



C O O K B O O K



INDEX INDEX

	Recipe No. Recette No.			
	01	Simmered Meatballs and Chinese Vermicelli	Boulettes de viande mijotées et vermicelles chinois	1
	02	Steamed Sea Bream with Doubanjiang (Chili Bean Sauce)	Dorade à la vapeur avec doubanjiang (sauce au chili)	2
	03	Creamed Chicken and Pumpkin	Poulet et citrouille à la crème	3
	04	Steamed Tofu and Yamaimo	Tofu et yamaimo à la vapeur	4
	05	Steamed Spicy Pork	Viande de porc épicée à la vapeur	5
	06	Chop Suey	Chop suey	6
	07	Tougan and Chicken Soup	Soupe au poulet et au tougan	7
	08	Gobo and Yamaimo Soup	Soupe au gobo et au yamaimo	8
	09	Braised Pork	Viande de porc braisée	9
	10	Jambalaya	Jambalaya	10
		Japanese food	Met japonais	11
		How to make soup	Comment préparer une soupe	11
		Ingredients	Ingrédients	12
	11	Oyakodon (Chicken and Egg Rice Bowl) with Egg Yolk	Oyakodon (bol de riz aux œufs et au poulet) avec jaune d'œuf	14
	12	Gyudon (Beef Rice Bowl)	Gyudon (bol de riz au bœuf)	15
	13	Keema Curry with Chickpeas	Cari de keema avec pois chiches	16
	14	Meatballs	Boulettes de viandes	17
	15	Steamed spicy Chicken and Mushrooms	Poulet et champignons épicés à la vapeur	18
	16	Tougan and Scallops	Tougan et pétoncles	19
	17	Simmered Sea Bream	Dorade mijotée	20
	18	Steamed White Fish	Poisson blanc cuit à la vapeur	21
	19	Simmered Vegetables	Légumes mijotés	22
	20	Simmered Kabocha	Kabocha mijoté	23
	21	Nikujaga (Simmered Meat and Potatoes)	Nikujaga (viandes et pommes de terre mijotées)	24
	22	Stuffed Cabbage	Chou farci	25
	23	Simmered Squid and Satoimo	Calmar et satoimo mijotés	26
	24	Gomoku Rice (Five Ingredients Rice)	Riz gomoku (riz aux cinq ingrédients)	27
	25	Sekihan (red bean rice)	Sekihan (riz au azuki)	28



How to use the cooking plate Comment utiliser le plateau de cuisson

If you do not cook rice simultaneously, pour in water to the 1 level of scale for the 1.0L type cooker, and to the 2 level of scale for the 1.8L type cooker of the [Plain] scale of the inner pan. Then, use the [Steam] menu to cook for 20 to 30 minutes. Refer also to the instruction manual for details.

Si vous ne cuisinez pas le riz en même temps, versez de l'eau jusqu'au niveau 1 de l'échelle pour le cuiseur de type 1,0 L, et jusqu'au niveau 2 de l'échelle pour le cuiseur de type 1,8 L de l'échelle [Plain] du récipient intérieur. Puis utilisez l'option de menu [Steam] afin de cuire durant 20 à 30 minutes. Voyez aussi le manuel des instructions pour plus de détails.

~ Example ~
~ Exemple ~



Gyudon (beef rice bowl) Gyudon (bol de riz au bœuf)

- Select the recipe you would like to cook. Prepare the ingredients and put them in the cooking plate.
Choisissez la recette que vous voulez préparer. Préparez les ingrédients et placez-les dans le plateau de cuisson.
- Put the washed rice and water in the inner pan, and set in the rice cooker.
(1 to 2 cups of rice is allowed for the 1.0L type cooker, and 2 to 4 cups for the 1.8L type cooker.)
When measuring rice, please use the measuring cup included.
Placez le riz lavé et l'eau dans le récipient intérieur et placez-le dans le cuiseur à riz.
(Vous pouvez utiliser 1 à 2 tasses de riz pour le cuiseur de type 1,0 L et 2 à 4 tasses de riz pour le cuiseur de type 1,8 L.)
Lorsque vous mesurez la quantité de riz, veuillez utiliser le pot-verseur gradué inclus.

- Select the [Plain/Synchro-Cooking] menu and press the [Start] key.
Choisissez l'option de menu [Plain/Synchro-Cooking] et appuyez la touche [Start].



- Set the cooking plate in the inner pan and close the lid.
Placez le plateau de cuisson dans le récipient intérieur et refermez le couvercle.



- When the Keep Warm lamp is lit, the cooking is completed!
Lorsque l'indicateur Gardez au chaud est allumé, alors la cuisson est terminée!



The rice cooking is completed at the same time.
La cuisson du riz est terminée au même moment.



- Be careful not to put ingredients in greater quantity than called for in the recipe. Otherwise, boiling-over or undercooking may result.
- The amount of ingredients are based on the mass(grams/ounce/pound)described on each item.Measurements by cups are not as accurate.
- Place the ingredients as flat as possible in the cooking plate, leaving a space between them.
- When using ingredients that require long cooking time, cut them into small pieces.
- Do not use the keep warm function with the cooking plate and the dish which cooked by cooking plate left inside.
- 2 servings are the maximum for the Synchro-Cooking using the 1.0L type cooker. (The amount of ingredients for 2 servings shown in this Cook Book.)
For the 1.8L type cooker, ingredients for 4 servings can be cooked. (Double the amount of ingredients for 2 servings shown in this Cook Book.)
- If you like, add the garnish of vegetable as shown in the picture of the recipe.
- Faites attention à ne pas utiliser plus d'ingrédients que nécessaire pour la recette. Sinon, il pourrait se produire un débordement ou un manque de cuisson.
- La quantité des ingrédients est basée sur la masse (en grammes/onces/livres) décrite pour chaque item. Les mesures en tasses ne sont pas aussi précises.
- Placez les ingrédients aussi à plat que possible dans le plateau de cuisson, en les espaçant.
- Veuillez découper les ingrédients en petits morceaux lorsque ceux-ci demandent un temps de cuisson plus long.
- N'utilisez pas la fonction Gardez au chaud avec le plateau de cuisson ni avec le plat qui a cuit en y laissant à l'intérieur le plateau de cuisson.
- Vous pouvez préparer un maximum de 2 portions pour la cuisson synchronisée (Synchro-Cooking) en utilisant le cuiseur de type 1,0 L. (La quantité d'ingrédients requise pour préparer 2 portions est montrée dans ce Cook Book.)
- Pour le cuiseur de type 1,8 L, vous pouvez préparer des ingrédients pour un maximum de 4 portions. (Prenez la quantité d'ingrédients requis pour préparer 2 portions comme montrée dans ce Cook Book puis doublez-la.)
- Si vous le désirez, ajoutez la garniture de légumes comme montrée dans la photo de la recette.

One teaspoon = 0.17oz/5ml One tablespoon = 0.5oz/15ml One cup = 8oz/240ml
Une cuillère à thé = 0,17 oz (5 ml) Une cuillère à soupe = 0,5oz (15 ml) Une tasse = 8 oz (240 ml)

Recipe
01

Simmered Meatballs and Chinese Vermicelli Boulettes de viande mijotées et vermicelles chinois



COOKING
PLATE
PLATEAU
DE CUISSON

Synchro-Cooking
Plain

Ingredients Serves 2.

- (Meatballs)
- ground pork 1/3 lb / 150g
 - ginger 1 tablespoon chopped finely
 - naganegi (white leek) 2 tablespoons chopped finely
 - sugar 1/2 teaspoon
 - salt To taste
 - soy sauce (dark if available) 1/2 teaspoon
 - cooking sake 1 tablespoon
 - corn starch (available at Asian market) 1/2 tablespoon
 - Chinese vermicelli (dried) (available at Asian market) 3/4oz / 20g Rehydrate and cut into the proper length.

- carrot 1/8 cup (3/4oz / 20g) Slice into thin half-moons.
 - dried shiitake 1 Rehydrate and slice.
- (Sauce)
- sugar 1 teaspoon
 - soy sauce (dark if available) 1 teaspoon
 - chicken bouillon (powder) 1 teaspoon
 - water 1/3 cup

Directions

1. Put all ingredients of the meatballs in a bowl and mix them well. Shape into balls about 1 1/4 inch/3cm in diameter.
2. Place the meatballs leaving a space between them on the cooking plate, and add the bean-starch vermicelli, carrot and dried shiitake. Pour the mixed sauce on them.
3. Put the washed rice and water in the inner pan and set in the rice cooker.
4. Set the cooking plate in the inner pan. Select the [Plain/Synchro-Cooking] menu and press the [Start] key.
5. When cooking is completed, place on the serving plate.

Ingrédients Pour 2 personnes.

- (Boulettes de viande)
- Viande de porc hachée 1/3 lb (150 g)
 - Gingembre 1 cuillère à soupe Haché finement
 - Naganegi (blanc de poireau) 2 cuillères à soupe Haché finement
 - Sucre 1/2 cuillère à thé
 - Sel Au goût
 - Sauce soya (foncée de préférence) 1/2 cuillère à thé
 - Saké de cuisson 1 cuillère à soupe
 - Féculé de maïs (disponible dans les magasins d'aliments asiatiques) 1/2 cuillère à soupe

- Vermicelles chinois (séchés) (disponibles dans les magasins d'aliments asiatiques) 3/4 oz (20 g) Réhydratez et coupez de la bonne longueur.
 - Carotte 1/8 tasse (3/4 oz ou 20 g) Découpez en des demi-lunes minces.
 - Shiitake séché 1 Réhydratez et coupez.
- (Sauce)
- Sucre 1 cuillère à thé
 - Sauce soya (foncée de préférence) 1 cuillère à thé
 - Bouillon de poulet (en poudre) 1 cuillère à thé
 - Eau 1/3 tasse

Instructions

1. Placez tous les ingrédients des boulettes de viande dans un bol et bien mélanger. Formez en boulettes d'environ 1 1/4 po (3 cm) de diamètre.
2. Placez les boulettes de viande sur le plateau de cuisson en les espaçant, et ajoutez la féculé de maïs, les vermicelles, les carottes et le shiitake séché. Versez par-dessus la sauce mélangée.
3. Placez le riz lavé et l'eau dans le récipient intérieur et placez-le dans le cuiseur à riz.
4. Placez le plateau de cuisson dans le récipient intérieur. Choisissez l'option de menu [Plain/Synchro-Cooking] et appuyez la touche [Start].
5. Lorsque la cuisson est terminée, placez le tout sur l'assiette à servir.

Steamed Sea Bream with Doubanjiang (Chili Bean Sauce) Dorade à la vapeur avec doubanjiang (sauce au chili)

Recipe
02

Ingredients Serves 2.

- sea bream - 2 slices (about 4oz / 100g each)
 - naganegi (white leek) 1/2oz / 15g Shredded
 - lotus root (available at Asian market) 1/3 cup (1 1/2oz / 40g) Slice into thin half-moons.
 - carrot 1/8 cup (3/4oz / 20g) Shredded
 - shredded ginger 1 tablespoon
 - garlic 1 clove Sliced
 - red chili pepper 1/2 Sliced diagonally
- (Sauce)
- doubanjiang (chili bean sauce) (available at Asian market) 1 tablespoon
 - soy sauce (dark if available) 1 teaspoon
 - cooking sake 1/2 tablespoon
 - sesame oil 1 teaspoon
 - salt A dash
 - pepper powder A dash

Directions

1. Place the sea bream pieces on the cooking plate. Scatter the naganegi, lotus root, carrot, ginger, garlic and red chili pepper over the sea bream.
2. Pour well-mixed sauce evenly over the ingredients.
3. Put the washed rice and water in the inner pan and set in the rice cooker.
4. Set the cooking plate in the inner pan. Select the [Plain/Synchro-Cooking] menu and press the [Start] key.
5. When cooking is completed, place on the serving plate.

Ingrédients Pour 2 personnes.

- Dorade 2 tranches (environ 4 oz [100 g] chacune)
 - Naganegi (blanc de poireau) 1/2 oz (15g) Râpé
 - Racine de lotus (disponible dans les magasins d'aliments asiatiques) 1/3 tasse (1 1/2 oz ou 40 g) Découpez en des demi-lunes minces.
 - Carotte 1/8 tasse (3/4 oz ou 20 g) Râpée
 - Gingembre haché 1 cuillère à soupe
 - Ail 1 gousse Découpé
 - Poivron rouge 1/2 Découpé diagonalement
- (Sauce)
- Doubanjiang (sauce de chili) (disponible dans les magasins d'aliments asiatiques) 1 cuillère à soupe
 - Sauce soya (foncée de préférence) 1 cuillère à thé
 - Saké pour la cuisson 1/2 cuillère à soupe
 - Huile de sésame 1 cuillère à thé
 - Sel Une pincée
 - Poudre de piment Une pincée

Instructions

1. Placez les morceaux de dorade sur le plateau de cuisson. Éparpillez le naganegi, la racine de lotus, les carottes, le gingembre, l'ail et le poivron rouge sur la dorade.
2. Versez la sauce bien mélangée de manière uniforme sur les ingrédients.
3. Placez le riz lavé et l'eau dans le récipient intérieur et placez-le dans le cuiseur à riz.
4. Placez le plateau de cuisson dans le récipient intérieur. Choisissez l'option de menu [Plain/Synchro-Cooking] et appuyez la touche [Start].
5. Lorsque la cuisson est terminée, placez le tout sur l'assiette à servir.



COOKING
PLATE
PLATEAU
DE CUISSON

Synchro-Cooking
Plain

Creamed Chicken and Pumpkin Poulet et citrouille à la crème

Ingredients Serves 2.

- chicken thigh 1/3 lb / 150g
Cut into bite-size pieces.
- salt To taste
- kabocha (Japanese pumpkin)
..... 1/2 cup(1/4 lb / 100g)
Sliced
- heavy cream 1/4cup
- garlic 1 clove
Chopped finely
- butter 1/2 tablespoon

Directions

1. Season the chicken with salt. Place the chicken and pumpkin alternately on the cooking plate.
Pour the heavy cream evenly, add the butter and sprinkle the garlic over the ingredients.
Add the butter and sprinkle with the chopped garlic.
2. Put the washed rice and water in the inner pan and set in the rice cooker.
3. Set the cooking plate in the inner pan.
Select the [Plain/Synchro-Cooking] menu and press the [Start] key.
4. When cooking is completed, place on the serving plate.

Ingrédients Pour 2 personnes.

- Cuisse de poulet 1/3 lb (150 g)
Coupez en des morceaux gros comme une bouchée.
- Sel Au goût
- Kabocha (citrouille japonaise)
..... 1/2 tasse (1/4 lb ou 100 g)
Découpé
- Crème épaisse 1/4 tasse
- Ail 1 gousse
Haché finement
- Beurre 1/2 cuillère à soupe

Instructions

1. Assaisonnez le poulet avec le sel. Placez, en les alternant, le poulet et la citrouille sur le plateau de cuisson.
Versez de manière uniforme la crème épaisse, ajoutez le beurre et saupoudrez l'ail sur les ingrédients.
Ajoutez le beurre et saupoudrez avec l'ail haché.
2. Placez le riz lavé et l'eau dans le récipient intérieur et placez-le dans le cuiseur à riz.
3. Placez le plateau de cuisson dans le récipient intérieur.
Choisissez l'option de menu [Plain/Synchro-Cooking] et appuyez la touche [Start].
4. Lorsque la cuisson est terminée, placez le tout sur l'assiette à servir.



Steamed Tofu and Yamaimo Tofu et yamaimo à la vapeur



Ingredients Serves 2.

- soft tofu 1/2 package (7oz / 200g)
Cut into bite-size pieces.
- yamaimo (mountain yam)
(available at Asian market)
Cut into bar rectangles.
..... 1/4 cup (1oz / 30g)
- napa cabbage (Chinese cabbage)
..... 1/4 cup (1oz / 30g)
Shaved
- naganegi (white leek)
..... 1/4 cup (1oz / 30g)
Sliced diagonally
- carrot 1/8 cup (1/2oz / 15g)
Cut into rectangles.
- (Sauce)
- salt 1/2 teaspoon
- ground black pepper A dash
- soy sauce (light if available)
..... 1 teaspoon
- chicken stock (powder) 1 teaspoon
- sesame oil 1/2 teaspoon

Directions

1. Wrap the tofu with paper towels and leave for 15 minutes to drain.
2. Place the tofu, yamaimo, napa cabbage, naganegi and carrot on the cooking plate. Pour the mixed sauce evenly over the ingredients.
3. Put the washed rice and water in the inner pan and set in the rice cooker.
4. Set the cooking plate in the inner pan.
Select the [Plain/Synchro-Cooking] menu and press the [Start] key.
5. When cooking is completed, place on the serving plate.

Ingrédients Pour 2 personnes.

- Tofu mou 1/2 paquet (7 oz ou 200 g)
Coupez en des morceaux gros comme une bouchée.
- Yamaimo (igname de montagne)
(disponible dans les magasins d'aliments asiatiques)
Coupez en barres rectangulaires.
..... 1/4 tasse (1 oz ou 30 g)
- Pé-tsaï (petsaï) 1/4 tasse (1 oz ou 30 g)
Râpé
- Naganegi (blanc de poireau)
..... 1/4 tasse (1 oz ou 30 g)
Découpé diagonalement
- Carotte 1/8 tasse (1/2 oz ou 15 g)
Coupée en rectangles.
- (Sauce)
- Sel 1/2 cuillère à thé
- Poivre noir moulu Une pincée
- Sauce soya (goût léger si possible)
..... 1 cuillère à thé
- Bouillon de poulet (en poudre)
..... 1 cuillère à thé
- Huile de sésame 1/2 cuillère à thé

Instructions

1. Enveloppez le tofu avec des serviettes de papier et laissez-le s'égoutter durant 15 minutes.
2. Placez le tofu, le yamaimo, le pé-tsaï, le naganegi et les carottes dans le plateau de cuisson. Versez la sauce mélangée de manière uniforme sur les ingrédients.
3. Placez le riz lavé et l'eau dans le récipient intérieur et placez-le dans le cuiseur à riz.
4. Placez le plateau de cuisson dans le récipient intérieur.
Choisissez l'option de menu [Plain/Synchro-Cooking] et appuyez la touche [Start].
5. Lorsque la cuisson est terminée, placez le tout sur l'assiette à servir.

Recipe
05

Steamed Spicy Pork Viande de porc épicée à la vapeur



COOKING
PLATE
PLATEAU
DE CUISSON

Synchro-Cooking
Plain

Ingredients Serves 2.

- boneless pork rib 3/4 lb / 300g
Sliced into thicker bite-size pieces.
- (Seasonings)
- salt A dash
- cooking sake 1 tablespoon
- Chinese pepper
(available at Asian market) A dash
- doubanjiang (chili bean sauce)
(available at Asian market) 1 teaspoon
- soy sauce (light if available) 1 tablespoon
- steam pork powder
(available at Asian market) 1 tablespoon

Directions

1. Add the seasonings to the pork and marinate for 20 minutes.
2. Add the doubanjiang and soy sauce to the pork and mix. Coat with the steam pork powder and mix. Place all ingredients in the cooking plate.
3. Put the washed rice and water in the inner pan and set in the rice cooker.
4. Set the cooking plate in the inner pan. Select the [Plain/Synchro-Cooking] menu and press the [Start] key.
5. When cooking is completed, place on the serving plate.

Ingrédients Pour 2 personnes.

- Côtes de porc désossées 3/4 lb (300g)
Tranchées en des morceaux de la grosseur d'une bouchée épaisse.
- (Assaisonnements)
- Sel Une pincée
- Saké de cuisson 1 cuillère à soupe
- Poivre du Sichuan
disponible dans les magasins d'aliments
asiatiques) Une pincée
- Doubanjiang (sauce de chili)
(disponible dans les magasins d'aliments
asiatiques) 1 cuillère à thé
- Sauce soya (goût léger si possible)
..... 1 cuillère à soupe
- Poudre de viande de porc cuit à la vapeur
(disponible dans les magasins d'aliments
asiatiques) 1 cuillère à soupe

Instructions

1. Ajoutez les assaisonnements à la viande de porc et marinez durant 20 minutes.
2. Ajoutez le doubanjiang et la sauce soya à la viande de porc et mélangez. Enveloppez avec la poudre de viande de porc cuit à la vapeur et mélangez. Placez tous les ingrédients dans le plateau de cuisson.
3. Placez le riz lavé et l'eau dans le récipient intérieur et placez-le dans le cuiseur à riz.
4. Placez le plateau de cuisson dans le récipient intérieur. Choisissez l'option de menu [Plain/Synchro-Cooking] et appuyez la touche [Start].
5. Lorsque la cuisson est terminée, placez le tout sur l'assiette à servir.

Chop Suey

Recipe
06

Ingredients Serves 2.

- pork loin 1/4 lb / 100g
Sliced into bite-size pieces.
- shrimp ... 5 small shrimps (1/8 lb / 40g)
Peeled and deveined
- Chinese spinach
(available at Asian market)
..... 1 1/2oz / 40g
Cut into 2inch/5cm pieces.
- carrot 1/8 cup (3/4oz / 20g)
Slice into thin half-moons.
- jew's ear (available at Asian market)
..... 2
Rehydrated
- quail egg (boiled)
(available at Asian market) 2
- finely chopped ginger 1/2 tablespoon
- corn starch (available at Asian market)
..... 1 tablespoon
- (Sauce)
- soy sauce (light if available)
..... 1/2 teaspoon
- oyster sauce 1/2 teaspoon
- chicken stock (powder) 1/2 teaspoon
- sesame oil 1/2 teaspoon
- water 1/2 tablespoon

Directions

1. Dust the pork, shrimp, Chinese spinach, carrot, jew's ear, quail egg and ginger with the potato starch.
2. Place all ingredients on the cooking plate. Pour the mixed sauce evenly over the ingredients.
3. Put the washed rice and water in the inner pan and set in the rice cooker.
4. Set the cooking plate in the inner pan. Select the [Plain/Synchro-Cooking] menu and press the [Start] key.
5. When cooking is completed, place on the serving plate.

Ingrédients Pour 2 personnes.

- Longe de porc 1/4 lb (100 g)
Coupée en des morceaux de la grosseur d'une bouchée.
- Crevette 5 petites crevettes
(1/8 lb ou 40 g)
Décortiquées et déveinées
- Épinard de Malabar
(disponible dans les magasins
d'aliments asiatiques) 1 1/2 oz (40 g)
Coupez en des morceaux de 2 po (5
cm).
- Carotte 1/8 tasse (3/4 oz ou 20 g)
Découpez en des demi-lunes minces.
- Oreille de Judas (disponible dans les
magasins d'aliments asiatiques)
..... 2Réhydratées
- Œuf de caille (bouilli)
(disponible dans les magasins
d'aliments asiatiques) 2
- Gingembre finement haché
..... 1/2 cuillère à soupe
- Féculé de maïs
(disponible dans les magasins
d'aliments asiatiques)
..... 1 cuillère à soupe
- (Sauce)
- Sauce soya (goût léger si possible)
..... 1/2 cuillère à thé
- Sauce d'huître 1/2 cuillère à thé
- Bouillon de poulet (en poudre)
..... 1/2 cuillère à thé
- Huile de sésame 1/2 cuillère à thé
- Eau 1/2 cuillère à soupe

Instructions

1. Saupoudrez la viande de porc, les crevettes, l'épinard de Malabar, les carottes, les oreilles de Judas, l'œuf de caille, et le gingembre avec la féculé de pomme de terre.
2. Placez tous les ingrédients dans le plateau de cuisson. Versez la sauce mélangée de manière uniforme sur les ingrédients.
3. Placez le riz lavé et l'eau dans le récipient intérieur et placez-le dans le cuiseur à riz.
4. Placez le plateau de cuisson dans le récipient intérieur. Choisissez l'option de menu [Plain/Synchro-Cooking] et appuyez la touche [Start].
5. Lorsque la cuisson est terminée, placez le tout sur l'assiette à servir.



COOKING
PLATE
PLATEAU
DE CUISSON

Synchro-Cooking
Plain

Recipe
07

Tougan and Chicken Soup Soupe au poulet et au tougan



COOKING
PLATE
PLATEAU
DE CUISSON

Synchro-Cooking
Plain

Ingredients Serves 2.

- chicken thigh 1/4 lb / 100g
Cut into bite-size pieces.
- salt To taste
- cooking sake 1/2 teaspoon
- tougan (winter melon)
(available at Asian market)
..... 1/2 cup (2 3/4oz / 80g)
Cut into bite-size pieces.
- jew's ear
(available at Asian market) 2
Rehydrated
- dried goji berry
(available at Asian market)
..... 1/2 tablespoon

(Soup)

- salt To taste
- soy sauce (light if available) 1 teaspoon
- chicken bouillon (powder) .. 1 teaspoon
- water 1/2 cup

Directions

1. Sprinkle the salt and sake over the chicken. Set aside for 10 minutes.
2. Place the chicken, tougan, jew's ear and dried goji berry in the cooking plate. Pour the mixed soup evenly over the ingredients.
3. Put the washed rice and water in the inner pan and set in the rice cooker.
4. Set the cooking plate in the inner pan. Select the [Plain/Synchro-Cooking] menu and press the [Start] key.
5. When cooking is completed, place on the serving bowl.

Ingrédients Pour 2 personnes.

- Cuisse de poulet 1/4 lb (100 g)
Coupez en des morceaux gros comme une bouchée.
- Sel Au goût
- Saké de cuisson 1/2 cuillère à thé
- Tougan (melon d'hiver)
(disponible dans les magasins d'aliments asiatiques)
..... 1/2 tasse (2 3/4 oz ou 80 g)
Coupez en des morceaux gros comme une bouchée.
- Oreille de Judas (disponible dans les magasins d'aliments asiatiques)
Réhydratées 2
- Baie de goji séché
(disponible dans les magasins d'aliments asiatiques)
..... 1/2 cuillère à soupe

(Soupe)

- Sel Au goût
- Sauce soya (goût léger si possible)
..... 1 cuillère à thé
- Bouillon de poulet (en poudre)
..... 1 cuillère à thé
- Eau 1/2 tasse

Instructions

1. Saupoudrez le sel et le saké au-dessus du poulet. Mettez de côté durant 10 minutes.
2. Placez le poulet, le tougan, les oreilles de Judas, et les baies de goji séchées dans le plateau de cuisson. Versez de manière uniforme la soupe mélangée sur les ingrédients.
3. Placez le riz lavé et l'eau dans le récipient intérieur et placez-le dans le cuiseur à riz.
4. Placez le plateau de cuisson dans le récipient intérieur. Choisissez l'option de menu [Plain/Synchro-Cooking] et appuyez la touche [Start].
5. Lorsque la cuisson est terminée, placez dans le bol de service.

Gobo and Yamaimo Soup Soupe au gobo et au yamaimo

Recipe
08



Slow Cook

Ingredients Serves 4.

- gobo (burdock root)
(available at Asian market)
..... 1 cup (5 1/4oz / 150g)
Cut into cubes.
- yamaimo (mountain yam)
(available at Asian market)
..... 1/2 cup (2 3/4oz / 80g)
Cut into cubes.
- carrot 1/2 cup (2oz / 60g)
Cut into cubes.
- pork sparerib 1/2 lb / 200g
- ginger 3 slices
- salt 1 teaspoon
- chicken stock 3 3/4 cups

Directions

1. Put all ingredients in the inner pan. Select the [Slow Cook] menu option, set to 40 minutes, and press the [Start] key.
2. When cooking is completed, place on the serving bowl.

Ingrédients Pour 4 personnes.

- Gobo (racine de bardane)
(disponible dans les magasins d'aliments asiatiques)
..... 1 tasse (5 1/4 oz ou 150 g)
Coupez en cubes.
- Yamaimo (igname de montagne)
(disponible dans les magasins d'aliments asiatiques)
..... 1/2 tasse (2 3/4 oz ou 80 g)
Coupez en cubes.
- Carotte 1/2 tasse (2 oz ou 60 g)
Coupez en cubes.
- Côtes levées de porc 1/2 lb (200 g)
- Gingembre 3 tranches
- Sel 1 cuillère à thé
- Bouillon de poulet 3 3/4 tasses

Instructions

1. Placez tous les ingrédients dans le récipient intérieur. Choisissez l'option de menu [Slow Cook], réglez à 40 minutes, et appuyez la touche [Start].
2. Lorsque la cuisson est terminée, placez dans le bol de service.

Recipe
09

Braised Pork Viande de porc braisée

Ingredients Serves 4.

- pork belly 1 lb / 400g
Cut into bite-size pieces.
 - bean curd skin (available at Asian market)
..... 1/2 cup (3 1/2oz / 100g)
 - ginger 4 slices
- (Sauce)
- soy sauce (dark if available)
..... 1 1/2 tablespoons
 - cooking sake 1 tablespoon
 - water 1 1/4 cups
 - sugar A dash
 - salt A dash

Ingrédients Pour 4 personnes.

- Flanc de porc 1 lb (400 g)
Coupez en des morceaux gros comme une bouchée.
 - Yuba (disponible dans les magasins d'aliments asiatiques) 1/2 tasse (3 1/2 oz ou 100 g)
 - Gingembre 4 tranches
- (Sauce)
- Sauce soya (foncée de préférence)
..... 1 1/2 cuillères à soupe
 - Saké de cuisson 1 cuillère à soupe
 - Eau 1 1/4 tasses
 - Sucre Une pincée
 - Sel Une pincée

Direction

1. Wash the pork and boil with ginger (extra) beforehand to cook out the fat.
 2. Wash the bean curd skin and boil in a pan beforehand to remove the smell of beans.
 3. Put the pork, ginger and bean curd skin in the inner pan and add the sauce. Select the [Slow Cook] menu option, set to 60 minutes, and press the [Start] key.
 4. When cooking is completed, add salt and sugar to taste.
 5. Turn pork pieces over and add 10 minutes of cooking time.
 6. When cooking is finished, and place the dish on the serving plate.
- * To add more time:
While the [Keep Warm] light is lit, press the [hour/min] key to add time and press [Start] key.

Instructions

1. Lavez la viande de porc et faites-la bouillir d'avance avec le gingembre (supplémentaire) pour faire cuire la graisse.
 2. Lavez le yuba et faites-le bouillir d'avance dans une casserole pour enlever le goût des fèves.
 3. Placez la viande de porc, le gingembre, et le yuba dans le récipient intérieur et ajoutez la sauce. Choisissez l'option de menu [Slow Cook], réglez à 60 minutes, et appuyez la touche [Start].
 4. Lorsque la cuisson est terminée, ajoutez le sel et le sucre au goût.
 5. Retournez les morceaux de viande de porc et rajoutez 10 minutes au temps de cuisson.
 6. Lorsque la cuisson est terminée, placez le tout sur l'assiette à servir.
- * Pour ajouter plus de temps :
Lorsque l'indicateur [Keep Warm] est allumé, appuyez la touche [hour/min] pour ajouter du temps puis appuyez la touche [Start].

Slow Cook



Jambalaya

Recipe
10



Mixed·Sweet

Ingredients Serves 4.

- rice (long-grain rice) 3 cups
(Use measuring cup included with rice cooker.)
 - chorizo or sausage 1/2 cup/ 50 g
Sliced
 - chicken thigh 2/3 cup/ 70 g
Cut into larger cubes
 - onion 1/2 cup/ 50 g
Chopped finely
 - garlic 1 teaspoon
Chopped finely
 - tomato paste 2 tablespoons
 - bay leaf 1
 - thyme 1 teaspoon
 - chili powder 1 1/2 tablespoons
 - red pepper powder 2 teaspoons
 - chicken stock (powder) 1 tablespoon
 - salt 1 teaspoon
- (Ingredients added after the cooking is completed)
- red bell pepper 1
Sliced
 - chicken thigh 1/2 lb/ 200 g
Cut into bite-size pieces.
 - shrimp (head and shell on) 4
Deveined
 - olive oil 1 tablespoon
 - salt To taste
 - ground black pepper To taste
- * Caution :
When using the 1.8L type cooker, do not cook more than 5 cups of rice. Anything over 5 cups may not cook well.

Direction

1. Wash rice in the inner pan, and add chicken stock and salt. Add water to the 3 level of the [Mixed] scale.
2. Place the chorizo, chicken, onion, garlic, tomato paste, bay leaf, thyme, chili powder and red pepper powder flatly on the rice. Select the [Mixed·Sweet] menu and press the [Start] key.
3. When the cooking is completed, heat the olive oil in a frying pan, and sauté the ingredients (added after the cooking) with salt and pepper.
4. Mix the cooked rice well. Place it on the serving plate and put sautéed ingredients on the top.

Ingrédients Pour 4 personnes.

- Riz (riz à grain long) 3 tasses
(Utilisez le pot-verseur gradué fourni avec le cuseur à riz)
 - Chorizo ou saucisse 50 g (1/2 tasse)
Découpé
 - Haut de cuisse de poulet
..... 70 g (2/3 tasse)
Coupez en de gros cubes
 - Oignon 50 g (1/2 tasse)
Haché finement
 - Ail 1 cuillère à thé
Haché finement
 - Purée de tomate 2 cuillères à soupe
 - Feuille de laurier 1
 - Thym 1 cuillère à thé
 - Chili en poudre 1 1/2 cuillères à soupe
 - Poudre de piment de Cayenne
..... 2 cuillères à thé
 - Bouillon de poulet (en poudre)
..... 1 cuillère à soupe
 - Sel 1 cuillère à thé
- (Ingrédients ajoutés après la fin de la cuisson)
- Poivron rouge 1
Découpé
 - Haut de cuisse de poulet 1/2 lb (200 g)
Coupez en des morceaux gros comme une bouchée.
 - Crevette (avec la tête et la carapace) 4
Déveinées
 - Huile d'olive 1 cuillère à soupe
 - Sel Au goût
 - Poivre noir moulu Au goût
- * Mise en garde :
Lors de l'utilisation du cuseur de type 1.8L, ne cuisez pas plus de 5 tasses de riz. Toute préparation de plus de 5 tasses peut mal se cuire.

Instructions

1. Lavez le riz dans le récipient intérieur, puis ajoutez le bouillon de poulet et le sel. Ajoutez l'eau jusqu'au niveau 3 de l'échelle [Mixed].
2. Placez le chorizo, le poulet, l'oignon, l'ail, la purée de tomates, la feuille de laurier, le thym, la poudre de chili, et le poivron rouge à plat sur le riz. Choisissez l'option de menu [Mixed·Sweet] et appuyez la touche [Start].
3. Lorsque la cuisson est terminée, chauffez l'huile d'olive dans une poêle à frire, et sautez les ingrédients (rajoutés après la cuisson) avec du sel et du poivre.
4. Bien mélanger le riz cuit. Placez-le sur l'assiette à servir et mettez les ingrédients sautés sur le dessus.

Japanese food

Met japonais

How to make soup Comment préparer une soupe

How to make Dashi (Japanese soup stock)

4x6 inch / 10x15 cm square kombu (dried kelp)
 3/4oz / 20g katsuobushi (dried bonito flakes)
 4 1/2 cups water
 1/2 cup additional water

1. Clean the 4x6 inch / 10x15 cm square of kombu gently with a damp tightly wrung out dishcloth. Do not remove the white surface powder, as it adds flavoring (umami).
2. Pour in the 4 1/2 cups water and the kombu in a pan over heat.
3. Remove the kombu just before the water boils. Add the 1/2 cup water and 3/4oz / 20g katsuobushi.
4. Let the katsuobushi dance gently in the water. Then, turn off the heat and scoop out the excess small particles.
5. Leave it for 3 to 5 minutes. When the katsuobushi sinks down to the bottom, strain the stock through 2 layers of dishcloth. Do not squeeze the katsuobushi.

Comment préparer le dashi (bouillon japonais)

Kombu (varech séché) de 4 x 6 po (10 x 15 cm)
 3/4 oz (20 g) de katsuobushi (flocons de bonito séchée)
 4 1/2 tasses d'eau
 1/2 tasse d'eau supplémentaire

1. Nettoyez délicatement la zone de 4 x 6 po (10 x 15 cm) du kombu avec un linge à vaisselle humide bien essoré. N'enlevez pas la poudre blanche de surface, car cela ajoute de la saveur (umami).
2. Versez 4 1/2 tasses d'eau et le kombu dans une casserole au-dessus du feu.
3. Enlevez le kombu juste avant que l'eau ne bouille. Ajoutez 1/2 tasse d'eau et 3/4 oz (20 g) de katsuobushi.
4. Laissez le katsuobushi danser gentiment dans l'eau. Puis, fermez le feu et évidez les petites particules en excès.
5. Laissez reposer durant 3 à 5 minutes. Lorsque le katsuobushi tombe au fond, filtrez le bouillon à travers 2 couches de linges à vaisselle. Ne pressez pas le katsuobushi.

Ingredients Ingrédients



Dashi Dashi

Dashi is a soup stock which is essential for Japanese cooking. It is prepared from essence of katsuobushi and kombu extracted by boiling. Recently, instant-type powder soup stock, which is dissolved in water, is also used.
 Le dashi est un bouillon qui est essentiel à la cuisine japonaise. Il est préparé d'essence de katsuobushi et de kombu extraite par ébullition. Récemment, un bouillon instantané en poudre, qui se dissout dans de l'eau, est également utilisé pour une telle préparation.



Katsuobushi Katsuobushi

Katsuobushi is dried and shaved bonito fish. Larger flakes are used for preparing dashi, and smaller flakes are used for toppings.
 Le katsuobushi est un poisson type bonito qui est séché et dont la peau est enlevée. Les flocons les plus grands sont utilisés pour préparer le dashi, et les flocons les plus petits sont utilisés pour les garnitures.



Kombu Kombu

Kombu is a kind of kelp which is dried. Some may have white powder on the surface. Do not remove the powder, as it adds flavoring (umami). Kombu is used for cooking and preparing soup stocks, and is usually removed when cooking is completed.
 Le kombu est un type de varech qui est séché. Certains peuvent avoir une poudre blanche à la surface. N'enlevez pas la poudre, car elle ajoute de la saveur (umami). Le kombu est utilisé pour la cuisson et la préparation de bouillons, et il est habituellement enlevé lorsque la cuisson est terminée.



Soy sauce Sauce soya

Soy sauce is a condiment which is essential for Japanese cooking. It is produced from steamed soybeans and salt. There are many kinds of soy sauce; however, the most popular one is Koikuchi, the dark, rich flavor soy sauce. Usukuchi soy sauce is lighter in color than koikuchi, but usukuchi is saltier than koikuchi. However, usukuchi is saltier than koikuchi.
 La sauce soya est un condiment qui est essentiel à la cuisine japonaise. Elle est produite à partir de sojas à la vapeur et de sel. Il y a plusieurs types de sauce soya; cependant, la plus populaire est la koikuchi, une sauce soya foncée avec une riche saveur. La sauce de soya usukuchi est plus claire au niveau de la couleur que le koikuchi, mais l'usukuchi est plus salé que le koikuchi. Cependant, l'usukuchi est plus salé que le koikuchi.



Mirin Mirin

Mirin is a condiment produced from steamed glutinous rice. It contains sweetness and alcohol.
 Mirin is a condiment produced from steamed glutinous rice. It contains sweetness and alcohol.



Gobo (burdock root) Gobo (racine de bardane)

Gobo (burdock) is a plant that belongs to the family Asteraceae. Its long slender roots are used for Japanese dishes such as kinpira (sautéed gobo) and simmered dishes.

Le gobo (bardane) est une plante qui appartient à la famille des astéracées. Ses longues racines minces sont utilisées pour les plats japonais comme le kinpara (gobo sauté) et les plats mijotés.



Satoimo (Taro or Eddoe corm) Satoimo (chou-chine ou yautier)

Satoimo is a plant that belongs to the family Araceae and its corm is edible. Satoimo has distinctive sliminess and is frequently used for simmered dishes.

Le satoimo est une plante qui appartient à la famille des aracées et sa corme est comestible. Le satoimo a une finesse particulière et est fréquemment utilisé pour les plats mijotés.



Shiitake Shiitake

Shiitake is a kind of mushroom which is popular in Japanese cooking. Dried shiitake is rehydrated by soaking in water before using.

Le shiitake est une espèce de champignons qui est populaire dans la cuisine japonaise. Le shiitake séché est réhydraté en le trempant dans de l'eau avant son utilisation.



Tougan (winter melon) Tougan (melon d'hiver)

Tougan is a plant that belongs to the family Cucurbitaceae. Tougan itself has a light flavor, so it is usually cooked with ingredients that have stronger flavor (umami), such as meats.

Tougan is suitable for soups, dishes with starchy sauce, and steamed dishes.

Le tougan est une plante qui appartient à la famille des cucurbitacées. Le tougan en soi a une saveur légère, donc il est habituellement cuit avec des ingrédients qui ont une forte saveur (umami), telles les viandes. Le tougan est approprié pour les soupes, les plats avec une sauce farineuse, et les plats mijotés.



Konnyaku Konjac

Konnyaku is an edible gel made by kneading konnyaku corm flour with water and limewater and boiling to solidify.

Usually, hot water is used to remove the harsh taste of konnyaku before cooking.

Le konnyaku est un gel comestible préparé en pétrissant la farine de la corme de konnyaku avec de l'eau et de l'eau de chaux puis porté à ébullition afin que cela se solidifie. Habituellement, de l'eau chaude est utilisée pour enlever le goût âpre du konnyaku avant sa cuisson.



Abura-age (deep-fried tofu) Aburaage (tofu frit)

Abura-age is made by frying thin slices of tofu with oil. Depending on the dish, it is recommended that excess oil be rinsed off, as it may spoil the taste of the dish.

L'aburaage est préparé en faisant frire de minces tranches de tofu avec de l'huile. Selon le plat, il est recommandé que l'huile en excès soit rincée, car elle peut gâcher le goût du plat.

Oyakodon (Chicken and Egg Rice Bowl) with Egg Yolk
Oyakodon (bol de riz aux œufs et au poulet) avec jaune d'œuf

Recipe
11



Synchro-Cooking
Plain

Ingredients Serves 2.

- chicken thigh 1/3 lb / 160g
Cut into smaller bite-size pieces.
- onion 3/4 cup (2 3/4oz / 80g)
Sliced
- egg 2
Beaten*
- (Sauce)
- sugar 2 teaspoons
- soy sauce 1 1/2 tablespoons
- mirin 2 teaspoons
- (Toppings)
- egg yolk 2
- mitsuba (Japanese wild parsley)
(available at Asian market)
..... 4 Cut into an inch / 2.5cm pieces.

Directions

1. Put the chicken and onion in a bowl. Add the sauce and mix them well. Place on the cooking plate, and pour the beaten egg evenly over the ingredients.
2. Put the washed rice and water in the inner pan, and set in the rice cooker.
3. Set the cooking plate in the inner pan. Select the [Plain/Synchro-Cooking] menu and press the [Start] key.
4. When cooking is completed, put the rice in the serving bowl. Place the ingredients of oyakodon on top of the rice and pour the sauce evenly. Sprinkle with mitsuba on top. Place an egg yolk in the center.

* Caution :
When you want to cook 4 servings using Synchro-Cooking with 1.8L type, please do not put in more than 3 eggs inside the cooker. Otherwise, undercooking may result.

Ingrédients Pour 2 personnes.

- Cuisse de poulet 1/3 lb (160 g)
Coupez en des morceaux de la grosseur d'une petite bouchée.
- Oignon 3/4 tasse (2 3/4 oz ou 80 g)
Découpé
- Œuf 2
Battu*
- (Sauce)
- Sucre 2 cuillères à thé
- Sauce soya 1 1/2 cuillères à soupe
- Mirin 2 cuillères à thé
- (Garnitures)
- Jaune d'œuf 2
- Mitsuba (musinéon divariqué japonais)
(disponible dans les magasins d'aliments asiatiques)
..... 4 unités coupées en morceaux de 2,5 cm (1 po).

Instructions

1. Placez le poulet et l'oignon dans un bol. Ajoutez la sauce et bien mélanger le tout. Placez sur le plateau de cuisson, et versez les œufs battus de manière uniforme sur les ingrédients.
2. Placez le riz lavé et l'eau dans le récipient intérieur et placez-le dans le cuiseur à riz.
3. Placez le plateau de cuisson dans le récipient intérieur. Choisissez l'option de menu [Plain/Synchro-Cooking] et appuyez la touche [Start].
4. Lorsque la cuisson est terminée, placez le riz dans le bol de service. Placez les ingrédients de l'oyakodon sur le dessus du riz et versez la sauce de manière uniforme. Saupoudrez par-dessus avec du mitsuba. Placez au centre un jaune d'œuf.

* Mise en garde :
Lorsque vous voulez cuire 4 portions en utilisant le « Synchro-Cooking » avec le type 1.8 L, veuillez ne pas mettre plus de 3 œufs dans le cuiseur. Sinon, une cuisson insuffisante pourrait se produire.

Recipe
12

Gyudon (Beef Rice Bowl) Gyudon (bol de riz au bœuf)



COOKING
PLATE
PLATEAU
DE CUISSON

Synchro-Cooking
Plain

Ingredients Serves 2.

- beef 1/3 lb / 160g
Thinly sliced.
- onion 1/2 cup (1 3/4oz / 50g)
Sliced
- (Sauce)
 - sugar 1/2 tablespoon
 - soy sauce 1 tablespoon
 - mirin 1 tablespoon

Directions

1. Put all ingredients and the sauce in a bowl and mix well. Transfer to the cooking plate.
2. Put the washed rice and water in the inner pan, and set in the rice cooker.
3. Set the cooking plate in the inner pan. Select the [Plain/Synchro-Cooking] menu and press the [Start] key.
4. When cooking is completed, put the rice in the serving bowl. Place the ingredients of gyudon on top of the rice and pour the sauce evenly.

Ingrédients Pour 2 personnes.

- Bœuf 1/3 lb (160 g)
Tranché finement.
- Oignon 1/2 tasse (1 3/4 oz ou 50g)
Découpé
- (Sauce)
 - Sucre 1/2 cuillère à soupe
 - Sauce soya 1 cuillère à soupe
 - Mirin 1 cuillère à soupe

Instructions

1. Placez tous les ingrédients et la sauce dans un bol puis bien mélanger. Transférez au plateau de cuisson.
2. Placez le riz lavé et l'eau dans le récipient intérieur et placez-le dans le cuiseur à riz.
3. Placez le plateau de cuisson dans le récipient intérieur. Choisissez l'option de menu [Plain/Synchro-Cooking] et appuyez la touche [Start].
4. Lorsque la cuisson est terminée, placez le riz dans le bol de service. Placez les ingrédients du gyudon sur le dessus du riz et versez la sauce de manière uniforme.

Keema Curry with Chickpeas Cari de keema avec pois chiches

Recipe
13

Ingredients Serves 2.

- ground beef 1/8 lb / 50g
- ground pork 1/8 lb / 50g
- salt A dash
- ground black pepper A dash
- corn starch 1/2 tablespoon
- chickpeas (boiled) 1/3 cup (2oz / 60g)
- onion 1/3 cup (1 1/2oz / 40g)
Chopped finely
- carrot 1/8 cup (3/4oz / 20g)
Chopped finely
- (Sauce)
 - salt A dash
 - curry powder 1 tablespoon
 - tomato ketchup 2 tablespoons
 - bouillon powder 1/2 teaspoon
 - grated ginger 1/2 teaspoon

Directions

1. Put the ground beef and the ground pork in a bowl, and season with salt and pepper. Add the potato starch and mix lightly.
2. Add the chickpeas, onions, carrots, sauce, and mix well. Transfer them to the cooking plate.
3. Put the washed rice and water in the inner pan and set in the rice cooker.
4. Set the cooking plate in the inner pan. Select the [Plain/Synchro-Cooking] menu and press the [Start] key.
5. When cooking is completed, put the rice on a serving plate. Mix the cooked keema curry well and pour over the rice.

Ingrédients Pour 2 personnes.

- Bœuf haché 1/8 lb (50 g)
- Viande de porc hachée 1/8 lb (50 g)
- Sel Une pincée
- Poivre noir moulu Une pincée
- Féculé de maïs 1/2 cuillère à soupe
- Pois chiche (bouilli) 1/3 tasse (2 oz ou 60 g)
- Oignon 1/3 tasse (1 1/2oz ou 40 g)
Haché finement
- Carotte 1/8 tasse (3/4 oz ou 20 g)
Haché finement
- (Sauce)
 - Sel Une pincée
 - Poudre de cari 1 cuillère à soupe
 - Ketchup de tomates 2 cuillères à soupe
 - Poudre de bouillon 1/2 cuillère à thé
 - Gingembre râpé 1/2 cuillère à thé

Instructions

1. Mettez le bœuf haché et le porc haché dans un bol, puis assaisonnez avec du sel et du poivre. Ajoutez la féculé de pomme de terre et mélangez légèrement.
2. Ajoutez les pois chiches, les oignons, les carottes, la sauce et bien mélanger le tout. Transférez-les au plateau de cuisson.
3. Placez le riz lavé et l'eau dans le récipient intérieur et placez-le dans le cuiseur à riz.
4. Placez le plateau de cuisson dans le récipient intérieur. Choisissez l'option de menu [Plain/Synchro-Cooking] et appuyez la touche [Start].
5. Lorsque la cuisson est terminée, mettez le riz sur une assiette à servir. Bien mélanger le cari de keema cuit et versez sur le riz.



COOKING
PLATE
PLATEAU
DE CUISSON

Synchro-Cooking
Plain

Recipe
14

Meatballs Boulettes de viandes



Ingredients Serves 2.

- ground beef (lean) 1/4 lb / 120g
- salt A dash
- ground black pepper A dash
- nutmeg A dash
- onion 1/3 cup (1 1/2oz / 40g)
Chopped finely
- egg 1/2
- panko-Japanese bread crumbs
3 tablespoons soaks with 1 tablespoon milk

(Sauce)

- demi-glace sauce (store-bought)
(available at Asian market)
..... 1/3 cup (2 1/2oz / 70g)
- tomato ketchup 1 tablespoon

Directions

1. Put the ground beef and the seasonings (salt, pepper, and nutmeg) in a bowl, and mix well until the mixture becomes sticky. Add onion, egg and bread crumbs soaked in milk and mix all ingredients well. Shape into balls about 1 inch / 2.5cm in diameter.
2. Place the meatballs, leaving a space between them on the cooking plate, and pour well-mixed sauce over them.
3. Put the washed rice and water in the inner pan and set in the rice cooker.
4. Set the cooking plate in the inner pan. Select the [Plain/Synchro-Cooking] menu and press the [Start] key.
5. When cooking is completed, place on the serving plate.

Ingrédients Pour 2 personnes.

- Bœuf haché (maigre) 1/4 lb (120 g)
- Sel Une pincée
- Poivre noir moulu Une pincée
- Muscade Une pincée
- Oignon 1/3 tasse (1 1/2oz ou 40 g)
Haché finement
- Œuf 1/2
- Panko (chapelure japonaise)
3 cuillères à soupe trempées avec 1 cuillère à soupe de lait

(Sauce)

- Sauce demi-glace (achetée en magasin)
(disponible dans les magasins d'aliments asiatiques) 1/3 tasse (2 1/2oz ou 70g)
- Ketchup de tomates 1 cuillère à soupe

Instructions

1. Placez le bœuf haché et les assaisonnements (sel, poivre, et muscade) dans un bol, et bien mélanger jusqu'à ce que le mélange devienne collant. Ajoutez l'oignon, l'œuf et la chapelure trempée dans le lait et bien mélanger tous les ingrédients. Formez en boulettes d'environ 2,5 cm (1 po) de diamètre.
2. Placez les boulettes de viande, en les espaçant, sur le plateau de cuisson, et versez par-dessus la sauce bien mélangée.
3. Placez le riz lavé et l'eau dans le récipient intérieur et placez-le dans le cuiseur à riz.
4. Placez le plateau de cuisson dans le récipient intérieur. Choisissez l'option de menu [Plain/Synchro-Cooking] et appuyez la touche [Start].
5. Lorsque la cuisson est terminée, placez le tout sur l'assiette à servir.

Steamed Spicy Chicken and Mushrooms Poulet et champignons épicés à la vapeur

Recipe
15

Ingredients Serves 2.

- chicken thigh 1/3 lb / 140g
Cut into 3/4inch / 2cm wide pieces.
 - mushrooms
(shimeji, maitake, shiitake, etc.)
(available at Asian market)
..... 1/2 cup (2 1/2oz / 70g)
 - naganegi (white leek)
..... 1/8 cup (3/4oz / 20g)
Sliced diagonally
- (Sauce)
- sugar 1 teaspoon
 - vinegar 1 teaspoon
 - soy sauce 1 tablespoon
 - doubanjiang (chili bean sauce)
(available at Asian market) 1 teaspoon
 - sesame oil 1 teaspoon

Directions

1. Put the chicken, mushroom, naganegi and sauce in a bowl and mix well. Transfer to the cooking plate.
2. Put the washed rice and water in the inner pan and set in the rice cooker.
3. Set the cooking plate in the inner pan. Select the [Plain/Synchro-Cooking] menu and press the [Start] key.
4. When cooking is completed, place on the serving plate.

Ingrédients Pour 2 personnes.

- Cuisse de poulet 1/3 lb (140 g)
Coupez en des morceaux larges de 3/4 po (2 cm).
 - Champignons
(shimeji, maitake, shiitake, etc.)
(disponibles dans les magasins d'aliments asiatiques)
..... 1/2 tasse (2 1/2oz ou 70g)
 - Naganegi (blanc de poireau)
..... 1/8 tasse (3/4 oz ou 20 g)
Découpé diagonalement
- (Sauce)
- Sucre 1 cuillère à thé
 - Vinaigre 1 cuillère à thé
 - Sauce soya 1 cuillère à soupe
 - Doubanjiang (sauce de chili)
(disponible dans les magasins d'aliments asiatiques)
 - Huile de sésame 1 cuillère à thé

Instructions

1. Placez le poulet, les champignons, le naganegi et la sauce dans un bol puis bien mélanger. Transférez au plateau de cuisson.
2. Placez le riz lavé et l'eau dans le récipient intérieur et placez-le dans le cuiseur à riz.
3. Placez le plateau de cuisson dans le récipient intérieur. Choisissez l'option de menu [Plain/Synchro-Cooking] et appuyez la touche [Start].
4. Lorsque la cuisson est terminée, placez le tout sur l'assiette à servir.



Recipe
16

Tougan and Scallops Tougan et pétoncles



Ingredients Serves 2.

- tougan (winter melon), if not available, lettuce or Chinese spinach (available at Asian market) 3/4 cup (3 1/2oz / 100g)
Cut into quarter-rounds.
- scallops (canned) (available at Asian market) 1/2 cup (2 3/4oz / 80g)
- shredded ginger 1/2 tablespoon

(Sauce)

- sugar A dash
- salt To taste
- ground black powder A dash
- cooking sake 1/2 tablespoon
- corn starch 1/2 tablespoon
- chicken stock 2 tablespoons
- sesame oil 1/2 teaspoon

Directions

1. Mix the scallops and the sauce.
2. Place the tougan on the cooking plate, and pour the chicken stock over it. Put the scallops and ginger on top.
3. Put the washed rice and water in the inner pan and set in the rice cooker.
4. Set the cooking plate in the inner pan. Select the [Plain/Synchro-Cooking] menu and press the [Start] key.
5. When cooking is completed, sprinkle with the sesame oil and place on the serving plate.

Ingrédients Pour 2 personnes.

- Tougan (melon d'hiver); si non disponible, de la laitue ou de l'épinard de Malabar (disponible dans les magasins d'aliments asiatiques) 3/4 tasse (3 1/2 oz ou 100 g)
Coupez en des quartiers ronds.
- Pétoncles (en boîte métallique) (disponible dans les magasins d'aliments asiatiques) 1/2 tasse (2 3/4 oz ou 80 g)
- Gingembre haché ... 1/2 cuillère à soupe

(Sauce)

- Sucre Une pincée
- Sel Au goût
- Poivre noir moulu Une pincée
- Saké pour la cuisson 1/2 cuillère à soupe
- Féculé de maïs 1/2 cuillère à soupe
- Bouillon de poulet ... 2 cuillères à soupe
- Huile de sésame 1/2 cuillère à thé

Instructions

1. Mélangez ensemble les pétoncles et la sauce.
2. Placez le tougan sur le plateau de cuisson, et versez le bouillon de poulet par-dessus. Mettez par-dessus les pétoncles et le gingembre.
3. Placez le riz lavé et l'eau dans le récipient intérieur et placez-le dans le cuiseur à riz.
4. Placez le plateau de cuisson dans le récipient intérieur. Choisissez l'option de menu [Plain/Synchro-Cooking] et appuyez la touche [Start].
5. Lorsque la cuisson est terminée, saupoudrez avec l'huile de sésame et placez sur l'assiette à servir.

Simmered Sea Bream Dorade mijotée

Recipe
17

Ingredients Serves 2.

- sea bream 2 slices (about 3oz / 100g each)
 - shredded ginger 1 tablespoon
- (Sauce)
- sugar 1 1/2 tablespoons
 - soy sauce 1 1/2 tablespoons
 - mirin (available at Asian market) 1 1/2 tablespoons
 - water 3 tablespoons

Directions

1. Place the sea bream and ginger on the cooking plate. Pour well-mixed sauce evenly over the ingredients.
2. Put the washed rice and water in the inner pan and set in the rice cooker.
3. Set the cooking plate in the inner pan. Select the [Plain/Synchro-Cooking] menu and press the [Start] key.
4. When cooking is completed, place on the serving plate.

Ingrédients Pour 2 personnes.

- Dorade 2 tranches (environ 3oz [100 g] chacune)
 - Gingembre haché 1 cuillère à soupe
- (Sauce)
- Sucre 1 1/2 cuillères à soupe
 - Sauce soya 1 1/2 cuillères à soupe
 - Mirin (disponible dans les magasins d'aliments asiatiques) 1 1/2 cuillères à soupe
 - Eau 3 cuillères à soupe

Instructions

1. Placez la dorade et le gingembre dans le plateau de cuisson. Versez la sauce bien mélangée de manière uniforme sur les ingrédients.
2. Placez le riz lavé et l'eau dans le récipient intérieur et placez-le dans le cuiseur à riz.
3. Placez le plateau de cuisson dans le récipient intérieur. Choisissez l'option de menu [Plain/Synchro-Cooking] et appuyez la touche [Start].
4. Lorsque la cuisson est terminée, placez le tout sur l'assiette à servir.



Steamed White Fish Poisson blanc cuit à la vapeur

Ingredients Serves 2.

- white fish 1/3 lb / 150g
Cut into bite-size pieces.
 - salt A dash
 - cooking sake A dash
 - dashi kombu
(available at Asian market) 1 piece
2 inch/5cm square
 - tofu 1/4 package (3 1/2oz / 100g)
Cut into bite-size pieces.
 - napa cabbage (Chinese cabbage)
..... 1 leaf (3/4oz / 20g)
Shaved
 - naganegi (white leek)
..... 1/8cup (1/2oz / 15g)
Sliced diagonally
 - shimeji (available at Asian market)
..... 1/8cup (1/2oz / 15g)
Divide into small amounts
 - carrot 1/8cup (1/2oz / 15g)
Sliced
- (Dipping sauce)
- ponzu sauce
(if not available, soy sauce and vinegar)

Ingrédients Pour 2 personnes.

- Poisson blanc 1/3 lb (150 g)
Coupé en des morceaux gros comme
une bouchée.
 - Sel Une pincée
 - Saké de cuisson Une pincée
 - Dashi kombu (disponible dans les
magasins d'aliments asiatiques)
..... 1 morceau
2 po carré (5 cm carré)
 - Tofu 1/4 paquet (3 1/2 oz ou 100 g)
Coupé en des morceaux gros comme
une bouchée.
 - Pé-tsaï (petsaï)
..... 1 feuille (3/4 oz ou 20 g)
Râpé
 - Naganegi (blanc de poireau)
..... 1/8 tasse (1/2 oz ou 15 g)
Découpé diagonalement
 - Shimeji (disponible dans les magasins
d'aliments asiatiques)
..... 1/8 tasse (1/2 oz ou 15 g)
Divisez en de petites quantités
 - Carotte 1/8 tasse (1/2 oz ou 15 g)
Découpé
- (Trempelette)
- Sauce ponzu
(si non disponible, alors de la sauce
soya et du vinaigre)

Directions

1. Sprinkle the white fish with salt and cooking sake for seasoning.
2. Line the cooking plate with the dashi kombu, and place all ingredients on it.
3. Put the washed rice and water in the inner pan and set in the rice cooker.
4. Set the cooking plate in the inner pan. Select the [Plain/Synchro-Cooking] menu and press the [Start] key.
5. When cooking is completed, place on the serving plate. Serve with ponzu for dipping.

Instructions

1. Saupoudrez le poisson blanc avec du sel et du saké de cuisson comme assaisonnements.
2. Alignez le plateau de cuisson avec le dashi kombu, et placez-y tous les ingrédients.
3. Placez le riz lavé et l'eau dans le récipient intérieur et placez-le dans le cuiseur à riz.
4. Placez le plateau de cuisson dans le récipient intérieur. Choisissez l'option de menu [Plain/Synchro-Cooking] et appuyez la touche [Start].
5. Lorsque la cuisson est terminée, placez le tout sur l'assiette à servir. Servez avec la sauce ponzu comme trempelette.



Simmered Vegetables Légumes mijotés



Ingredients Serves 2.

- Japanese or small eggplant 4 (3 1/2oz / 100g)
Cut into two vertical pieces, and then
slice incisions in a lattice pattern.
 - green bell pepper 1
Chopped
 - shiitake mushroom 2
Cut off the stem and cut into 2 pieces.
 - myoga (available at Asian market) 1
Cut into two vertical pieces.
- (Sauce)
- salt 1/4 teaspoon
 - soy sauce 1/2 teaspoon
 - mirin 1 teaspoon
 - dashi (Japanese soup stock) 1/2cup

Directions

1. Place the eggplant, green bell pepper, shiitake and myoga in the cooking plate. Pour the mixed sauce evenly over the ingredients.
2. Put the washed rice and water in the inner pan and set in the rice cooker.
3. Set the cooking plate in the inner pan. Select the [Plain/Synchro-Cooking] menu and press the [Start] key.
4. When cooking is completed, place on the serving bowl.

Ingrédients Pour 2 personnes.

- Petite aubergine ou aubergine japonaise 4 unités (3 1/2 oz ou 100 g)
Coupez en deux morceaux verticaux, et
puis faites des incisions dans un motif
en treillis.
 - Poivron vert 1
Haché
 - Champignon shiitake 2
Enlevez le pied et coupez en 2
morceaux.
 - Myoga (disponible dans les magasins
d'aliments asiatiques) 1
Coupez en deux morceaux verticaux.
- (Sauce)
- Sel 1/4 cuillère à thé
 - Sauce soya 1/2 cuillère à thé
 - Mirin 1 cuillère à thé
 - Dashi (bouillon japonais) 1/2 tasse

Instructions

1. Placez l'aubergine, le poivron vert, le shiitake et le myoga dans le plateau de cuisson. Versez la sauce mélangée de manière uniforme sur les ingrédients.
2. Placez le riz lavé et l'eau dans le récipient intérieur et placez-le dans le cuiseur à riz.
3. Placez le plateau de cuisson dans le récipient intérieur. Choisissez l'option de menu [Plain/Synchro-Cooking] et appuyez la touche [Start].
4. Lorsque la cuisson est terminée, placez dans le bol de service.

Simmered Kabocha Kabocha mijoté

Ingredients Serves 2.

- kabocha (Japanese pumpkin) 1/16 (1/3 lb / 150g)
Remove seeds and partially peel so that the flavor can easily soak into the pumpkin. Cut into bite-size pieces.

- (Sauce)
- sugar 1 teaspoon
 - usukuchi soy sauce (available at Asian market) 1 teaspoon
 - mirin (available at Asian market) 1/2 teaspoon
 - dashi (Japanese soup stock) 1/3cup

Ingrédients Pour 2 personnes.

- Kabocha (citrouille japonaise) 1/16 unité (1/3 lb ou 150 g)
Enlevez les graines et pelez partiellement afin que la saveur puisse facilement tremper dans la citrouille. Coupez en des morceaux gros comme une bouchée.

- (Sauce)
- Sucre 1 cuillère à thé
 - Sauce soya usukuchi (disponible dans les magasins d'aliments asiatiques) 1 cuillère à thé
 - Mirin (disponible dans les magasins d'aliments asiatiques) 1/2 cuillère à thé
 - Dashi (bouillon japonais) 1/3 tasse

Directions

1. Place the kabocha in the cooking plate. Pour the mixed sauce evenly.
2. Put the washed rice and water in the inner pan and set in the rice cooker.
3. Set the cooking plate in the inner pan. Select the [Plain/Synchro-Cooking] menu and press the [Start] key.
4. When cooking is completed, place on the serving bowl.

Instructions

1. Placez le kabocha dans le plateau de cuisson. Versez de manière uniforme la sauce.
2. Placez le riz lavé et l'eau dans le récipient intérieur et placez-le dans le cuiseur à riz.
3. Placez le plateau de cuisson dans le récipient intérieur. Choisissez l'option de menu [Plain/Synchro-Cooking] et appuyez la touche [Start].
4. Lorsque la cuisson est terminée, placez dans le bol de service.



Nikujaga (Simmered Meat and Potatoes) Nikujaga (viandes et pommes de terre mijotées)

Ingredients Serves 4.

- beef 1/2 lb / 200g
Thinly sliced.
- onion 1 (8 3/4oz / 250g)
Cut evenly into 8 wedges.
- midium carrot 1/2 (1 3/4oz / 50g)
Chopped
- midium potatoes 2
Peel and cut into 4 pieces.
- snow peas 12
Remove the string and cut into bite-sized pieces.
- vegetable oil 1 tablespoon

- (Sauce)
- sugar 2 tablespoons
 - soy sauce 3 tablespoons
 - cooking sake 1 tablespoon
 - mirin (available at Asian market) 2 tablespoons
 - dashi (Japanese soup stock) 1 3/4 cups

Directions

1. Heat the vegetable oil in a frying pan, and sauté the beef over medium heat, add the onion, carrot and potatoes.
2. Mix the ingredients of sauce well in the inner pan. Add the beef, onion, carrot and potatoes to the sauce.
3. Select the [Slow Cook] menu option, set to 60 minutes, and press the [Start] key.
4. When cooking is completed, put the snow peas in and close the lid and leave for 3 minutes.

Ingrédients Pour 4 personnes.

- Bœuf 1/2 lb (200 g)
Tranché finement.
- Oignon 1 unité (8 3/4 oz ou 250 g)
Coupé de manière égale en 8 morceaux.
- Carotte moyenne 1/2 unité (1 3/4 oz ou 50 g)
Hachée
- Pommes de terre moyennes 2
Pelez et coupez en 4 morceaux.
- Pois mange-tout 12
Enlevez les fils longitudinaux de la cosse et coupez en morceaux de la grosseur d'une bouchée.
- Huile végétale 1 cuillère à soupe

- (Sauce)
- Sucre 2 cuillères à soupe
 - Sauce soya 3 cuillères à soupe
 - Saké de cuisson 1 cuillère à soupe
 - Mirin (disponible dans les magasins d'aliments asiatiques) 2 cuillères à soupe
 - Dashi (bouillon japonais) 1 3/4 tasses

Instructions

1. Chauffez l'huile végétale dans une poêle à frire, et sautez le bœuf à feu moyen, ajoutez l'oignon, les carottes, et les pommes de terre.
2. Bien mélanger les ingrédients de la sauce dans le récipient intérieur. Ajoutez le bœuf, l'oignon, les carottes et les pommes de terre à la sauce.
3. Choisissez l'option de menu [Slow Cook], réglez à 60 minutes, et appuyez la touche [Start].
4. Lorsque la cuisson est terminée, mettez-y les pois mange-tout et refermez le couvercle, puis laissez reposer durant 3 minutes.



Stuffed Cabbage Chou farci



Ingredients Serves 4.

- cabbage 8 leaves
Boil until they get soft, and drain in a colander. Sprinkle with salt while they are hot to dehydrate.
 - bacon cut in half 8 slices
 - chicken stock 3 cups
 - salt A dash
 - ground black pepper A dash
 - bay leaf 1
 - butter 1/2 tablespoon
 - flour 1/8 cup
 - tomato ketchup A dash
- (Stuffing)
- ground beef 1/4 lb / 100g
 - ground pork 1/4 lb / 100g
 - bacon 1 slice
Chopped finely
 - salt A dash
 - ground black pepper A dash
 - nutmeg A dash
 - onion 1/2
Chopped finely
 - panko-Japanese bread crumbs 3 tablespoons soaked with 1 tablespoon milk
 - egg 1/2
Beaten

Directions

1. Mix the ground beef, ground pork and finely chopped bacon in a bowl. Add salt, pepper and nutmeg, and mix well until the mixture becomes sticky. Add the onion, bread crumbs and egg and mix well to combine. Divide the mixture evenly into 8 pieces for stuffing.
2. Shave off the stem of the cabbage leaf and dust its inside with flour. Wrap the stuffing in the leaf. Repeat until eight stuffed cabbages are made. Wrap each with a slice of bacon and secure with a toothpick.
3. Place the stuffed cabbages in the inner pan. Pour in the chicken stock and put in the bay leaf and butter. Select the [Slow Cook] menu option, set to 45 minutes, and press the [Start] key.
4. When cooking is completed, add salt and pepper to taste and serve with a dab of ketchup.

Ingrédients Pour 4 personnes.

- Chou 8 feuilles
Faites bouillir jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres, puis égouttez-les dans une passoire. Saupoudrez avec du sel alors qu'elles sont chaudes afin de les déshydrater.
 - Bacon coupé en deux 8 tranches
 - Bouillon de poulet 3 tasses
 - Sel Une pincée
 - Poivre noir moulu Une pincée
 - Feuille de laurier 1
 - Beurre 1/2 cuillère à soupe
 - Farine 1/8 tasse
 - Ketchup de tomates Un trait
- (Farce)
- Bœuf haché 1/4 lb (100 g)
 - Viande de porc hachée 1/4 lb (100 g)
 - Bacon 1 tranche
Haché finement
 - Sel Une pincée
 - Poivre noir moulu Une pincée
 - Muscade Une pincée
 - Oignon 1/2
Haché finement
 - Panko (chapelure japonaise) 3 cuillères à soupe trempées avec 1 cuillère à soupe de lait
 - Œuf 1/2
Battu

Simmered Squid and Satoimo Calmar et satoimo mijotés

Ingredients Serves 4.

- squid 1/2 lb / 200g
Slice the body into rings, and divide arms into blocks of two arms.
 - small satoimo (taro) (available at Asian market) 12 (17oz / 500g)
Peel and cut into larger bite-size pieces.
 - cooking sake (available at Asian market) 1 tablespoon
- (Sauce)
- sugar 2 tablespoons
 - soy sauce 2 tablespoons
 - mirin (available at Asian market) 4 tablespoons
 - dashi (Japanese soup stock) 3/4 cup

Directions

1. Put the sauce in the inner pan and mix well. Add the satoimo. Select the [Slow Cook] menu option, set to 30 minutes, and press the [Start] key.
 2. When cooking is completed, add the squid and sake and mix all ingredients lightly. Add 10 minutes of cooking time.
 3. When the cooking is finished, place the dish on the serving plate.
- * To add more time:
While the [Keep Warm] light is lit, press the [hour/min] key to add time and press [Start] key.

Ingrédients Pour 4 personnes.

- Calmar 1/2 lb (200 g)
Tranchez le corps en anneaux, et divisez les bras en blocs de deux bras.
 - Petit satoimo (taro) (disponible dans les magasins d'aliments asiatiques) 12 unités (17 oz ou 500 g)
Pelez et coupez en des morceaux de la grosseur d'une grosse bouchée.
 - Saké pour la cuisson (disponible dans les magasins d'aliments asiatiques) 1 cuillère à soupe
- (Sauce)
- Sucre 2 cuillères à soupe
 - Sauce soya 2 cuillères à soupe
 - Mirin (disponible dans les magasins d'aliments asiatiques) 4 cuillères à soupe
 - Dashi (bouillon japonais) 3/4 tasse

Instructions

1. Placez la sauce dans le récipient intérieur et bien mélanger. Ajoutez le satoimo. Choisissez l'option de menu [Slow Cook], réglez à 30 minutes, et appuyez la touche [Start].
 2. Lorsque la cuisson est terminée, ajoutez le calmar et le saké et mélangez légèrement tous les ingrédients. Ajoutez 10 minutes au temps de cuisson.
 3. Lorsque la cuisson est terminée, placez le plat sur l'assiette à servir.
- * Pour ajouter plus de temps :
Lorsque l'indicateur [Keep Warm] est allumé, appuyez la touche [hour/min] pour ajouter du temps puis appuyez la touche [Start].



Gomoku Rice (Five Ingredients Rice) Riz gomoku (riz aux cinq ingrédients)



Mixed • Sweet

Ingredients Serves 4.

- rice (short-grain rice) 3 rice cups
(Use measuring cup included with rice cooker.)
 - kombu (available at Asian market)
1 piece 1 1/4 inch/3cm square
 - chicken thigh 1/8 lb / 60g
Cut into small bite size pieces and seasoned.
- (Seasoning for chicken)
- soy sauce A dash
 - cooking sake A dash
- abura-age (deep-fried tofu) (available at Asian market) 1 (1/2oz / 15g)
Pour hot water over it to rinse off excess oil. Cut into two vertical pieces, then cut into bar rectangles.

- carrot 1/3 cup (1 1/2oz / 40g)
Cut into 1 1/4 inch/3cm long bar rectangles.
 - gobo (burdock root) (available at Asian market) 1/4 cup (1oz / 30g)
Shave the skin off using the back of a knife. Then, shred the body into thin strips and soak in the vinegar water.
- (Vinegar water)
- vinegar 1/2 teaspoon
 - water 3/4 cup
- konnyaku (available at Asian market) 1/8 (1oz / 30g)
Put in cold water in a pan and heat to a boil for 4 to 5 minutes. Wash with water and cut into 1 inch / 2.3cm long bar rectangles.

- dried shiitake 2
Soak in water to rehydrate and soften. Cut off the stem and slice into pieces.
 - snow peas 8
Remove the string and boil in water with salt. After boiling, put in cold water and cut into thin pieces.
- (Sauce)
- salt 1/2 teaspoon
 - soy sauce 2 tablespoons
 - cooking sake 2 tablespoons

Directions

1. Wash and drain rice and add to inner pan with sauce. Add water to the 3 level of the [Mixed] scale and mix well.
2. Put all ingredients (except snow peas) on the rice. Select the [Mixed • Sweet] menu option, and press the [Start] key.
3. When cooking is completed, remove the kombu and add the snow peas. Mix all ingredients in the inner pan, and place on the serving bowl.

Ingrédients Pour 4 personnes.

- Riz (riz rond) 3 tasses de riz
(utilisez le pot-verseur gradué fourni avec le cuseur à riz.)
 - Kombu (disponible dans les magasins d'aliments asiatiques) 1 morceau 1 1/4 po carré (3 cm carré)
 - Cuisse de poulet 1/8 lb (60 g)
Coupez en de petits morceaux de la grosseur d'une bouchée puis assaisonnés.
- (Assaisonnement pour poulet)
- Sauce soya Un trait
 - Saké de cuisson Un trait
- Aburaage (tofu frit) (disponible dans les magasins d'aliments asiatiques) 1 unité (1/2 oz ou 15 g)
Versez par-dessus de l'eau chaude pour rincer l'excédent d'huile. Coupez en deux pièces verticales, puis coupez en barres rectangulaires.

- Carotte 1/3 tasse (1 1/2oz ou 40 g)
Coupez en barres rectangulaires longues de 3 cm (1 1/4 po).
 - Gobo (racine de bardane) (disponible dans les magasins d'aliments asiatiques) 1/4 tasse (1 oz ou 30 g)
Pelez la peau en utilisant le dos d'un couteau. Puis, râpez le corps en de minces lamelles et trempez dans l'eau vinaigrée.
- (Eau vinaigrée)
- Vinaigre 1/2 cuillère à thé
 - Eau 3/4 tasse
- Konnyaku (disponible dans les magasins d'aliments asiatique) 1/8 unité (1 oz ou 30 g)
Versez de l'eau froide dans une casserole et portez à ébullition durant 4 à 5 minutes. Lavez avec de l'eau et coupez en longues barres rectangulaires de 2,3 cm (1 po).

- Shiitake séché 2
Trempez dans de l'eau pour les réhydrater et les ramollir. Enlevez le pied et coupez-les en morceaux.
 - Pois mange-tout 8
Enlevez les fils longitudinaux de la cosse et faites bouillir dans de l'eau avec du sel. Après ébullition, versez de l'eau froide et coupez en morceaux minces.
- (Sauce)
- Sel 1/2 cuillère à thé
 - Sauce soya 2 cuillères à soupe
 - Saké de cuisson 2 cuillères à soupe

Instructions

1. Lavez et rincez le riz et l'ajouter au récipient intérieur avec la sauce. Ajoutez de l'eau au niveau de tasse 3 de l'échelle [Mixed] et bien mélanger.
2. Mettez tous les ingrédients (sauf les pois mange-tout) sur le riz. Choisissez l'option de menu [Mixed • Sweet], et appuyez la touche [Start].
3. Lorsque la cuisson est terminée, enlevez le kombu et rajoutez les pois mange-tout. Mélangez tous les ingrédients dans le récipient intérieur, et placez le tout dans le bol de service.

Sekihan (red bean rice) Sekihan (riz au azuki)

Ingredients Serves 4.

- sweet rice 3 cups
(Use measuring cup included with rice cooker.)
- azuki (red) bean 1/2 cup (2 3/4oz / 80g)
- sesame and salt A dash

Direction

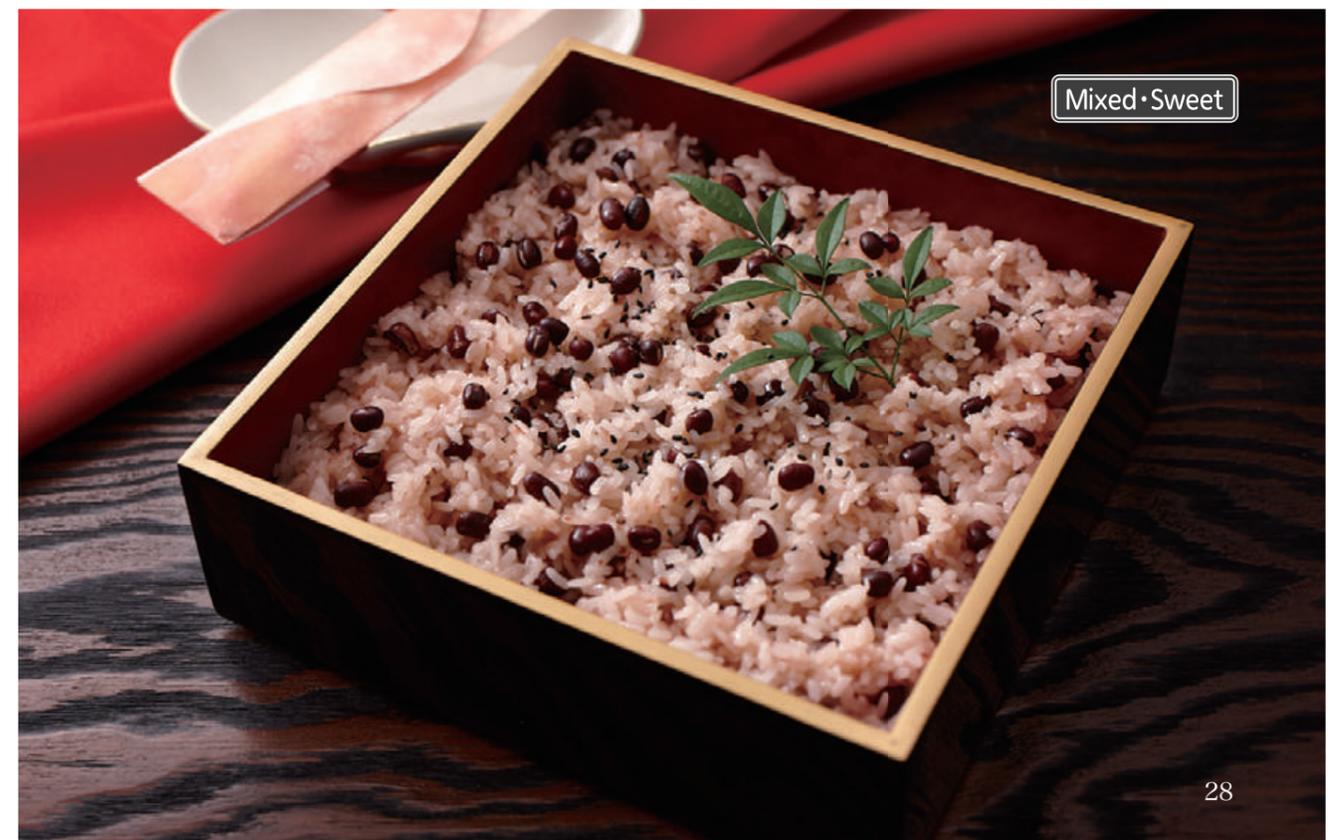
1. Wash azuki beans. Bring to a boil in 2 1/2 cups of water. When brought to a boil, drain the water. Cook the beans in another 2 1/2 cups of water on high heat until the beans are boiled hard.
2. Separate the beans from the boiled water. Save boiled water in another bowl and let cool.
3. Wash the sweet rice in the inner pan. Add the water (used for boiling azuki beans) to the 3 level of the [Sweet] scale and mix well. If the water does not reach this level, add more water.
4. Put the azuki beans on top of the rice. Select the [Mixed • Sweet] menu and press the [Start] key.
5. When cooking is completed, mix all ingredients with soft strokes. Place in a serving bowl and sprinkle with the sesame and salt.

Ingrédients Pour 4 personnes.

- Riz gluant 3 tasses
(Utilisez le pot-verseur gradué fourni pour mesurer le riz.)
- Azuki (haricots rouges du Japon) 1/2 tasse (2 3/4 oz ou 80g)
- Sésame et sel Une pincée

Instructions

1. Lavez les azuki. Portez à ébullition dans 2 1/2 tasses d'eau. Après ébullition, égouttez l'eau. Cuissez les azuki dans 2 1/2 autre tasses d'eau à feu vif jusqu'à ce que les azuki soient très bouillis.
2. Séparez les azuki de l'eau bouillie. Sauvegardez l'eau bouillie dans un autre bol puis laissez refroidir.
3. Lavez le riz gluant dans le récipient intérieur. Ajoutez l'eau (celle utilisée pour bouillir les pois jaunes) au niveau 3 de l'échelle du [Sweet] et bien mélanger. Si l'eau n'atteint pas ce niveau, rajoutez-en davantage.
4. Placez les azuki par-dessus le riz. Choisissez l'option de menu [Mixed • Sweet] et appuyez la touche [Start].
5. Lorsque la cuisson est terminée, mélangez tous les ingrédients en battant légèrement. Placez dans un bol de service et saupoudrez avec le sésame et le sel.



Mixed • Sweet