tây, nạo vỏ, cắt miếng vừa với ống nẹp
100 gam Phô mai Gruyère, cắt miếng (3 cm)
1 nhánh tỏi
400–500 gam kem tươi, 30–40% chất béo
1 thìa cà phê muối
1 nhúm bột tiêu đen
1 nhúm bột nhục đậu khấu

Dụng cụ cần thiết

Bộ cắt Thermomix, khay nướng bò lò (35 cm x 25 cm)

📊 **Cho mỗi khẩu phần:**
Đạm 10g/Carb 34g/Chất béo 26g
Năng lượng 1770 kJ/423 kcal

Thực hiện

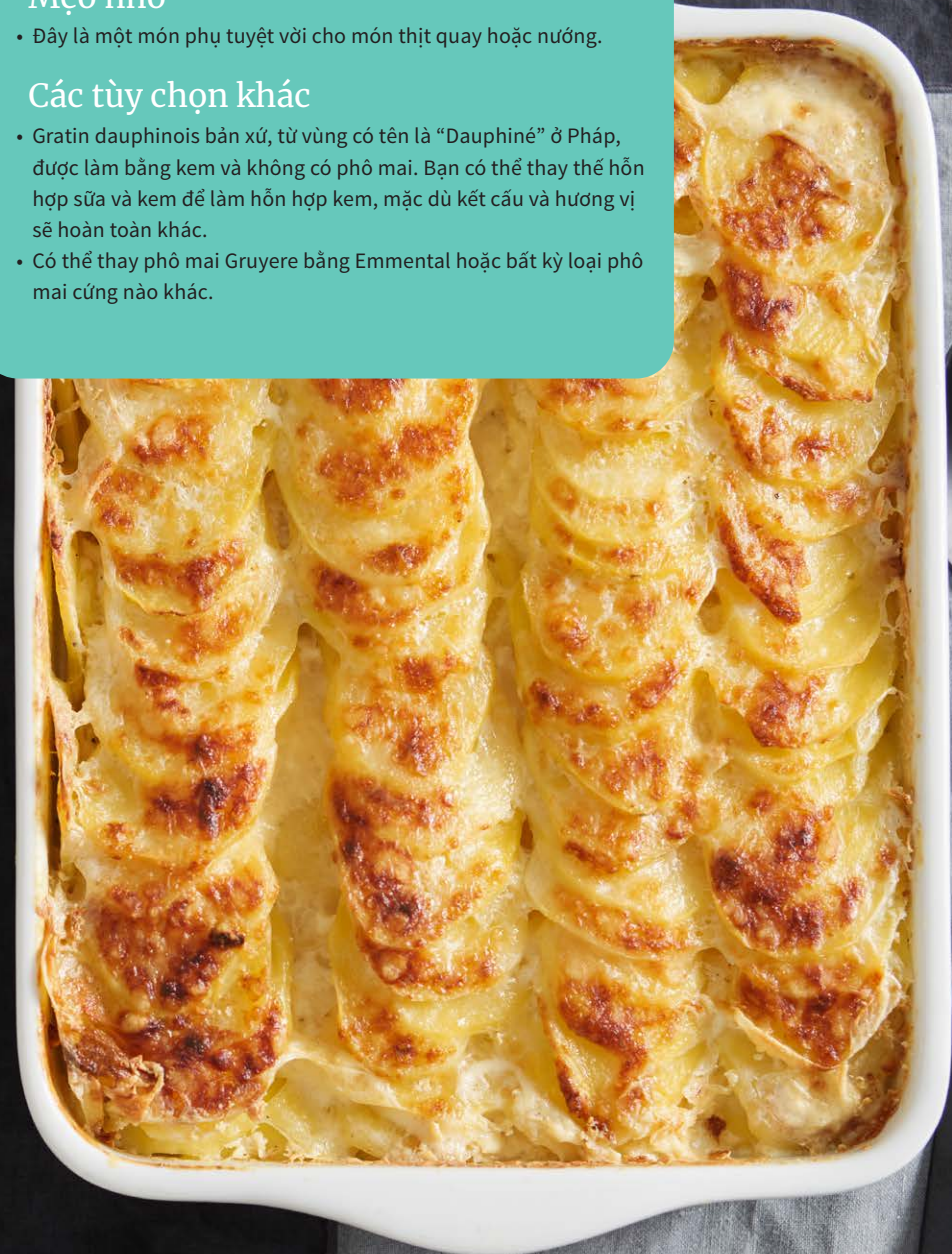
1. Làm nóng lò ở nhiệt 200°C.
2. Đặt một cái bát lên trên nắp bình trộn, cân khoai tây vào và để sang một bên.
3. Lắp trục và giỏ của bộ cắt vào vị trí sau đó đặt đĩa cắt lên trên trục với mặt cắt số 1 (cắt lát) hướng lên trên. Đặt nắp bộ cắt lên và cho từng củ khoai tây đã chuẩn bị vào ngăn rộng của ống nẹp và đặt thanh đẩy vào vị trí. Bắt đầu **Cắt lát/🍴/Dày**, đồng thời ấn nhẹ thanh đẩy. Khi ống nẹp trống, nhấn nút chọn để dừng lại. Lặp lại thao tác cho đến khi ½ số khoai tây được cắt lát. Xếp đều các lát khoai tây vào khay nướng bò lò (35 cm x 25 cm).
4. Đặt giỏ và đĩa cắt của bộ cắt về vị trí với mặt cắt số 1 (cắt lát) hướng lên trên. Đặt nắp bộ cắt lên và cho từng củ khoai tây đã chuẩn bị vào ngăn rộng của ống nẹp và đặt thanh đẩy vào vị trí. Bắt đầu **Cắt lát/🍴/Dày**, đồng thời ấn nhẹ thanh đẩy. Khi ống nẹp trống, nhấn nút chọn để dừng lại. Lặp lại thao tác cho đến khi số khoai tây còn được cắt lát. Xếp đều các lát khoai tây vào khay nướng đã chuẩn bị. Tháo bộ cắt Thermomix với trục ra khỏi bình trộn và để sang một bên.
5. Cho phô mai Gruyère vào bình trộn và nghiền **3 giây/tốc độ 10**. Đổ phô mai nghiền một cái bát và để sang một bên.
6. Cho tỏi vào bình trộn và băm nhỏ **5 giây/tốc độ 5**. Dùng thìa đã năng gạt nguyên liệu bám trên thành bình trộn xuống.
7. Thêm kem tươi, muối, bột tiêu đen và bột nhục đậu khấu vào, trộn đều **10 giây/🌀/tốc độ 3**. Đổ hỗn hợp sốt lên trên các lát khoai tây trong khay nướng. Rắc phô mai bào. Nướng trong 45 phút (200°C) và thưởng thức nóng.

Mẹo nhỏ

- Đây là một món phụ tuyệt vời cho món thịt quay hoặc nướng.

Các tùy chọn khác

- Gratin dauphinois bản xứ, từ vùng có tên là “Dauphiné” ở Pháp, được làm bằng kem và không có phô mai. Bạn có thể thay thế hỗn hợp sữa và kem để làm hỗn hợp kem, mặc dù kết cấu và hương vị sẽ hoàn toàn khác.
- Có thể thay phô mai Gruyère bằng Emmental hoặc bất kỳ loại phô mai cứng nào khác.



Pizza chay

🕒 25 phút

🕒 1 giờ 40 phút

🌿 dễ

🍴 4 khẩu phần

Nguyên liệu

Bột bánh pizza

30 gam dầu ô liu nguyên chất, lấy dư để chống dính
220 gam nước
1 thìa cà phê đường
20 gam men nở tươi, bóp vụn hoặc 2 thìa cà phê men nở khô (8g)
400 gam bột mì dai
1 thìa cà phê muối

Phần nhân và nướng bánh

100 gam quả bí ngòi, khoảng ½ quả, nạo vỏ, rửa sạch, cắt bỏ hai đầu
120 gam hành tây tím, cắt đôi theo chiều dọc (1 củ hành nhỏ)
80 gam nấm mỡ trắng, tươi, để nguyên, bỏ cuống (khoảng 5–6 cái)
100 gam ớt chuông vàng, cắt làm 2 miếng, bỏ hạt và ruột trắng
100 gam quả ớt chuông đỏ, cắt làm 2 miếng, bỏ hạt và ruột trắng
200 gam cà chua nghiền đóng hộp
200 gam phô mai mozzarella bào hoặc 200 gam phô mai bào, cho bánh pizza (xem mẹo)
2–3 nhúm muối, để thưởng thức
2–3 nhúm bột tiêu đen, để thưởng thức

Dụng cụ cần thiết

bát lớn, màng bọc thực phẩm hoặc khăn bếp, khay nướng (40 cm x 35 cm), giấy nến, bát, Bộ cắt Thermomix

🍴 Cho mỗi khẩu phần:
Đạm 24 g / Carb 74 g / Chất béo 20 g
Năng lượng 2496 kJ / 596 kcal

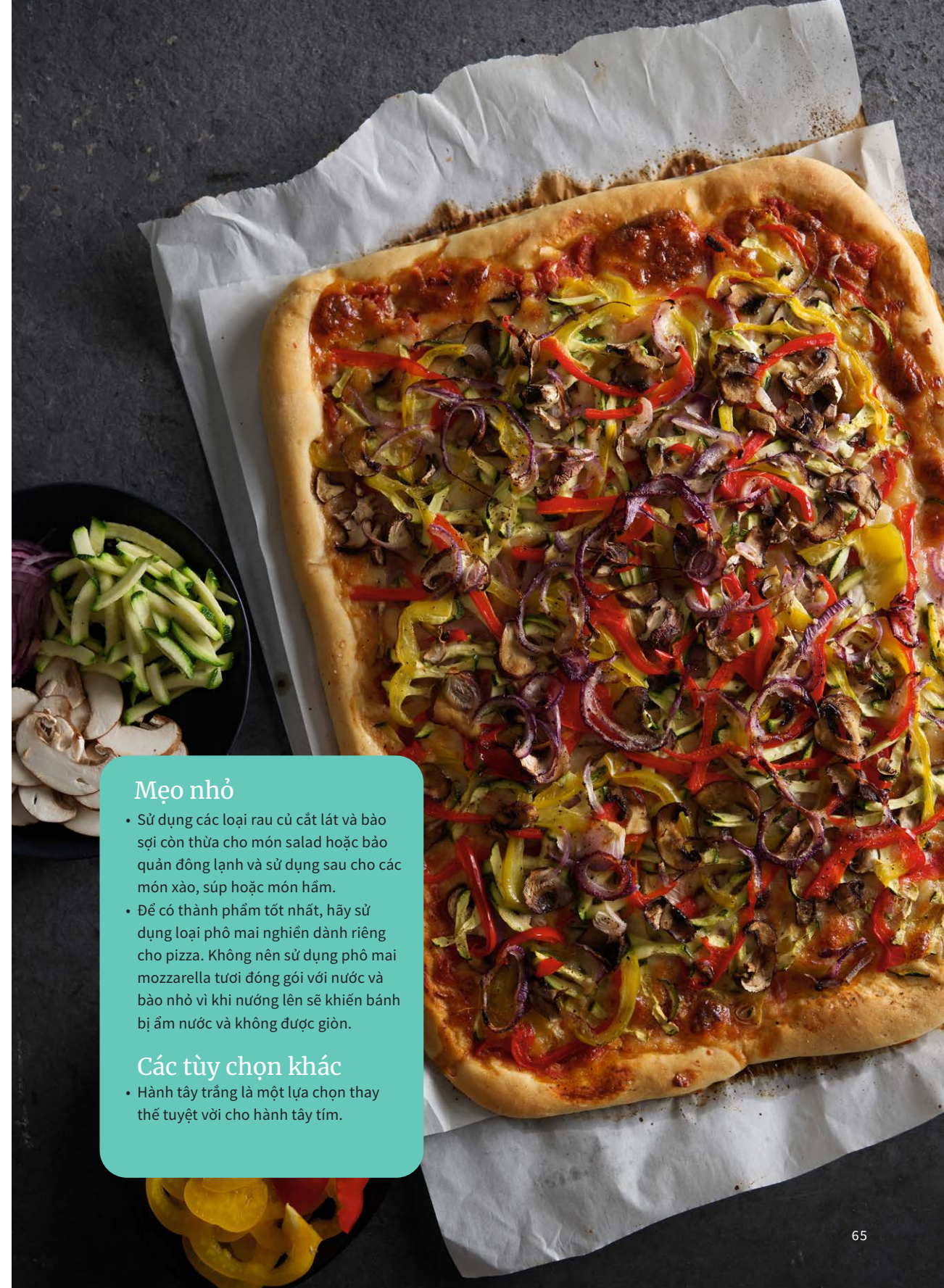
Thực hiện

Bột bánh pizza

1. Phết dầu ô liu vào bát lớn để chống dính và đặt sang một bên. Cho nước, đường và men nở vào bình trộn, trộn đều **20 giây/tốc độ 2**.
2. Thêm bột mì, dầu ô liu nguyên chất và muối vào bình trộn, nhào bột **Nhào bột ½/2 phút**. Cho hỗn hợp bột ra bát đã chuẩn bị và dùng tay vê tròn lại. Bọc kín bát bằng màng bọc thực phẩm hoặc phủ kín bằng khăn bếp ẩm, ủ cho đến khi bột nở gấp đôi (khoảng 1 giờ).
3. Làm nóng lò ở nhiệt độ 200°C. Lót khay nướng (khoảng 40 cm x 35 cm) bằng giấy nến hoặc phết dầu ô liu để chống dính và đặt sang một bên.

Phần nhân và nướng bánh

4. Đặt một cái bát lên trên nắp bình trộn, cân bí ngòi, hành tây, nấm mỡ, ớt chuông vàng và ớt chuông đỏ vào rồi để sang một bên.
5. Lắp trục và giỏ của bộ cắt vào vị trí sau đó đặt đĩa cắt lên trên trục với mặt cắt số 1 (cắt lát) hướng lên trên. Đặt nắp bộ cắt lên và cho 2 miếng ớt chuông theo chiều dọc vào ngăn rộng của ống nạp và đặt thanh đẩy vào vị trí. Bắt đầu **Cắt lát/🍴/Dày**, đồng thời ấn nhẹ thanh đẩy.
6. Thêm nấm đã chuẩn bị vào, xếp nấm ngang trong ngăn rộng của ống nạp và đặt thanh đẩy vào vị trí. Bắt đầu **Cắt lát/🍴/Dày**, đồng thời ấn nhẹ thanh đẩy. nhấn nút chọn để dừng lại. Lặp lại thao tác cho đến khi tất cả nấm được cắt lát.
7. Thêm nửa củ hành tím theo chiều dọc vào ngăn rộng của ống nạp, dùng thanh đẩy và bắt đầu **Cắt lát/🍴/Dày**.
8. Nhấc nắp bộ cắt ra, úp ngược đĩa cắt với mặt cắt số 2 (bào sợi) hướng lên trên. Đặt nắp bộ cắt lên và cho bí ngòi đã chuẩn bị vào ngăn rộng của ống nạp. Dùng thanh đẩy và bắt đầu bào **Bào/🍴/Dày**. Thao bộ cắt Thermomix với trục ra khỏi bình trộn và để sang một bên.
9. Cho bột bánh pizza lên khay nướng đã chuẩn bị và tạo hình cho vừa với khay nướng bằng cách kéo nhẹ bột và dùng đầu ngón tay ấn bột vào các cạnh cho đến khi bột lấp đầy khay nướng.
10. Phết sốt cà chua và rắc phô mai mozzarella lên trên bề mặt bột, rải đều hỗn hợp rau củ cắt lát và bào sợi lên trên mozzarella, đồng thời rắc muối và bột tiêu đen. Nướng bánh pizza trong 20 phút (200°C). Thưởng thức nóng.



Mẹo nhỏ

- Sử dụng các loại rau củ cắt lát và bào sợi còn thừa cho món salad hoặc bảo quản đông lạnh và sử dụng sau cho các món xào, súp hoặc món hầm.
- Để có thành phẩm tốt nhất, hãy sử dụng loại phô mai nghiền dành riêng cho pizza. Không nên sử dụng phô mai mozzarella tươi đóng gói với nước và bào nhỏ vì khi nướng lên sẽ khiến bánh bị ẩm nước và không được giòn.

Các tùy chọn khác

- Hành tây trắng là một lựa chọn thay thế tuyệt vời cho hành tây tím.

Bánh pancake khoai tây bào

35 phút 35 phút dễ 4 khẩu phần

Nguyên liệu

100 gam hành tây, cắt đôi
750 gam củ khoai tây bỏ, cắt
thành từng miếng vừa với ống
nạp
1-2 nhánh tỏi (không bắt buộc)
70 gam bột mì, lấy dư 1-1½ thìa
canh
2 quả trứng gà, cỡ trung bình
ở Châu Âu (53-63 g)
1-1½ thìa cà phê muối
¼-½ thìa cà phê bột tiêu đen
dầu ăn
200 gam kem chua để ăn kèm
đường bột, để rắc

Dụng cụ cần thiết

Bộ cắt Thermomix, chảo chống
dính, khăn giấy

Cho mỗi khẩu phần:
Đạm 11 g / Carb 46 g / Chất béo 20 g
Năng lượng 1758 kJ / 420 kcal

Thực hiện

1. Đặt một cái bát lên trên nắp bình trộn, cân hành tây và khoai tây vào, thêm tỏi và để bát sang một bên.
2. Lắp trục và giỏ của bộ cắt vào vị trí, sau đó đặt đĩa cắt lên trên trục với mặt cắt số 2 (bào sợi) hướng lên trên. Đặt nắp bộ cắt lên và cho lần lượt từng miếng khoai tây đã chuẩn bị vào ngăn rộng của ống nạp. Dùng thanh đẩy và bắt đầu cắt lát **Bào/Dày**.
3. Thêm nửa củ hành tây theo chiều dọc vào ngăn rộng của ống nạp, dùng thanh đẩy và bắt đầu **Bào/Dày**. Sau đó tiếp tục thao tác với tỏi. Tháo bộ cắt Thermomix với trục ra khỏi bình trộn và để sang một bên. Cho hỗn hợp đã bào trong giỏ của bộ cắt ra bình trộn.
4. Thêm bột mì, trứng, muối và bột tiêu đen vào bình trộn, trộn đều **20 giây/tốc độ 4**.
5. Kiểm tra độ đặc, khoai tây phải được phủ trong hỗn hợp trứng. Hỗn hợp trứng không được chảy ra khỏi thìa khi nhấc thìa lên. Nếu hỗn hợp quá lỏng, hãy thêm 1-1½ thìa canh bột, trộn đều **7 giây/tốc độ 4**. Đổ hỗn hợp ra một cái bát và để sang một bên.
6. Làm nóng chảo chống dính với một lớp dầu ăn mỏng. Đổ 1-2 thìa canh hỗn hợp bột cho mỗi chiếc bánh khoai tây vào chảo và dùng thìa ấn dẹt để tạo thành hình bánh pancake (Ø khoảng 8 cm). Chiên hai mặt bánh pancake cho đến khi chuyển sang màu vàng nâu và giòn, khoảng 3 phút. Để bánh lên trên giấy bếp để loại bỏ bớt dầu thừa. Thường thức bánh pancake khoai tây bào khi còn nóng với kem chua và rắc một chút đường bột lên trên.

Xem tiếp trang 68 ▶



Mẹo nhỏ

- Thường thức bánh pancake khoai tây với đường bột, kem tươi hoặc sữa chua.
- Với những củ khoai tây mới thu hoạch, bạn có thể cần thêm nhiều bột mì hơn để có được độ đặc phù hợp.
- Trước khi chiên bánh pancake, hỗn hợp có thể được loại bỏ chất lỏng dư thừa bằng cách sử dụng rây hoặc bằng thìa.
- Loại bỏ hỗn hợp bột dư chưa sử dụng. Điều này nhằm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm do sử dụng trứng sống. Bánh chín có thể bảo quản trong tủ lạnh đến 2 ngày.

Bước
6



Bánh ratatouille rau củ

40 phút

1 giờ 30 phút

trung bình

4 khẩu phần

Nguyên liệu

Phần bột

150 gam bơ nhạt, cắt miếng nhỏ (1–2 cm), bảo quản trong tủ lạnh
300 gam bột mì, lấy dư để chống dính
90 gam nước lạnh, lấy dư 1 thìa canh để cho thêm vào bột bánh
½ thìa cà phê muối

Phần nhân

350 gam quả bí ngòi, không gọt vỏ, cắt bỏ 2 đầu (2–3 quả bí ngòi)
350 gam cà chua quả dài, để nguyên quả (xem Mẹo nhỏ)
190 gam cà chua sấy ngâm dầu, để ráo (1 lọ 250 ml)
30 gam nước
10 gam hẹ tươi, cắt nhỏ
½ thìa cà phê muối, lấy dư 2–3 nhúm, để rắc
bột mì, để phủ bụi
1 nhúm bột tiêu đen
60 gam phô mai Parmesan bào sữa tươi không đường, để phết
10 lá húng quế tươi

Dụng cụ cần thiết

màng bọc thực phẩm, Bộ cắt Thermomix, giấy nến, khay nướng lớn, cây cán bột, chổi lông

Thực hiện

Phần bột

1. Cho bơ nhạt, bột mì, nước lạnh và muối vào bình trộn, trộn đều **20 giây/tốc độ 6**. Nếu hỗn hợp bột không hòa quyện với nhau thành một khối, hãy thêm vào 1 thìa canh nước và trộn thêm **20 giây/tốc độ 6**.
2. Cho hỗn hợp bột ra một bề mặt sạch đã được rắc một lớp bột áo hoặc thảm nhào bột silicon, dùng tay vê tròn lại. Bọc kín bát bằng màng bọc thực phẩm và bảo quản trong tủ lạnh cho bột nghỉ 20 phút. Rửa sạch và lau khô bình trộn.

Phần nhân

3. Đặt một cái bát lên trên nắp bình trộn, cân bí ngòi và cà chua vào rồi để bát sang một bên.
4. Lắp trục và giỏ của bộ cắt vào vị trí sau đó đặt đĩa cắt lên trên trục với mặt cắt số 1 (cắt lát) hướng lên trên. Đặt nắp bộ cắt lên và cho một quả bí ngòi vào ngăn rộng của ống nạp. Dùng thanh đẩy và bắt đầu **Cắt lát/Đĩa**. Lặp lại thao tác với số bí ngòi còn lại. Cho bí ngòi thái lát vào một cái bát và để sang một bên.
5. Đặt giỏ và đĩa cắt của bộ cắt về vị trí với mặt cắt số 1 (cắt lát) hướng lên trên. Đặt nắp bộ cắt lên và cho 1 quả cà chua theo chiều dọc vào ngăn rộng của ống nạp và đặt thanh đẩy vào vị trí. Bắt đầu **Cắt lát/Đĩa**, đồng thời ấn nhẹ thanh đẩy. Khi ống nạp trống, nhấn nút chọn để dừng lại. Lặp lại thao tác với cà chua còn lại. Tháo bộ cắt Thermomix với trục ra khỏi bình trộn và để sang một bên.
6. Làm nóng lò ở nhiệt độ 200°C.
7. Cho cà chua sấy, nước, hẹ và ½ thìa cà phê muối trong bình trộn, trộn **30 giây/tốc độ 3**. Dùng thìa đa năng gạt nguyên liệu trên thành bình trộn xuống, trộn thêm **30 giây/tốc độ 3**.

Xem tiếp trang 70 ►

Cho mỗi khẩu phần:

Đạm 17 g / Carb 61 g / Chất béo 59 g

Năng lượng 3572 kJ / 856 kcal

8. Cho hỗn hợp bột ra một bề mặt sạch đã được rắc một lớp bột áo hoặc giấy nướng (40 cm x 40 cm) và dùng cây cán bột, cán thành hình tròn (Ø 35 cm và dày khoảng 5 mm). Để bột bánh lên khay nướng có kích thước lớn (40 cm x 40 cm) (xem Mẹo nhỏ).
9. Cho hỗn hợp cà chua sấy trong bình trộn lên bề mặt bột, để chừa lại 4 cm xung quanh viền bột bánh. Xếp các lát cà chua và bí ngòi chồng lên nhau theo vòng tròn (xen kẽ 1 lát cà chua với 2-3 lát bí ngòi). Bắt đầu từ bên ngoài của miếng bột được phủ hỗn hợp cà chua đến giữa miếng bột. Rắc đều muối và bột tiêu đen.
10. Gấp viền bột bánh, tạo thành các nếp gấp để trang trí cho vỏ bánh và rắc phô mai Parmesan bào lên trên rau củ. Phết sữa tươi lên bề mặt bánh và nướng trong 25 phút (200°C) hoặc cho đến khi bánh phồng và có màu vàng. Để bánh nguội trong 5-10 phút trước khi thưởng thức. Trang trí với lá húng quế.

Mẹo nhỏ

- Để có những lát bí ngòi đẹp mắt: nếu quả bí của bạn dày, hãy cắt bớt cho vừa với ống nẹp. Nếu quả bí của bạn bé hơn, hãy cho hai hoặc nhiều quả bí vào ống nẹp cùng lúc để bí đứng thẳng và các lát cắt sẽ đẹp hơn.
- Sử dụng cà chua quả dài cho công thức này, chúng có ít nước hơn cà chua thông thường và bánh giòn hơn sau khi nướng.
- Nếu khay nướng của bạn có kích thước bé hơn 40 cm, khi bạn chuyển bột bánh lên khay, hãy để bột nhô ra khỏi khay nướng và bạn cho hỗn hợp cà chua sấy kín phần bột trên khay nướng. Khi gấp viền bánh ở bước 10, hãy gấp bột sao cho vừa với khay nướng của bạn.

Các tùy chọn khác

- Công thức này có thể làm được thành 4 chiếc bánh tart cỡ nhỏ. Ở bước 2, chia bột và cán bột thành 4 hình tròn (Ø 15 cm). Tiếp tục với công thức và xếp nhân vào từng chiếc bánh riêng lẻ và gấp viền bánh lại.
- Đối với công thức không có sữa, hãy bỏ qua nguyên liệu sữa tươi để phết lên bề mặt bánh.



Carpaccio dưa với kem sorbet hồng

🔪 20 phút 🕒 20 phút 🍴 dễ 🍴 8 khẩu phần

Nguyên liệu

Sorbet dâu tây

150 gam đường
10 gam nước cốt chanh
75 gam chuối tiêu chín, cắt miếng nhỏ
500 gam dâu tây đông lạnh

Carpaccio dưa

4-6 miếng dưa tươi (khoảng 200 g mỗi miếng), gọt vỏ, cắt dọc, bỏ lõi (khoảng 1 quả dưa)
lá bạc hà tươi

Dụng cụ cần thiết

hộp, Bộ cắt Thermomix, thìa múc kem

📖 Cho mỗi khẩu phần:

Đạm 1g/Carb 39g/Chất béo 0g
Năng lượng 757 kJ / 181 kcal

Thực hiện

Sorbet dâu tây

1. Cho đường vào bình trộn và xay **10 giây/tốc độ 10**.
2. Thêm nước cốt chanh và chuối chín vào, bấm nhỏ **10 giây/tốc độ 5**. Dùng thìa đa năng gạt nguyên liệu trên thành bình trộn xuống.
3. Thêm dâu tây đông lạnh vào, với sự hỗ trợ của thìa đa năng xay **1 phút 30 giây/tốc độ 10**. Đổ hỗn hợp sang hộp đựng có nắp đậy và bảo quản trong tủ đông. Trong khi đó, tiếp tục với các bước trong công thức.

Carpaccio dưa

4. Đặt một cái bát lên trên nắp bình trộn, cân dưa vào và để sang một bên.
5. Lắp trục và giỏ của bộ cắt vào vị trí sau đó đặt đĩa cắt lên trên trục với mặt cắt số 1 (cắt lát) hướng lên trên. Đặt nắp bộ cắt lên và cho 1 miếng dưa vào ngăn rộng của ống nạp và đặt thanh đẩy vào vị trí. Bật đầu **Cắt lát/Đày**, đồng thời ấn nhẹ thanh đẩy. Khi ống nạp trống, nhấn nút chọn để dừng lại. Lặp lại thao tác cho đến khi tất cả miếng dưa được cắt lát. Tháo bộ cắt Thermomix với trục ra khỏi bình trộn và để sang một bên.
6. Chia đều các lát dưa vào 8 đĩa ăn, xếp thành một lớp tạo thành hình hoa. Dùng thìa múc kem, múc một viên sorbet vào giữa mỗi đĩa. Trang trí lá bạc hà tươi và thưởng thức ngay.

Mẹo nhỏ

- Để có hỗn hợp kem đặc hơn, hãy thêm một lòng trắng trứng vào bước 2.
- Nếu không có sẵn thìa múc kem, hãy sử dụng hai chiếc thìa để tạo hình viên kem sorbet.
- Đây là một món tráng miệng hoàn hảo cho thời tiết nóng nực.

Các tùy chọn khác

- Thay thế dâu tây đông lạnh bằng quả mâm xôi đông lạnh nếu có.



Bánh tart táo

30 phút 1 giờ dễ 8 lát

Nguyên liệu

Phần bột

75 gam bơ nhạt, cắt miếng nhỏ, để lạnh, lấy dư để chống dính
170 gam bột mì, lấy dư để chống dính
1 nhúm muối
½ thìa cà phê đường vani tự làm hoặc ¼ thìa cà phê tinh chất vani tự nhiên
50 gam nước

Phần nhân

1000 gam quả táo (loại bất kỳ) (ví dụ: Reinette, Granny Smith, Braeburn, Pink Lady, Pippin, Gravenstein), (xem Mẹo nhỏ)
30 gam đường
10 gam bơ nhạt

Dụng cụ cần thiết

khuôn bánh tart để rời (Ø 24 cm), cây cán bột, Bộ cắt Thermomix

Cho mỗi lát:

Đạm 2 g / Carb 33 g / Chất béo 10 g
Năng lượng 1002 kJ / 239 kcal

Thực hiện

Phần bột

1. Làm nóng lò ở nhiệt độ 200°C. Mạ khuôn thiếc (Ø 24cm) để chống dính với bơ nhạt, bột mì (xem Mẹo nhỏ) và đặt sang một bên.
2. Cho bơ nhạt, bột mì, 1 nhúm muối, ½ thìa cà phê đường vani và nước vào bình trộn, trộn đều **20 giây/tốc độ 4**. Cho hỗn hợp bột ra một bề mặt sạch đã được rắc một lớp bột áo và dùng cây lăn bột cán mỏng. Chuyển bột bánh vào khuôn bánh tart đã chuẩn bị sẵn và để trong tủ lạnh tới khi dùng.

Phần nhân

3. Đặt một cái bát lên trên nắp bình trộn và cân táo vào. Để bát qua một bên. Sơ chế táo: gọt vỏ, cắt đôi quả nhỏ và cắt làm tư quả lớn. Loại bỏ lõi và hạt.
4. Lắp trục và giỏ của bộ cắt vào vị trí sau đó đặt đĩa cắt lên trên trục với mặt cắt số 1 (cắt lát) hướng lên trên. Đặt nắp bộ cắt lên và cho ½ quả táo hoặc ¼ quả táo theo chiều dọc, vào ngăn rộng của ống nạp, giữ các miếng táo thẳng đứng nhất có thể và đặt thanh đẩy vào vị trí. Bắt đầu **Cắt lát/Dày**, đồng thời ấn nhẹ thanh đẩy. Khi ống nạp trống, nhấn nút chọn để dừng lại. Lặp lại thao tác cho đến khi số táo còn lại được cắt lát hết. Tháo bộ cắt Thermomix với trục ra khỏi bình trộn và để sang một bên.
5. Xếp đều các lát táo trên bánh tart đã chuẩn bị. Rắc đường và chia đều các miếng bơ nhỏ lên trên. Nướng trong 30–35 phút (200°C) hoặc cho đến khi táo có màu vàng. Thường thức bánh khi còn ấm hoặc để lạnh.

Mẹo nhỏ

- Để có món bánh táo hấp dẫn với những lát táo đều nhau, hãy sơ chế táo theo kích cỡ đồng nhất. Cắt quả táo lớn thành 4 miếng, và quả nhỏ hơn làm 2 nửa. Các miếng táo phải có kích thước phù hợp để đặt thẳng đứng vào ống nạp, nếu cần, hãy cắt hai cạnh của miếng táo để vừa với ống nạp và để tạo ra những lát cắt hấp dẫn.
- Để bánh tart có lớp ngoài giòn, hãy làm nóng khay nướng trong lò rồi đặt bột bánh tart lên đó. Phần đế bánh ngọt sẽ ngay lập tức được gắn chặt và nướng với lớp vỏ giòn.
- Nếu khuôn bánh tart của bạn không có đế rời, hãy phục vụ bánh tart để nguyên trong khuôn nướng.
- Khi thời tiết ấm áp, bột bánh có thể cần được bảo quản trong tủ lạnh trước khi cán và một hoặc hai lần trong khi cán để bơ không bị chảy.

Các tùy chọn khác

- Thêm một lớp mứt táo mỏng lên trên bề mặt bánh trước khi xếp các lát táo.
- Rắc bột quế lên bánh tart sau khi nướng.
- Tạo độ bóng cho bánh tart: sau khi nướng, phết bề mặt bánh với 2 thìa canh mứt táo đã đun nóng.
- Thay bột mì bằng bột mì không chứa gluten để có bánh tart không chứa gluten.

