

CUCKOO

쿠쿠 복합오븐레인지로 홈베이킹부터 에어프라이 요리까지!!

홈베이킹

1. 초코칩 쿠키
2. 토스트
3. 스콘
4. 견과류 머핀
5. 브라우니
6. 허니브레드
7. 크로아상

에어프라이

1. 통삼겹살
2. 감자튀김
3. 닭가슴살
4. 냉동피자
5. 냉동만두
6. 군고구마
7. 고등어구이
8. 냉동핫도그
9. 등심돈까스



1 초코칩쿠키



컨벡션

160℃ / 18분



높은석쇠+오븐팬

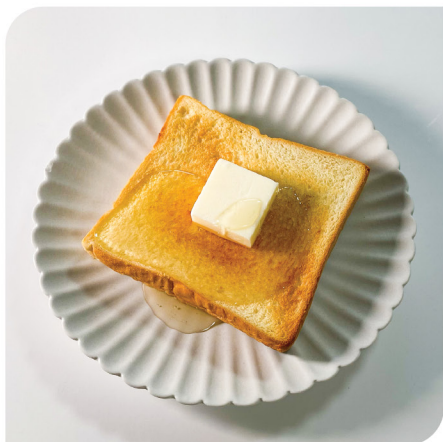
재료

실온 버터 100g
계란 1개
설탕 70g
박력분 185g
초코칩 100g
소금 1g
베이킹파우더 2g
다진 아몬드 30g
테프론 시트 1장

쿠쿠 레시피

- ① 볼에 실온 버터를 넣고 부드럽게 풀어준 뒤 설탕, 소금을 넣고 섞어준다.
- ② ①에 계란을 넣고 섞어준다.
- ③ ②에 박력분, 베이킹파우더를 체에 쳐서 넣는다.
- ④ ③에 초코칩, 다진 아몬드를 넣고 주걱으로 섞어준다.
- ⑤ 오븐팬 위에 테프론시트를 깔아준 후 쿠키 반죽을 겹치지 않게 올려준다.
- ⑥ **홈베이킹 자동메뉴-1번** 을 선택한 후 시작 버튼을 누른다.
- ⑦ 요리가 완료되면 접시에 담아낸다.

2 토스트



컨벡션+그릴

210℃ / 5분



높은석쇠+오븐팬

재료

식빵 2장
버터 또는 잼

쿠쿠 레시피

- ① 오븐팬에 식빵을 올려준다.
- ② **홈베이킹 자동메뉴-2번** 을 선택한 후 시작 버튼을 누른다.
- ③ 요리 완료 1분 전 부저음이 울리면 한 번 뒤집어 준다.
- ④ 완료되면 버터나 잼을 곁들여 먹는다.

3 스콘



컨벡션

170°C / 25분



높은석쇠+오븐팬

재료

버터 90g
 박력분 215g
 베이킹파우더 4g
 소금 1g
 설탕 35g
 우유 35ml
 계란 1개
 노른자 약간
 딸기잼

쿠쿠 레시피

- ① 체에 내린 박력분, 베이킹파우더, 소금, 설탕을 볼에 넣고 섞어준다.
- ② 차가운 버터를 잘게 잘라 가루와 함께 섞어준다.
- ③ 우유와 계란은 2번에 나누어 넣고 주걱으로 자르듯이 섞어준다.
- ④ 완성된 반죽은 비닐로 씌워 냉장고에 30분간 휴지시킨다.
- ⑤ 반죽을 꺼내어 2cm 두께로 밀어준다.
- ⑥ 반죽은 반으로 접어 다시 밀어준다. (이 과정을 3~4번 반복)
- ⑦ 반죽을 6등분으로 자른 뒤 오븐팬에 올린 후 윗면에 노른자를 발라준다.
- ⑧ **홈베이킹 자동메뉴-3번** 을 선택한 후 시작 버튼을 누른다.
- ⑨ 요리가 완료되면 딸기잼과 곁들여 먹는다.

4 견과류 머핀



컨벡션

150°C / 25분



높은석쇠+오븐팬

재료

머핀믹스 300g
 계란 2개
 우유 80ml
 녹인 버터 50g
 호두 약간
 아몬드 약간
 오븐용 머핀틀
 머핀용 유산지

쿠쿠 레시피

- ① 볼에 달걀과 우유를 넣고 가볍게 섞어준다.
- ② 머핀믹스와 녹인 버터를 넣고 잘 저어준다.
- ③ 유산지를 깔 오븐용 머핀틀에 2/3정도까지 반죽을 부어준다.
- ④ **홈베이킹 자동메뉴-4번** 을 선택한 후 시작 버튼을 누른다.
- ⑤ 요리가 완료되면 접시에 담아낸다

5 브라우니



레인지+컨벡션+그릴

180℃ / 20분



높은석쇠+오븐팬

재료

다크초콜릿 150g
버터 65g
달걀 2개
설탕 60g
코코아파우더 30g
박력분 55g
우유 30ml
바닐라에센스 2g
소금 약간
베이킹 파우더 1g

쿠쿠 레시피

- ① 다크초콜릿과 버터는 중탕으로 녹인다.
- ② 다른 볼에 계란, 설탕, 바닐라에센스를 넣고 저어준다.
- ③ ②에 녹인 다크초콜릿과 버터를 넣고 섞어준다.
- ④ ③에 코코아파우더와 베이킹파우더, 소금을 체에 쳐서 넣고 주걱으로 가루가 보이지 않도록 섞어준 뒤, 우유를 넣고 저어준다.
- ⑤ 원형팬에 유산지를 깔고 반죽을 부어준 뒤, 오븐팬에 올린다.
- ⑥ **홈베이킹 자동메뉴-5번**을 선택한 후 시작 버튼을 누른다.
- ⑦ 완료되면 원형팬을 꺼낸 뒤 충분히 식힌 후 뒤집어서 브라우니를 빼낸다.

6 허니브레드



컨벡션+그릴

210℃ / 5분



높은석쇠+오븐팬

재료

통식빵 1개(6cm)
꿀 2T
메이플시럽 1T
설탕 1t
생크림 약간

쿠쿠 레시피

- ① 통식빵은 윗면에 세로로 칼집을 넣어준다.
- ② 꿀, 메이플시럽, 설탕을 섞어 식빵의 윗면과 칼집 사이사이에 골고루 바른 후 오븐팬에 올려준다.
- ③ **홈베이킹 자동메뉴-6번**을 선택한 후 시작 버튼을 누른다.
- ④ 요리가 완료되면 생크림과 곁들여 먹는다.

7 크로아상



레인지+컨벡션+그릴

180℃ / 3분



하온석쇠+오븐팬

재료

크로아상 2개

쿠쿠 레시피

- ① 크로아상을 오븐팬에 올려준다.
- ② **홈베이킹 자동메뉴-7번** 을 선택한 후 시작 버튼을 누른다.
- ③ 요리가 완료되면 접시에 담아낸다.

1 통삼겹살



컨벡션

230°C / 45분



낮은석쇠+오븐팬

재료

통삼겹살 600g
양파 1개
소금 약간
후추 약간

쿠쿠 레시피

- ① 통삼겹살은 반으로 자르고 칼집을 넣어 준 후, 소금 후추로 밑간을 한다.
- ② 양파를 1cm 두께로 잘라 오븐팬에 깔고, 그 위에 통삼겹살을 올려준다.
(비계 부분이 위로 올라오도록 한다.)
- ③ **에어프라이 자동메뉴-1번** 을 선택한 후 시작 버튼을 누른다
- ④ 요리 완료 10분 전 부저음이 울리면 한 번 뒤집어 준다.
- ⑤ 요리가 완료되면 통삼겹살을 꺼내 썰어준다.

2 감자튀김



컨벡션

170°C / 25분



높은석쇠+오븐팬

재료

냉동 감자튀김 400g

쿠쿠 레시피

- ① 오븐팬에 냉동 감자튀김을 펼쳐 넣어준다.
- ② **에어프라이 자동메뉴-2번** 을 선택한 후 시작 버튼을 누른다.
- ③ 요리가 완료되면 접시에 담아낸다.

3 닭가슴살



컨벡션

210℃ / 18분



높은석쇠+오븐팬

재료

닭가슴살 300g
올리브유 약간
소금 약간
후추 약간

쿠쿠 레시피

- ① 닭가슴살에 올리브유와 소금, 후추를 뿌린 후 오븐팬에 올려준다.
- ② **에어프라이 자동메뉴-3번** 을 선택한 후 시작 버튼을 누른다.
- ③ 요리가 완료되면 닭가슴살을 접시에 담아 썰어준다.

4 냉동피자



컨벡션+그릴

230℃ / 10분



높은석쇠+오븐팬

재료

냉동피자 1판(약 400g)
※ 지름 25cm 내외

쿠쿠 레시피

- ① 냉동피자는 포장지를 제거한 후, 오븐팬에 올려준다.
- ② **에어프라이 자동메뉴-4번** 을 선택한 후 시작 버튼을 누른다.
- ③ 요리가 완료되면 접시에 담아낸다.

5 냉동만두



컨벡션+그릴

230℃ / 15분

재료

냉동 군만두 8~10개
올리브유 약간



높은석쇠+오븐팬

쿠쿠 레시피

- ① 오븐팬에 군만두를 겹치지 않게 올려준다.
- ② **에어프라이 자동메뉴-5번** 을 선택한 후 시작 버튼을 누른다.
- ③ 요리 완료 5분 전 부저음이 울리면 한 번 뒤집어 준다.
- ④ 요리가 완료되면 접시에 담아낸다.

6 군고구마



레인지+컨벡션+그릴

230℃ / 30분

재료

고구마 5~6개(900g)
※ 큰 고구마(150g 이상)는 반으로 잘라서 조리한다.



높은석쇠+오븐팬

쿠쿠 레시피

- ① 고구마는 깨끗이 씻어 오븐팬에 올려준다.
- ② **에어프라이 자동메뉴-6번** 을 선택한 후 시작 버튼을 누른다.
- ③ 요리가 완료되면 접시에 담아낸다.

7 고등어구이



컨벡션+그릴

210℃ / 12분

재료

간고등어 1마리
올리브유 약간



높은석쇠+오븐팬

쿠쿠 레시피

- ① 간고등어 등 부분에 칼집을 내고 올리브유를 골고루 발라준 뒤 오븐팬에 올려준다.
(껍질 부분이 위로 올라가도록 한다.)
- ② **에어프라이 자동메뉴-7번** 을 선택한 후 시작 버튼을 누른다.
- ③ 요리가 완료되면 접시에 담아낸다.

8 냉동핫도그



레인지+그릴

200℃ / 10분

재료

냉동핫도그 3개



높은석쇠+오븐팬

쿠쿠 레시피

- ① 냉동핫도그는 포장지를 제거한 후 오븐팬에 올려준다.
- ② **에어프라이 자동메뉴-8번** 을 선택한 후 시작 버튼을 누른다.
- ③ 요리가 완료되면 접시에 담아낸다.

9 등심돈까스



컨벡션

190℃ / 25분



높은석쇠+오븐팬

재료

양념 수제돈까스 2장(약 300g)
올리브유 약간

쿠쿠 레시피

- ① 돈까스에 올리브유를 골고루 뿌려준 후, 오븐팬에 올린다.
- ② **에어프라이 자동메뉴-9번** 을 선택한 후 시작 버튼을 누른다.
- ③ 요리 완료 5분 전 부저음이 울리면 한 번 뒤집어 준다.
- ④ 요리가 완료되면 접시에 담아 썰어준다.

CUCKOO