

PHILIPS

Philips Malaysia Sdn Berhad (3690-P)
Philips Consumer Lifestyle
Level 8, Menara Axis, No. 2, Jalan 51A/223,
46100 Petaling Jaya, Selangor Darul Ehsan.
Customer Care Center: 1800-880-180

www.philips.com

Philips Dealer's Stamp

APRIL 2011



Philips AirFryer Recipes

Up to 80% less fat*. 100% guilt-free.

* Compared to fresh fries prepared in a conventional Philips fryer.



12 low fat, tasty and quick recipes

PHILIPS
sense and simplicity



Dear fried food enthusiasts,

At Philips, we understand that while just about everybody loves fried food, we also realize that our consumers of today are increasingly conscious about their health – being more discerning in their food intake and opting for less oil and fat.

That's why we've created our revolutionary Philips AirFryer – where air is the new oil. Thanks to its patented Rapid Air Technology, now you can indulge in your favorite fried food with up to 80% LESS FAT*, no additional oil** during its cooking process, and still retain its original great taste.

Staying true to Philips' brand promise of Sense and Simplicity, the Philips AirFryer is easy to use and easier to clean without the oily mess of traditional frying methods – making your family mealtimes fuss-free and effortless.

Having said that, it gives us great joy to present you with this recipe book bursting with myriad fat-reduced delicious meals recipes, some of which cater to the local palate. We hope that this recipe guide would inspire your in spicing up your mealtimes at home together with your loved ones.

Philips AirFryer – your frying partner that lets you cook healthier yet satiate your taste buds for fried food. Indeed, with such revolutionary culinary technology that let's you enjoy the best of both worlds, now everyone can fry.

Chef Zam

Chef Zam
Malaysia's Celebrity Chef
& Philips Ambassador

* Compared to fresh fries prepared in a conventional Philips fryer.

** For fresh fries add half a table spoon of oil for extra taste. Frozen fries are normally precooked in oil.

Introduction

AirFryer – tasty, healthy and quick

The Philips AirFryer makes fries and fried snacks deliciously crispy in a healthy way. It provides a new and healthy alternative to traditional deep frying. Crispy golden brown fries prepared in the AirFryer are a tasty and healthy treat for both kids and grown-ups!

You can also prepare other delicious foods in the AirFryer, such as chicken nuggets, fish cakes or meatballs. And if you really want to show off your culinary talents, use the AirFryer to prepare tasty tapas, snacks and even chocolate brownies! With the AirFryer, you turn delicious food into a healthy feast!

Introduction

AirFryer – sedap, sihat dan cepat

Snek yang digoreng rangup sedap menjadi lebih sihat dengan menggunakan AirFryer. Ia merupakan alternatif kepada cara tradisi menggoreng yang menggunakan banyak minyak. Kentang jejari rangup yang disediakan melalui AirFryer begitu berperisa dan sihat untuk kanak-kanak dan juga orang dewasa!

Anda juga dapat menyediakan makanan lain seperti nuget ayam, kek ikan ataupun bebola daging. Dan jika anda ingin menyerlahkan bakat memasak anda, gunakan AirFryer untuk menyediakan masakan yang lebih hebat seperti tapas, snek dan juga brownie coklat! Dengan AirFryer, masakan enak akan menjadi lebih sihat.

简介

AirFryer — 美味、健康及快速

Philips AirFryer让炸薯条及油炸小吃更爽口及健康，是传统油炸方式全新与健康的代替方案。使用AirFryer烹煮的金黄色薯条，就是儿童与成人都喜爱的美味及健康食物！

您也可以用它来准备其它美食如炸鸡块、鱼饼或鱼丸。如果您想展现厨艺，那么也可以尝试下酒小吃、美点甚至是巧克力布朗尼。有了AirFryer，您得以将美味食物变得更健康了！



Tips & Tricks

For homemade fries or other crispy potato dishes, you only need half a tablespoon of oil to 500 grams of potatoes, which is enough for a family of four. For readymade fries and snacks, you don't need to add any oil. Other dishes you can prepare in the AirFryer include homemade salmon fish cakes, quiches or pizza. For a crispy coating, mix fine breadcrumbs with a tablespoon of oil, and no additional oil is needed for the AirFryer! Drumsticks and satay only have to be thinly coated with oil while most other homemade snacks require no oil at all.

Petua & Amalan

Anda hanya memerlukan setengah sudu besar minyak untuk menyediakan hidangan kentang rangup dan kentang jejari buatan sendiri sebanyak 500 gram, cukup untuk empat orang sekeluarga. Bagi kentang jejari dan snek bungkus-siap pula, tiada minyak diperlukan. Masakan lain yang anda boleh sediakan menggunakan AirFryer termasuk kek ikan salmon, quiche dan piza. Untuk membuat lapisan yang rangup, anda hanya perlu tambah sesudu besar minyak pada serbuk roti halus, tiada minyak tambahan dalam AirFryer! Untuk peha ayam dan satay pula, ia hanya memerlukan selapis minyak yang tipis manakala banyak snak buatan sendiri tidak memerlukan minyak langsung.

使用方式：

在家里准备炸薯条或脆口薯片时，每500克的薯片只需半汤匙的食油，即能炸出供一家四口享用的分量了。若是现成的薯条或小吃，则不需要加入食油。其它可以使用AirFryer准备的食物，则包括了三文鱼饼、法式咸派或披萨。若要加上脆口的表层，可加入一汤匙食油来混合细碎的面包屑，那就无需在AirFryer内添加而外的食油了！鸡腿及沙爹只需涂上薄薄一层的油，而其它自制小吃则无须添加任何食油。

Cajun Fish Fingers

Jejari Ikan Berperisa Cajun 烤鱼柳





Preparation Time
AirFry Time
Serves

15 Minutes
7 Minutes
3-4

- Ingredients:**
- 500g Dory fillet
 - 1 tbsp lemon juice
 - 2 tbsp Cajun seasoning
 - 2 eggs, beaten
 - 100g flour
 - 300g quick cooking oats

- Method:**
1. Cut fish fillet into strips, season it with lemon juice and Cajun seasoning
 2. Coat fish with flour, then into the egg wash.
 3. Finally coat it with oats.
 4. Drizzle it with oil and cook in the AirFryer for 7 minutes at 170°C.



Masa Penyediaan
Masa "AirFry"
Hidangan untuk

15 Minit
7 Minit
3-4

- Bahan:**
- 500g filet ikan Dory
 - 1 sudu besar jus buah lemon
 - 2 sudu besar serbuk perisa Cajun
 - 2 biji telur, dipukul
 - 100g tepung
 - 300g oat cepat masak

- Cara Memasak:**
1. Hiris filet ikan menjadi kepingan jejari, dan tumis serbuk perisa Cajun dan jus lemon.
 2. Saluti ikan dengan tepung dan celupkan dalam bancuhan telur.
 3. Salutki jejari ikan dengan oat.
 4. Tuangkan sedikit minyak dan masak dalam AirFryer selama 7 minit pada suhu 170°C.



准备时间
烹饪时间
3-4人份

15分钟
7分钟

- 材料:**
- 500克海鲈鱼片
 - 1汤匙柠檬汁
 - 2汤匙Cajun调味料
 - 2粒鸡蛋
 - 100克面粉
 - 300克快煮燕麦

- 烹煮程序:**
1. 将鱼片切成柳条状，然后以柠檬汁及腌以Cajun调味料。
 2. 将鱼柳沾上面粉及蛋液。
 3. 最后再沾上一层燕麦。
 4. 涂上少许的油，然后放进AirFryer内以摄氏170度炸上7分钟。



Chef's Tips
For a spicier version, add half a teaspoon of dry chilli flakes into the cooking flour or bread crumbs.



Spicy Wings

Kepak Ayam Pedas

炸辣鸡翼



Preparation Time **10 Minutes**
AirFry Time **12 Minutes**
Serves **3-4**

Ingredients:

- 6 pcs chicken wings
- 2 tbsp Lea & Perrin sauce
- 1 tsp chili flakes
- 2 cloves chopped garlic
- 1 tbsp honey
- Salt and pepper to taste
- 1 tbsp cooking oil

Method:

1. Wash and cut chicken wings into two.
2. Marinate it with Lea & Perrin, chili flakes, garlic, honey, salt and pepper for at least an hour.
3. Drizzle a bit of cooking oil onto the wings.
4. AirFry the wings at 160°C for 8 minutes then turn the heat to 180°C and continue to fry for 4 more minutes.



Masa Penyediaan **10 Minit**
Masa "AirFry" **12 Minit**
Hidangan untuk **3-4**

Bahan:

- 6 keping kepak ayam
- 2 sudu besar sos Lea & Perrin
- 1 sudu kecil cili emping
- 2 ulas bawang putih dipotong halus
- 1 sudu besar madu
- Garam & lada putih secukup rasa
- 1 sudu besar minyak masak

Cara Memasak:

1. Basuh dan belah kepak ayam menjadi dua.
2. Perap kepak ayam dengan sos Lea & Perrin, cili emping, bawang putih, madu, garam dan lada putih selama lebih kurang 1 jam.
3. Tuangkan sedikit minyak ke atas kepak ayam.
4. AirFry kepak ayam pada suhu 160°C selama 8 minit, kemudian naikan suhu kepada 180°C untuk 4 minit selanjutnya.



准备时间 **10分钟**
烹饪时间 **12分钟**
3-4人份

材料:

- 6只鸡翼
- 2汤匙Lea & Perrin酱
- 1茶匙胡椒粉
- 2瓣切好的蒜米
- 1汤匙蜜糖
- 适量的盐及胡椒粉
- 1茶匙食油

烹煮程序:

1. 将鸡翼洗干净再剁成两段。
2. 腌以Lea & Perri酱、辣椒粉、蒜米、蜜糖、盐及胡椒至少一个小时。
3. 在鸡翼上涂以少许食油。
4. 将鸡翼放进AirFryer内以摄氏160度炸上8分钟，然后将温度调高至摄氏180度，再炸上4分钟之久。



Chef's Tips

Alternatively, you may also marinate the wings with minced shallot, garlic, chilli padi, salt and fresh Turmeric for some Asian flavour.



AirFried Sweet Potato Chips

Kerepek Ubi Keledek “AirFry” 炸蕃薯片



Preparation Time	15 Minutes
AirFry Time	14 Minutes
Serves	2

Ingredients:

- 3 nos sweet potato
- Salt & pepper to taste
- 2 tbsp cooking oil

Method:

1. Cut potatoes into desired size and shapes.
2. Season it with salt and pepper, and drizzle it with a bit of oil.
3. Cook chips at 160°C for 6 minutes, then turn up the heat to 185°C and cook for further 8 minutes.

Masa Penyediaan	15 Minit
Masa “AirFry”	14 Minit
Hidangan untuk	2

Bahan:

- 3 biji ubi keledek
- Garam dan lada putih secukup rasa
- 2 sudu besar minyak masak

Cara Memasak:

1. Potong ubi mengikut saiz dan bentuk yang dikehendaki.
2. Campurkan garam dan lada putih, dan titiskan dengan sedikit minyak.
3. Masak kerepek ubi pada suhu 160°C selama 6 minit, kemudian naikkan suhu kepada 185°C untuk 8 minit selanjutnya.

准备时间	15分钟
烹饪时间	14分钟
2人份	

材料:

- 3个蕃薯
- 适量的盐及胡椒粉

烹煮程序:

1. 将蕃薯切成所要大小与形状。
2. 腌以盐及胡椒粉，然后加上少许食油。
3. 将蕃薯片放进AirFryer内以摄氏160度炸上6分钟，然后将温度调高至摄氏185度，再炸上8分钟之久。



Chef’s Tips

- 💡 Make sure that slices of sweet potatoes are pat dried with a cloth before AirFrying.
- 💡 Try not to overlap the sweet potatoes slices during AirFrying to ensure perfect crispness.



Salmon Fish Cakes

Kek Ikan Salmon

三文鱼饼



Preparation Time **20 Minutes**
AirFry Time **10 Minutes**
Serves **2**

Ingredients:

- 300g Salmon fillet, chopped
- 50g potatoes, grated
- 2 cloves garlic, chopped
- 1 sprig Cilantro, chopped
- 50g prawns, chopped
- Salt & pepper to taste
- 2 nos eggs, beaten
- 80g plain flour
- 100g bread crumbs

Method:

1. Combine all ingredients together, except plain flour and bread crumbs, with 2 eggs and shape into small patties.
2. Coat it with flour, then into the egg wash and finally bread crumbs.
3. Drizzle it with a little bit of oil and cook it the AirFryer for 6 minutes at 160°C.
4. Increase the temperature to 180°C and cook further for 4 more minutes.



Masa Penyediaan **20 Minit**
Masa "AirFry" **10 Minit**
Hidangan untuk **2**

Bahan:

- 300g filet Salmon, dicincang
- 50g ubi kentang, diparut
- 2 ulas bawang putih, dicincang
- 1 ranting daun Ketumbar, dicincang
- 50g udang, dicincang
- Garam & lada putih secukup rasa
- 2 biji telur, dipukul
- 80g tepung biasa
- 100g serbuk roti

Cara Memasak:

1. Gaul kesemua bahan dengan 2 biji telur, kecuali tepung dan serbuk roti, dan bentukkannya kepada patti kecil.
2. Saluti dengan tepung, kemudian celupkan ke dalam bancuhan telur dan akhirnya saluti dengan serbuk roti.
3. Tuangkan sedikit minyak dan masak di dalam AirFryer selama 6 minit pada suhu 160°C.
4. Naikkan suhu kepada 180°C dan masak selama 4 minit lagi.



准备时间 **20分钟**
烹饪时间 **10分钟**
2人份

材料:

- 300克三文鱼柳 – 剁碎
- 50克马铃薯 – 剁碎
- 2瓣蒜米 – 剁碎
- 1棵香菜 – 剁碎
- 50克虾肉 – 剁碎
- 适量的盐及胡椒粉
- 2粒鸡蛋拌匀
- 80克面粉
- 100克面包屑

烹煮程序:

1. 混合所有材料，然后制成小馅饼状。
2. 涂以面粉、蛋液及面包屑。
3. 涂以少许食油，然后放进AirFryer内以摄氏160度炸上6分钟。
4. 然后将温度调高至摄氏180度，再炸上8分钟之久。



Chef's Tips

Replace bread crumbs with rolled oats for a healthier and more fibrous options.



Banana Fritters with Chocolate Sauce & Desiccated Coconut

Pisang Goreng dengan Sos Coklat dan Kelapa Parut 巧克力椰蓉炸香蕉



Preparation Time **20 Minutes**
AirFry Time **8 Minutes**
Serves **4-6**

Ingredients:

- 5 nos Rastali bananas, peeled and sliced
- 150g plain flour
- 1 pinch salt
- 100ml water
- 50g desiccated coconut
- 30g sesame seeds
- ½ cup dark chocolate, melted

Method:

1. Combine plain flour, water, salt and sesame seeds to a smooth batter.
2. Coat bananas with some remaining flour, deep it in the batter and roll in desiccated coconut.
3. AirFry the bananas at 170°C for 8 minutes.
4. Place the AirFried bananas in a serving dish, drizzle with melted chocolate and garnish with some desiccated coconut.



Masa Penyediaan **20 Minit**
Masa "AirFry" **8 Minit**
Hidangan untuk **4-6**

Bahan:

- 5 biji pisang Rastali, dibuang kulit dan dipotong memanjang
- 150g tepung biasa
- Secubit garam
- 100ml air
- 50g kelapa parut
- 30g biji bijan
- ½ cawan coklat gelap, dicairkan

Cara Memasak:

1. Gaulkan tepung, air, garam dan biji bijan menjadi sebat.
2. Saluti pisang dengan tepung yang berlebihan, celup dalam adunan dan salut dengan kelapa parut.
3. Gorengkan pisang dengan AirFryer pada suhu 170°C selama 8 minit.
4. Tuangkan sedikit coklat cair ke atas pisang goreng dan hias dengan sedikit kelapa parut. Hidangkan.



准备时间 **20分钟**
烹饪时间 **8分钟**
4-6人份

材料:

- 5条Rastali香蕉及切片
- 150克面粉
- 1小撮盐
- 100毫升水
- 50克椰蓉
- 30克芝麻
- ½杯已溶黑巧克力

烹煮程序:

1. 将面粉、水、盐及芝麻混合成面糊状。
2. 将一些余下面粉沾在香蕉上，然后将香蕉沾进面糊内，再卷上椰蓉。
3. 以摄氏170度将香蕉炸上8分钟。
4. 将炸好的香蕉放在盘上，淋上黑巧克力及沾上一些椰蓉即可上桌。



Chef's Tips

As a variation, dip half of the AirFried banana in pure honey and roll in desiccated coconut.



Fried Curry Potato Wedges

Ketulan Ubi Kentang Goreng Berperisa Kari

咖喱薯角



Preparation Time **10 Minutes**
AirFry Time **20 Minutes**
Serves **4**

Ingredients:

- 4 large Idaho potatoes (about 800g), well scrubbed, cut into eights lengthwise
- 1 tbsp olive oil
- 1 tbsp curry powder
- 1 tbsp Indo curry paste (instant curry paste)
- Sugar (if desired)

Method:

1. Preheat the AirFryer at 180°C for about 5 minutes. Wash and scrub potatoes, peel off the skin and cut into eights strips even lengthwise. Soak in mild salt water for 10 minutes. Rinse the cut potatoes under running water, drain them thoroughly and pat dry with kitchen towel.
2. Mix curry powder, olive oil and curry paste in a bowl. Add in sugar to taste. Coat the potato strips with this mixture. Transfer the curry potato strips into the AirFryer basket and slide it into the AirFryer.
3. Set the timer to 20 minutes and AirFry the curry potato wedges until golden brown. Toss the curry potato wedges several times in between AirFrying. Serve hot curry potato wedges.



Masa Penyediaan **10 Minit**
Masa "AirFry" **20 Minit**
Hidangan untuk **4**

Bahan:

- 4 biji ubi kentang Idaho (lebih kurang 800g), dicuci bersih dan dipotong lapan memanjang
- 1 sudu besar minyak zaitun
- 1 sudu besar serbuk kari
- 1 sudu besar pes kari Indo (pes kari segera)
- Gula (jika perlu)

Cara Memasak:

1. Panaskan AirFryer pada suhu 180°C selama 5 minit. Basuh bersih ubi kentang, buang kulit dan potong menjadi lapan secara memanjang. Rendam dalam air garam selama 10 minit, kemudian keluarkan, bilas dan keringkan dengan tuala kertas.
2. Gaulkan serbuk kari, minyak zaitun dan pes kari di dalam mangkuk. Tambah gula secukup rasa. Salutkan ubi kentang dengan adunan tersebut. Letakkan ubi kentang di dalam bakul AirFryer dan masukkan ke dalam AirFryer.
3. Tetapkan masa memasak selama 20 minit dan AirFry ubi kentang sehingga perang keemasan. Gaulkan ubi kentang beberapa kali semasa memasak. Hidangkan semasa panas.



准备时间 **10分钟**
烹饪时间 **20分钟**
4人份

材料:

- 4大爱达荷马铃薯 (约800克), 去皮洗净并切成8个长条
- 1汤匙橄榄油
- 1汤匙咖喱粉
- 1汤匙咖喱酱 (即食咖喱酱)
- 糖 (如有需要)

烹煮程序:

1. 将AirFryer预热至摄氏180度约5分钟。洗净马铃薯皮并去皮, 切成8个长条, 浸泡在水里十分钟。把切好的马铃薯清洗后沥干, 并用厨房毛巾再拍干。
2. 把咖喱粉、橄榄油、咖喱酱混合在碗里搅拌, 加少许糖让其味道更好, 把混合好的酱汁涂抹在切好的马铃薯角上面, 然后放入炸篮, 并放进AirFryer。
3. 设置计时器为20分钟。在过程中须翻动咖喱薯角, 将它们炸至金黄色。热腾腾的咖喱薯角即可上桌。

Potato Boat “Sampan” Ubi Kentang 烤马铃薯船



L	Preparation Time	40 Minutes
	AirFry Time	15-20 Minutes
	Serves	4

Ingredients:

- 4 large baking potatoes (approx. 150g each)
- Stuffings:**
- Carved potato flesh, mashed
 - 200g roasted chicken meat, minced
 - 60g roasted mushroom, diced
 - 4 tbsp cream of corn soup
 - ½ tsp of seasoning salt to taste
 - 1 cup of Cheddar cheese (for topping)

Method:

1. Clean the potatoes with a vegetable brush under running water and pat them dry with kitchen paper.
2. Rub in some seasoning salt. Blanch the potatoes till its just cooked.
3. Once the potatoes have cooled, cut them into halves and scoop out the middle flesh to form a boat. Retain the carved potato flesh.
4. In a bowl, mash the carved potato flesh, add in the cream of corn soup, diced roasted mushroom cubes and roasted chicken mince. Mix thoroughly and season to taste with some seasoning salt.
5. Layer stuffing into ready potato boats and top with Cheddar cheese. Place the suffed potato boats into the AirFryer basket and slide the basket into the AirFryer. Set timer to 15 minutes or until the cheese melts and starts to turn brown. Serve with fresh salads.

L	Masa Penyediaan	40 Minit
	Masa “AirFry”	15-20 Minit
	Hidangan untuk	4

Bahan:

- 4 biji ubi kentang besar (lebih kurang 150g sebiji)
- Isian:**
- Isi kentang parut, dilecek
 - 200g daging ayam panggang, dicincang halus
 - 60g cendawan panggang, dipotong kiub
 - 4 sudu besar sup jagung berkrim
 - ½ sudu kecil garam secukup rasa
 - 1 cawan keju Cheddar (untuk taburan)

Cara Memasak:

1. Bersihkan ubi kentang dengan berus di bawah aliran air, kemudian keringkan dengan tuala kertas.
2. Gosokkan garam pada ubi dan didihkannya sehingga masak.
3. Setelah ubi sejuk, potong separuh dan kosongkan bahagian tengah untuk dijadikan “sampan”. Jangan buang isi ubi.
4. Lecekkkan isi ubi di dalam mangkuk dan tambahkan sup jagung berkrim, kiub cendawan panggang dan daging ayam panggang yang dicincang halus. Gaul sehingga sehati dengan garam secukup rasa.
5. Masukkan isi adunan ke dalam “sampan” ubi dan taburkan keju Cheddar. Letakkan ubi yang telah diisi di dalam bakul AirFryer dan masukkan ke dalam AirFryer. Tetapkan masa masakan selama 15 minit atau sehingga keju cair dan bertukar menjadi perang. Hidangkan bersama salad segar.

L	准备时间	40分钟
	烹饪时间	15-20分钟
	4人份	

材料:

- 4粒大的马铃薯 (1粒约150克)
- 馅料:**
- 烫煮过的马铃薯挖出的肉, 并压碎
 - 200克烤鸡肉, 剁碎
 - 60克烤好的蘑菇切丁
 - 4汤匙奶油玉米浓汤
 - ½ 茶匙调味盐
 - 1杯切达乳酪 (用来浇在马铃薯船上面)

烹煮程序:

1. 将马铃薯刷洗好, 洗净并沥干水分
2. 裹上少许海盐。唐马铃薯至刚熟。
3. 把马铃薯从AirFryer里取出, 放在一旁待冷。然后将马铃薯皮切成两半, 并从中间挖出薯肉使其变成船形。保留挖出的马铃薯肉。
4. 将马铃薯肉放在碗里捣碎, 加入奶油玉米汤, 烤好的蘑菇丁和鸡肉碎, 搅拌便加少许盐调味。
5. 把做好的馅料填铺在准备好的马铃薯船里, 并浇上切达乳酪。然后再把盛满馅料的马铃薯船放入炸篮, 并放进AirFryer。设置计时器15分钟直至乳酪完全熔化, 烤至棕色即可。食用时配上沙拉。

Asian Seafood Croquette

Begedil Kentang Makanan Laut Asia 亚洲海鲜马铃薯饼



L

Preparation Time
AirFry Time
Serves

15 Minutes
12 Minutes
18

Ingredients:

- 800g potato
- 30g toasted dried shrimps, pounded
- 1 onion, peeled and chopped fine
- ½ cup green peas, briefly chopped
- ½ cup carrot, diced
- ¾ tbsp chicken seasoning powder
- ¾ tsp sugar to taste
- 1 tsp Turmeric powder
- 1 egg, beaten

Coating Crumb Mixture

- 80g bread crumbs
- 3 tbsp rice flour
- 1 tbsp Paprika powder
- 1 egg, beaten (for coating)

Method:

1. Peel, cut and boil potato in a medium pot at high heat until cooked. Dish and drain potato in a large bowl, then mash thoroughly with a potato masher. Soak dried shrimps in warm water, then lightly toast the dried shrimps and pound the toasted dried shrimps until fine.
2. Add in chopped green peas, onion, chicken seasoning powder, sugar, ground pepper, turmeric powder, chopped carrot and beaten egg into the mashed potato. Stir mixture well. Scoop potato mixture onto palm, about 60g each, shape into ball and press down lightly to make patties. Dip into beaten egg mixture, then coat a thin coating of crumb mixture over it. Set aside.
3. Preheat the AirFryer at 200°C for about 5 minutes. Put the potato patties into the basket and slide it into the AirFryer. Set the timer to 12 minutes. AirFry the patties until golden brown.

L

Masa Penyediaan
Masa "AirFry"
Hidangan untuk

15 Minit
12 Minit
18

Bahan:

- 800g ubi kentang
- 30g udang kering, dibakar dan ditumbuk
- 1 biji bawang, dibuang kulit dan dicincang halus
- ½ cawan kacang pis hijau, dicincang kasar
- ½ cawan lobak merah, dipotong kiub
- ¾ sudu besar serbuk perisa ayam
- ¾ sudu kecil gula
- 1 sudu kecil serbuk Kunyit
- 1 biji telur, dipukul

Adunan Lapisan Kerak

- 80g serbuk roti
- 3 sudu besar tepung beras
- 1 sudu besar serbuk Paprika
- 1 biji telur, dipukul (untuk salutan)

Cara Memasak:

1. Buangkan kulit, potong dan masak ubi kentang dalam air pada suhu tinggi dalam pot sederhana. Tuskan air dan biarkan ubi kering dalam mangkuk besar sebelum lecekkannya. Rendam udang kering dalam air suam, kemudian bakar dan tumbuk sehingga halus.
2. Tambahkan kacang pis hijau, bawang, serbuk perisa ayam, gula, serbuk lada, serbuk kunyit, lobak merah dan telur ke dalam ubi kentang lecek. Gaulkan sehingga sebat. Sudukan adunan ke atas tapak tangan (lebih kurang 60g) dan lenyekan menjadi bebola sebelum dibentuk menjadi patti. Celup dalam telur dan saluti dengan serbuk roti. Biarkan untuk seketika.
3. Panaskan AirFryer pada suhu 200°C selama 5 minit. Letakkan patti ubi ke dalam bakul AirFryer dan masukkan ke dalam Airfryer. Tetapkan masa memasak selama 12 minit dan AirFry patti sehingga perang keemasan.

L

准备时间
烹饪时间
18人份

15分钟
12分钟

材料:

- 800克马铃薯
- 30克烤香的干虾米
- 1个洋葱，去皮并切碎
- ½ 杯青豆，大致切碎
- ½ 杯红萝卜，切粒
- ¾ 汤匙鸡精粉
- ¾ 茶匙糖，调味
- 1茶匙姜黄粉
- 1粒鸡蛋，打散

混合面包屑材料

- 80克面包屑
- 3汤匙米粉
- 1汤匙红辣椒粉
- 1粒鸡蛋，打散

烹煮程序:

1. 马铃薯皮去皮切件煮熟。然后将马铃薯捣成薯泥。把虾米放入温水里浸泡，然后稍微地爆香干虾米然后捣碎。
2. 将青豆、洋葱、鸡精粉、白糖、胡椒粉、姜黄粉，红萝卜粒和蛋汁一同加入薯泥搅拌均匀，把混合的马铃薯料盛起来放在手掌上，捏成球状，每粒约600克，然后稍微压扁，再浸入蛋汁，裹上面包屑，放在旁边。
3. 将AirFryer预热至摄氏200度约5分钟。把马铃薯饼放入炸篮里并放进AirFryer，设置计时器12分钟，至马铃薯饼成金黄色即可食用。

Crispy Fish Paste Wraps

Kepingan Pes Ikan Rangup

香脆鱼肉卷



L

Preparation Time

AirFry Time

Serves

15 Minutes

12 Minutes

4

- Puff Fillings:**
- 300g fish paste
 - 1 tbsp cornstarch
 - 1 egg white
 - 1 tsp pepper
 - 1 tsp chicken seasoning powder
- 16 sets of 2 x 1 ½ inches fried bean curd sheets
- Dipping Sauce (Mixed Well)**
- 1 packet special chilli sauce
 - 1 tbsp white vinegar
 - 1 tbsp chopped Chinese parsley

- Method:**
1. Combine filling ingredients in a mixing bowl.
 2. Place about 1 tablespoon of fish paste filling in the centre of each bean curd sheet. Top another piece of the bean curd sheet over. Seal edges with some water.
 3. Lightly brush some garlic oil (optional) over each fish paste wraps. Set aside.
 4. Preheat the AirFryer at 180°C for about 5 minutes. Place the fish paste wraps evenly in the AirFryer basket and slide it into the AirFryer. Set the timer to 12 minutes and AirFry the fish paste wraps until they are crispy golden brown. (Turn the fish paste wraps in between AirFrying).
 5. Serve with special chilli sauce dip.

L

Masa Penyediaan

Masa "AirFry"

Hidangan untuk

15 Minit

12 Minit

4

- Bahan Isian:**
- 300g pes ikan
 - 1 sudu besar tepung jagung
 - 1 biji putih telur
 - 1 sudu kecil serbuk lada
 - 1 sudu kecil serbuk perisa ayam
- 16 keping helaian tofu goreng 2" x 1 ½"
- Sos Celupan (Diadun Sekata)**
- 1 paket sos cili istimewa
 - 1 sudu besar cuka putih
 - 1 sudu besar daun Ketumbar cina, dicincang

- Cara Memasak:**
1. Campurkan bahan isian ke dalam mangkuk adunan.
 2. Letakkan sesudu besar isian pes ikan di tengah-tengah helaian tofu goreng. Lapiskan helaian tofu yang lain di atas. Lekatkan bahagian tepi dengan air.
 3. Sapukan sedikit minyak bawang putih (jika perlu) pada kulit kepingan pes ikan. Biarkan untuk seketika.
 4. Prapanaskan AirFryer pada suhu 180°C selama 5 minit. Letakkan kepingan pes ikan ke dalam bakul AirFryer dan masukkan ke dalam AirFryer. Tetapkan masa memasak selama 12 minit sehingga ia menjadi perang keemasan dan rangup. (Terbalikkan kepingan pes ikan semasa memasak).
 5. Hidangkan bersama sos cili celupan istimewa.

L

准备时间

烹饪时间

4人份

15分钟

12分钟

- 豆腐皮馅料:**
- 300克鱼肉胶
 - 1汤匙玉米淀粉
 - 1个蛋白
 - 1茶匙胡椒粉
 - 1茶匙鸡精粉
- 16张脆皮豆腐皮 (2 x 1 ½ 寸)
- 沾酱 (须搅拌均匀)**
- 特别辣椒酱
 - 1汤匙白醋
 - 1汤匙香菜, 切碎
- 烹煮程序:**
1. 把所有材料混合在一个碗里。
 2. 把1汤匙混合鱼肉胶涂抹在每片脆皮豆腐皮的中间, 再用另一片盖在上面, 用水将边缘粘合。
 3. 将豆腐皮面涂抹一些蒜油 (可选), 并放在一边待用。
 4. 将AirFryer预热至摄氏180度约5分钟。将豆腐皮均匀地放在炸篮里并放进AirFryer, 设置计时器12分钟并把豆皮烤至其松脆便金黄色即可。在过程中须翻动腐皮卷。
 5. 食用时便配上特别辣椒酱。



L

Preparation Time

15 Minutes

AirFry Time

12 Minutes

Serves

4

Ingredients:

- 200g fresh shrimps peeled, deveined and briefly chopped
- 300g squid paste (sotong paste)
- 1 tsp sesame oil
- 1 tsp Chinese wine
- 1 tsp chicken seasoning powder
- 1 large egg white
- 6 water chestnuts, coarsely chopped
- 2 tbsp fresh Cilantro, chopped
- 2 scallions (white and pale green parts only), thinly sliced
- 3 tbsp water
- 1 tbsp garlic oil
- Some pepper to taste
- 8 slices firm white sandwich bread, crusts discarded, diced into small cubes

Method:

1. Place shrimp, squid paste, sesame oil, Chinese wine, chicken seasoning powder and egg white into the Philips food processor or blender. Blend until a coarse paste is formed, then transfer to a bowl. Stir in the chopped water chestnuts, Cilantro, scallions, water, garlic oil and pepper to taste.
2. Preheat AirFryer to 180°C.
3. Divide shrimp paste mixture equally into 10 portions and roll each into a ball. Dip the seafood balls in water and roll onto diced bread cubes.
4. Place seafood bread balls into the AirFryer basket and slide it into the AirFryer. Set timer to 8 minutes. AirFry seafood balls until golden brown. Then, turn the balls over and fry for another 2 minutes or until the seafood balls are golden brown. Transfer to serving plate and serve immediately.

L

Masa Penyediaan

15 Minit

Masa “AirFry”

12 Minit

Hidangan untuk

4

Bahan:

- 200g udang segar dibuang kulit dan saraf, dicincang secara kasar
- 300g pes sotong
- 1 sudu kecil minyak bijan
- 1 sudu kecil wain Cina
- 1 sudu kecil serbuk perisa ayam
- 1 biji besar putih telur
- 6 biji sengkang cina, dicincang kasar
- 2 sudu besar daun Ketumbar segar, dicincang
- 2 cabang daun bawang hijau (bahagian putih dan hijau muda sahaja), dihiris
- 3 sudu besar air
- 1 sudu besar minyak bawang putih
- Serbuk lada secukup rasa
- 8 keping roti putih tanpa kulit, dipotong menjadi kiub kecil

Cara Memasak:

1. Masukkan udang, pes sotong, minyak bijan, wain Cina, serbuk perisa ayam dan putih telur ke dalam pemproses makanan atau pengisar Philips dan kisar sehingga menjadi pes kasar. Keluarkan ke dalam mangkuk dan campurkan dengan sengkang cina, daun ketumbar, daun bawang hijau, air, minyak bawang putih dan serbuk lada secukup rasa.
2. Prapanaskan AirFryer kepada suhu 180°C.
3. Bahagikan adunan udang kepada 10 bahagian yang sama besar dan bentukkan kepada bebola. Celup bebola ke dalam air dan saluti dengan kiub roti.
4. Letakkan bebola ke dalam bakul AirFryer dan masukkan ke dalam AirFryer. Tetapkan masa memasak selama 8 minit sehingga ia menjadi perang keemasan. Terbalikkan bebola dan masak untuk 2 minit atau sehingga ia menjadi perang keemasan. Hidangkan dengan segera.

L

准备时间

15分钟

烹饪时间

12分钟

4人份

材料:

- 200克鲜虾，去壳并去肠，大致切碎
- 300克鱿鱼肉胶（苏东肉胶）
- 1茶匙芝麻油
- 1茶匙中国白酒
- 1茶匙鸡精粉
- 1粒蛋白
- 6粒马蹄，切碎
- 2汤匙芫荽叶，切碎
- 2颗青葱（只要白色和绿色的部分）切成薄片
- 3汤匙水
- 1茶匙蒜油
- 少许胡椒粉
- 取8片白色的三明治面包，去掉面包外皮并切成细碎的面包屑

烹煮程序:

1. 把虾肉、鱿鱼肉胶、芝麻油、中国白酒、鸡精粉和蛋白放入Philips多用途食物搅拌机或搅拌器拌和成浓泥。倒入碗里，并加入马蹄、芫荽叶、葱、水、蒜油搅拌均匀、然后加胡椒粉调味。
2. 将AirFryer预热至摄氏180度。
3. 把海鲜混合泥均匀地分成10份并放在手掌上，捏成球状。把海鲜粒粘水，并在面包屑上滚过。
4. 把海鲜球放入炸篮并放进AirFryer，设置计时器8分钟开始至点心海鲜球变金黄色。然后把海鲜球翻过来，再继续炸约2分钟直到完全变成金黄色为止，即可食用。

Salted 5-spice Prawns

Udang Berperisa Garam 5-rempah

椒盐五香大明虾



Preparation Time **10 Minutes**
AirFry Time **15 Minutes**
Serves **4**

Ingredients:

- 8 large prawns, trim tip of the head & legs (approx. 150g)
- 2 fresh red chilli, briefly chopped (for garnishing)
- 2 tbsp spring onion, chopped (for garnishing)
- Lime, quartered (for garnishing)

Prawn Seasonings

- 1 tbsp each garlic and shallot, grated
- 1 tbsp garlic oil

Spiced Salt

- 1 tsp five-spice powder
- 2 tbsp salt
- 1 tbsp ground white pepper
- 1 tsp chicken seasoning powder
- 1 tsp sugar

Method:

1. For spiced salt preparation, dry roast the salt, pepper, chicken seasoning powder and five-spice powder in a pan. Remove and allow it to cool, then combine with sugar and mix well. Set aside.
2. In a large bowl, mix garlic oil, chopped garlic, shallot and 1 tsp spiced salt. Add prawns, tossing them to coat. Leave these to marinate for 5 minutes in the refrigerator.
3. Preheat the AirFryer at 200°C for about 15 minutes. Drain prawns thoroughly dry. Place the prawns into the AirFryer basket and slide it into the AirFryer. Set the timer to 6 minutes. AirFry the prawns until crispy and thoroughly well cooked. (Turn the prawns once or twice during AirFrying).
4. Once cooked, remove the prawns from AirFryer and sprinkle with balance toasted spiced salt to taste. Serve while hot.



Masa Penyediaan **10 Minit**
Masa "AirFry" **15 Minit**
Hidangan untuk **4**

Bahan:

- 8 ekor udang besar, dicantas muncung dan kaki (lebih kurang 150g)
- 2 cili merah segar, dihiris kasar (untuk hiasan)
- 2 sudu besar daun bawang hijau, dihiris (untuk hiasan)
- Limau, dipotong empat (untuk hiasan)

Perisa untuk Udang

- 1 sudu besar bawang putih dan bawang merah kecil, dicincang
- 1 sudu besar minyak bawang putih

Garam Berperisa

- 1 sudu kecil serbuk 5-rempah
- 2 sudu besar garam
- 1 sudu besar serbuk lada putih
- 1 sudu kecil serbuk perisa ayam
- 1 sudu kecil gula

Cara Memasak:

1. Untuk membuat garam berperisa, gorengkan garam, serbuk lada, serbuk perisa ayam dan serbuk 5-rempah tanpa menggunakan minyak. Keluarkan dan biarkan ia sejuk, kemudian masukkan gula dan gaul sehingga sebat.
2. Di dalam mangkuk besar, campurkan minyak bawang putih, bawang putih, bawang merah kecil dan 1 sudu kecil garam berperisa. Masukkan udang dan gaulkan. Biarkan selama 5 minit di dalam peti sejuk.
3. Panaskan AirFryer pada suhu 200°C selama 15 minit. Pastikan udang kering sepenuhnya. Letakkan udang ke dalam bakul AirFryer dan masukkan ke dalam AirFryer. Tetapkan masa memasak selama 6 minit sehingga udang menjadi rangup dan masak sepenuhnya. (Terbalikkan udang sekali dua semasa memasak)
4. Setelah masak, keluarkan udang dan taburkan baki garam berperisa sehingga secukup rasa. Hidangkan semasa panas.



准备时间 **10分钟**
烹饪时间 **15分钟**
4人份

材料:

- 8只大明虾，切除头端与脚端 (约150克)
- 2条新鲜红辣椒，大致剁碎 (点缀用)
- 2汤匙切碎的洋葱 (点缀用)
- 青柠檬，切成4份 (点缀用)

明虾调味料

- 1汤匙剁碎的蒜头小葱
- 1汤匙大蒜油

椒盐调料

- 1茶匙五香粉
- 2汤匙幼盐
- 1汤匙白胡椒粉
- 1汤匙鸡精粉
- 1汤匙白糖

烹煮程序:

1. 准备椒盐调料 -- 把盐、胡椒粉、鸡精粉和五香粉在平底锅里炒香。盛出待凉，加入少许白糖拌均匀，然后放在一边。
2. 把大蒜油、切碎的蒜头、小葱还有1茶匙椒盐调料放在一个大碗里搅拌均匀。拌入明虾来回翻滚，然后放入冰箱里腌5分钟。
3. 将AirFryer预热至摄氏200度约15分钟。把明虾沥干，放入炸篮并放进AirFryer。设置计时器6分钟至其酥脆可口 (在过程中需把明虾翻动一次或者两次)。
4. 一旦熟透，取出明虾并洒上剩余的椒盐调味。趁热端上享用。

AirFried Rösti

Rösti “AirFry” 炸马铃薯煎饼



L

Preparation Time
AirFry Time
Serves

15 Minutes
20-25 Minutes
2

Ingredients:

- 4 large baking potatoes (approx. 150g each)
- 1 small onion, grated
- 250g potatoes, shredded
- 1 tbsp melted butter
- 1 tsp salt-free 17 mixed herbs
- Some seasoned pepper salt to taste
- Some olive oil (for brushing)

Method:

1. Preheat the AirFryer at 200°C for 3 minutes. Peel the potatoes and shred it. Bring them to boil for 5 minutes with salt water. Cool the potatoes and set aside.
2. Mix grated onion and shredded potatoes, together with melted butter and mixed herbs. Sprinkle seasoned pepper salt to taste.
3. Grease a shallow round foil tray that fits into the fryer basket. Carefully fill in with potato mixture and press it gently down. Brush the top of rösti potato with some olive oil and slide the basket into the AirFryer. Set the timer to 20 minutes.
4. Bake rösti until a nice golden brown. Gently and with the help of a palette knife, loosen the rösti around the edges and remove it. Serve warm and garnish with a sprinkle of paprika powder (optional).

L

Masa Penyediaan
Masa “AirFry”
Hidangan untuk

15 Minit
20-25 Minit
2

Bahan:

- 4 biji ubi kentang besar (lebih kurang 150g sebiji)
- 1 biji bawang kecil, diparut
- 250g ubi kentang, dihiris
- 1 sudu besar mentega cair
- 1 sudu besar 17-jenis herba campuran tanpa garam
- Garam lada berperisa secukup rasa
- Minyak zaitun (untuk disapu)

Cara Memasak:

1. Prapanaskan AirFryer pada suhu 200°C selama 3 minit. Buangkan kulit ubi dan hiris. Masak ubi sehingga mendidih selama 5 minit. Letakkan di tepi dan biarkan sejuk.
2. Campurkan bawang parut dan ubi hiris bersama mentega cair dan herba campuran. Tambah garam lada berperisa secukup rasa.
3. Letakkan dulang kerajang leper yang telah diminyak ke dalam bakul AirFryer. Tuangkan adunan secara perlahan ke dalam dulang dan tekan dengan lembut. Sapukan permukaan rösti dengan minyak zaitun dan masukkan bakul ke dalam AirFryer. Tetapkan masa memasak selama 20 minit.
4. Bakar rösti sehingga perang keemasan. Dengan pelepah, longgarkan rösti daripada dulang dan keluarkannya. Hidangkan semasa panas dan hiaskan dengan sedikit serbuk paprika (jika perlu).

L

准备时间
烹饪时间
2人份

15分钟
20-25分钟

材料:

- 4粒大的马铃薯 (1粒约150克)
- 一个碾碎的洋葱
- 250克马铃薯, 切丝
- 1汤匙软化的牛油
- 1茶匙盐Free 17 混合香草 (salt-free 17)
- 少许调味胡椒粉
- 少许用来涂抹的橄榄油

烹煮程序:

1. 将AirFryer预热至摄氏200度约3分钟。马铃薯去皮后切丝便放入盐水里煮约5分钟。煮熟后放在一旁待凉。
2. 将洋葱碎和马铃薯丝放在一起, 加入溶化的牛油和香草并搅拌均匀, 洒少许胡椒粉可使味道更好。
3. 在锡纸圆盘周围涂抹少许的油, 并把盘子放入炸篮内, 把调制好的马铃薯轻轻放进去并压扁, 然后在马铃薯上刷一层橄榄油并把炸篮放进AirFryer, 设置计时器20分钟。
4. 烘烤马铃薯煎饼直至变成金黄色, 用小刀将煎饼的边缘松开并取出, 再配以西班牙红辣椒粉 (可选) 洒在上面即可。