

Joyoung

# COOKBOOK



九陽客服專線：  
Service Line

**0800-010-288**

九陽股份有限公司  
Joyoung Company Limited



九陽智慧萬用壓力鍋  
JKP-D90G&JKP-D91G

## 溫馨提示：

1、以下食譜為推薦食譜，僅作參考，由於實際使用的食材料品種及特點不同，製作效果有差異屬正常現象。



# 目錄

- 03 海南雞飯
- 05 西班牙燉飯
- 07 芋頭肉末粥
- 09 紅豆紫米粥
- 11 紅酒燉牛肉
- 13 法式燉羊肉
- 15 酒香薑母鴨
- 17 韓式安東燉雞
- 19 花生滷豬腳
- 21 鹹嘴豆番茄蔬菜湯
- 23 綜合滷味拼盤
- 25 清燉蘿蔔牛腱湯
- 27 精力鮮魚湯
- 29 蜜芋頭
- 31 古早味蘿蔔糕
- 33 百里香風味烤雞
- 35 核桃布朗尼
- 37 古早味紅燒肉
- 39 番茄秋刀魚
- 41 漚脂剝皮辣椒雞湯



# 海南雞飯

🕒 28分20秒

## 功能名稱

米飯

## 食材

雞腿	.....	400g
白米	.....	280g
小米	.....	25g
碎玉米	.....	25g
青椒	.....	20g
紅椒	.....	20g
水	.....	380g
鹽	.....	2g
米酒	.....	10g
醬油	.....	15g
薑絲	.....	8g

## 製作方法

1. 將雞腿切塊，放適量薑片煮開，去掉血水和油沫，撈出用涼水沖洗乾淨；青紅椒切絲並用沸水川燙，生薑切絲；
2. 在雞塊中加入鹽、米酒、醬油、薑絲，拌勻後醃製30分鐘；
3. 將白米、小米和碎玉米清洗乾淨，醃好的雞肉擺放在大米上，加水，蓋上鍋蓋；
4. 選擇“米飯”功能，設置25分鐘，再按下“開始”鍵烹飪；
5. 烹飪完成後，開蓋，加入川燙的青紅椒絲，攪拌均勻即可。



# 西班牙燉飯

🕒 33分33秒

## 功能名稱

米飯

## 食材

白米	.....	280g
蝦仁	.....	150g
中卷	.....	150g
淡菜	.....	100g
番茄	.....	170g
洋蔥	.....	30g
黃椒	.....	50g
紅椒	.....	60g
毛豆	.....	50g
檸檬汁	.....	10g
鹽	.....	適量
米酒	.....	1大匙
匈牙利紅椒粉	.....	5g
黑胡椒粉	.....	1g
蒜末	.....	10g
水	.....	300g

## 製作方法

1. 將蝦仁用米酒、鹽醃製；番茄、黃/紅甜椒切塊，中卷洗淨後切圈，淡菜請淨備用；
2. 鍋裡加油，油熱後，加入蝦肉、中卷、淡菜、番茄翻炒一會撈出；
3. 將白米洗淨，加水，將所有食材及調料擺放在白米上，蓋上鍋蓋；
4. 選擇“米飯”功能，設置25分鐘，再按下“開始”鍵烹飪；
5. 烹飪完成，開蓋，攪拌均勻即可。



# 芋頭肉末粥

🕒 50分18秒

## 功能名稱

粥品

## 食材

絞肉	.....	150g
蝦米	.....	10g
芋頭	.....	200g
白米	.....	210g
香菇	.....	100g
鹽	.....	3g
香菜末	.....	2g
芹菜末	.....	2g
水	.....	1600g

## 製作方法

1. 將芋頭去皮切小塊，香菇切片；
2. 鍋內放少許油燒熱，加入絞肉，翻炒至變色，加入蝦米、香菇片翻炒一下盛出；
3. 將白米洗淨，加入芋頭，炒好的肉末、蝦米、香菇鋪在上面，加水，蓋上鍋蓋；
4. 選擇“粥品”功能，設置25分鐘，再按下“開始”鍵烹飪；
5. 烹飪完成後，開蓋，灑上芹菜末、香菜末即可。



# 紅豆紫米粥

🕒 50分20秒

## 功能名稱

粥品

## 食材

紅豆	.....	140g
紫米	.....	280g
桂圓	.....	10g
紅棗	.....	6顆
冰糖	.....	40g
枸杞	.....	2g
水	.....	1500g

## 製作方法

1. 將紅豆、紫米洗淨，加入紅棗、桂圓、冰糖、水，蓋上鍋蓋；
2. 選擇“粥品”功能，設置25分鐘，再按下“開始”鍵烹飪；
3. 烹飪完成，開蓋，攪拌均勻即可。



# 紅酒燉牛肉

🕒 48分35秒

## 功能名稱

牛/羊肉

## 食材

牛肉	.....	500g
西芹	.....	100g
胡蘿蔔	.....	100g
洋蔥	.....	100g
鮮香菇	.....	100g
番茄	.....	200g
培根	.....	50g
紅酒	.....	50g
鹽	.....	3g
黑胡椒粉	.....	1g
番茄醬	.....	20g
高湯罐頭	.....	100g

## 製作方法

1. 將牛肉切塊，冷水下鍋，煮開，去掉油沫，撈出用涼水沖洗乾淨，西芹、胡蘿蔔、洋蔥、鮮香菇、番茄切塊，培根切片；
2. 將所有食材及調料放入內鍋，蓋上鍋蓋，選擇“牛/羊肉”功能，設置30分鐘，再按下“開始”鍵烹飪；
3. 烹飪完成，開蓋即可。



# 法式燉羊肉

🕒 46分22秒

## 功能名稱

牛/羊肉

## 食材

羊肋排	.....	700g
洋蔥	.....	100g
紅蘿蔔	.....	150g
馬鈴薯	.....	200g
豌豆仁	.....	50g
四季豆	.....	50g
西芹	.....	100g
大蒜	.....	20g
米酒	.....	20g
月桂葉	.....	2片
百里香	.....	2g
黑胡椒	.....	1g
糖	.....	2g
鹽	.....	3g
橄欖油	.....	2g
高湯	.....	150g

## 製作方法

1. 將羊肋排切塊，冷水下鍋，煮開，去掉血水和油沫；洋蔥、馬鈴薯、紅蘿蔔切塊，西芹、四季豆切長段，豌豆仁洗淨，大蒜切碎；
2. 將所有食材及調料放入內鍋，蓋上鍋蓋，選擇“牛/羊肉”功能，設置30分鐘，再按下“開始”鍵烹飪；
3. 烹飪完成，開蓋即可。



# 酒香薑母鴨

🕒 45分22秒

## 功能名稱

雞/鴨肉

## 食材

鴨肉	.....	800g
熟地	.....	2g
桂皮	.....	2g
甘草	.....	2g
桂枝	.....	2g
當歸	.....	2g
川芎	.....	5g
蔴須	.....	5g
紅棗	.....	6顆
生薑	.....	20g
胡麻油	.....	10g
米酒	.....	50g
鹽	.....	3g
枸杞	.....	2g
水	.....	800g

備註：中藥材也可以使用市售薑母鴨調理包替代

## 製作方法

1. 鴨肉切塊，沸水川燙2-3min撈出沖洗乾淨，將熟地、桂皮、甘草、川芎、桂枝、當歸、蔴須、紅棗洗淨，生薑切片；
2. 將所有食材及調料放入內鍋，蓋上鍋蓋，選擇“雞/鴨肉”功能，設置30分鐘，再按下“開始”鍵烹飪；
3. 烹飪完成，開蓋，撒上枸杞即可。



# 韓式安東燉雞

🕒 42分10秒

## 功能名稱

雞/鴨肉

## 食材

小雞腿 .....	500g (約12個)
馬鈴薯 .....	150g
紅蘿蔔 .....	150g
洋蔥 .....	100g
青椒 .....	100g
大蒜 .....	20g
小蔥 .....	2g
醬油 .....	15g
糖 .....	2g
米酒 .....	50g
麻油 .....	10g
蜂蜜 .....	10g
鹽 .....	3g
韓式辣醬 .....	30g
水 .....	150g

## 製作方法

1. 將雞腿川燙，冷水下鍋，煮開，撈出沖洗乾淨，加入鹽、蜂蜜、韓式辣醬攪拌醃制30分鐘；馬鈴薯、紅蘿蔔、洋蔥、青椒切塊，大蒜切片，小蔥切蔥花；
2. 將所有食材及調料放入內鍋，蓋上鍋蓋，選擇“雞/鴨肉”功能，設置30分鐘，再按下“開始”鍵烹飪；
3. 烹飪完成，開蓋撒上蔥花即可。



# 花生滷豬腳

🕒 84分27秒

## 功能名稱

豆類蹄筋

## 食材

豬腳	.....	800g
花生	.....	150g
米酒	.....	50g
生薑	.....	20g
乾辣椒	.....	5g
大蒜	.....	10g
大蔥	.....	20g
滷包	.....	1包
冰糖	.....	30g
醬油	.....	80g
水	.....	1200g

## 製作方法

1. 豬腳切塊，冷水下鍋，煮開，去掉油沫，撈出沖洗乾淨，花生沖洗乾淨；將乾辣椒、大蔥切段，大蒜、生薑切片；
2. 將所有食材及調料放入內鍋，蓋上鍋蓋，選擇“豆類蹄筋”功能，設置40分鐘，再按下“開始”鍵烹飪；
3. 烹飪完成，開蓋即可。



# 鷹嘴豆番茄蔬菜湯

🕒 35分12秒

## 功能名稱

豆類蹄筋

## 食材

牛肉	.....	200g
洋蔥	.....	100g
芹菜	.....	100g
番茄	.....	150g
紅蘿蔔	.....	100g
鷹嘴豆	.....	100g
橄欖油	.....	10g
番茄罐頭	.....	20g
羅勒葉	.....	2片
鹽	.....	3g
白砂糖	.....	2g
香菜	.....	10g
胡椒	.....	1g
孜然粉	.....	1g
辣椒粉	.....	1g
大蒜粉	.....	1g
芫荽粉	.....	1g
高湯	.....	400g

## 製作方法

1. 牛肉、洋蔥、芹菜、紅蘿蔔切丁，番茄切丁，鷹嘴豆浸泡4小時；
2. 將所有食材及調料放入內鍋，蓋上鍋蓋，選擇“豆類蹄筋”功能，設置20分鐘，再按下“開始”鍵烹飪；
3. 烹飪完成，開蓋即可。



# 綜合滷味拼盤

🕒 63分58秒

## 功能名稱

豆類蹄筋

## 食材

牛腱	.....	300g
鴨翅	.....	200g
雞爪	.....	200g
豆干	.....	100g
鴨胗	.....	100g
乾香菇	.....	4朵
百葉豆腐	.....	50g
滷包	.....	1包
大蔥	.....	20g
生薑	.....	20g
乾辣椒	.....	10g
大蒜	.....	20g
醬油	.....	20g
辣椒醬	.....	30g
冰糖	.....	40g
鹽	.....	3g
米酒	.....	50g
高湯	.....	1000g

## 製作方法

1. 將牛腱切塊，鴨翅、雞爪、鴨胗沸水川燙2–4min，撈出沖洗乾淨，大蔥、幹辣椒切段，生薑、大蒜切片，滷包浸泡30分鐘；
2. 將所有食材及調料放入內鍋，蓋上鍋蓋，選擇“豆類蹄筋”功能，設置30分鐘，再按下“開始”鍵烹飪；
3. 烹飪完成，開蓋即可。



# 清燉蘿蔔牛腱湯

🕒 63分30秒

## 功能名稱

煲湯

## 食材

牛腱	500g
白蘿蔔	150g
紅蘿蔔	150g
洋蔥	100g
生薑	10g
大蔥	20g
米酒	50g
鹽	3g
滷包	1包
水	1400g

## 製作方法

1. 牛肋條肉切大塊，冷水下鍋，煮開，去掉血水和油沫，撈出沖洗乾淨，紅白蘿蔔削皮切大塊，洋蔥切塊，生薑切片，大蔥切段；
2. 將所有食材及調料放入內鍋，蓋上鍋蓋，選擇“煲湯”功能，設置30分鐘，再按下“開始”鍵烹飪；
3. 烹飪完成，開蓋即可。



# 精力鮮魚湯

🕒 34分49秒

## 功能名稱

煲湯

## 食材

鱸魚	.....	500g
米酒	.....	50g
大蔥	.....	10g
小蔥	.....	2g
生薑	.....	20g
大蒜	.....	10g
米酒	.....	20g
鹽	.....	3g
水	.....	1000g

## 製作方法

1. 將鱸魚去內臟洗淨，加入米酒、鹽、薑片醃制；大蒜切片，大蔥切段，小蔥切蔥花；
2. 將所有食材及調料放入內鍋，蓋上鍋蓋，選擇“煲湯”功能，設置15分鐘，再按下“開始”鍵烹飪；
3. 烹飪完成，開蓋即可。



# 蜜芋頭

🕒 20分58秒

## 功能名稱

壓力蒸

## 食材

芋頭	.....	800g
白糖	.....	60g
蜂蜜	.....	20g
米酒	.....	20g
水	.....	250g

## 製作方法

1. 將芋頭削皮切大塊，洗乾淨；
2. 放入白糖、米酒、蜂蜜翻拌均勻，醃制30分鐘；
3. 內鍋裡加入醃制好的芋頭、水，蓋上鍋蓋，選擇“壓力蒸”功能，設置10分鐘，再按下“開始”鍵烹飪；
4. 烹飪完成，開蓋即可。



# 古早味蘿蔔糕

🕒 24分16秒

## 功能名稱

壓力蒸

## 食材

白蘿蔔	.....	200g
在來米粉	.....	200g
水	.....	100g
鹽	.....	1g
糖	.....	1g
油	.....	10g

## 製作方法

1. 白蘿蔔洗淨、削皮刨絲，將在來米粉和水混合均勻；
2. 鍋裡加入少許油，加入蘿蔔絲、鹽、糖，炒至蘿蔔絲軟化；
3. 轉小火，倒入在來米粉水，持續攪拌至用鍋勺推開可看見鍋底不回流的濃稠度；
4. 倒入蒸籠裡，頂部抹平，不要堵住中間蒸架孔，內鍋裡加入水，放上蒸籠，關蓋，選擇“壓力蒸”功能，設置15分鐘，再按下“開始”鍵烹飪；
5. 蒸好後，放涼，蘿蔔糕可以直接切來吃，也可以切片下鍋煎；
6. 選擇“烤雞烤肉”功能，再按“開始”，開蓋煎至兩面呈現金黃色即可起鍋。



# 百里香風味烤雞

🕒 15分鐘

## 功能名稱

烤雞烤肉

## 食材

臺灣土雞 .....	600g
豬瘦肉 .....	200g
新鮮百里香 .....	20g
小蔥 .....	2g
奶油 .....	50g
鹽 .....	3g
油 .....	30g
料酒 .....	20g
醬油 .....	20g
孜然 .....	2g
花椒 .....	5g
胡椒粒 .....	5g

## 製作方法

1. 將土雞去頭去尾洗淨切塊，沸水川燙2-4min，撈出沖洗乾淨，加入2g鹽、孜然、花椒、胡椒粒、百里香、醬油攪拌醃制；豬瘦肉剁成肉末，加入奶油、1g鹽，攪拌成糊狀，小蔥切蔥花；
2. 內鍋裡加入油，選擇“烤雞烤肉”功能，設置15分鐘，再按下“開始”鍵烹飪，油熱1分鐘後加入肉末翻炒，肉變色加入雞塊翻炒，中間可蓋上鍋蓋燜會再繼續翻炒；
3. 烹飪完成，開蓋，撒上蔥花即可。



# 核桃布朗尼

🕒 63分30秒

## 功能名稱

蛋糕

## 食材

巧克力	.....	200g
雞蛋	.....	4個
奶油	.....	120g
白糖	.....	25g
低筋麵粉	.....	80g
可可粉	.....	40g
堅果粒	.....	50g
牛奶	.....	30g
糖粉	.....	10g

## 製作方法

1. 將巧克力、奶油、砂糖放入鋼盆隔水加熱並攪拌均勻後取出放涼；
2. 將雞蛋打散後分次倒入巧克力液裡攪拌均勻；
3. 可可粉與低筋麵粉一起過篩後分次倒入巧克力液裡攪拌均勻。
4. 最後加入牛奶和堅果粒後攪拌均勻；
5. 將巧克力糊倒入內鍋裡，關蓋，選擇“蛋糕”功能，設置60分鐘，再按下“開始”鍵烹飪；
6. 烹飪完成，撒上糖粉裝飾即可。



# 古早味紅燒肉

🕒 32分45秒

## 功能名稱

濃香燉肉

## 食材

五花肉	.....	500g
大蔥	.....	10g
鮮香菇	.....	50g
油	.....	10g
紹興酒	.....	20g
醬油	.....	20g
冰糖	.....	20g
滷包	.....	1包
八角	.....	2個
桂皮	.....	1片
香葉	.....	2片
花椒	.....	2g
水	.....	120g

## 製作方法

1. 將五花肉切塊，沸水川燙3min，撈出沖洗乾淨，大蔥切段，鮮香菇切塊；
2. 內鍋裡加入所有食材及調料，蓋上鍋蓋，選擇“濃香燉肉”功能，設置25分鐘，再按下“開始”鍵烹飪；
3. 烹飪完成，開蓋撒上蔥花即可。



# 番茄秋刀魚

🕒 21分38秒

## 功能名稱

濃香燉肉

## 食材

秋刀魚	500g
番茄	200g
洋蔥	100g
香菜	30g
大蔥	20g
生薑	20g
鹽	2g
米酒	30g
醬油	5g
香油	1g
糖	2g
水	100g

## 製作方法

1. 秋刀魚去頭去尾洗淨切段，加鹽、米酒、生薑片醃制15min，香菜去蒂洗淨，大蔥切段；
2. 將所有食材及調料放入內鍋，蓋上鍋蓋，選擇“濃香燉肉”功能，設置15分鐘，再按下“開始”鍵開始烹飪；
3. 烹飪完成，開蓋即可。



# 瀝脂剝皮辣椒雞湯

🕒 70分12秒

## 功能名稱

瀝脂煲湯

## 食材

雞腿	700g
剝皮辣椒	100g
剝皮辣椒湯汁	120g
生薑	10g
大蔥	20g
鹽	3g
米酒	50g
水	1500g

## 製作方法

1. 雞肉切塊，沸水川燙3min，撈出沖洗乾淨，生薑切片，大蔥切段；
2. 將所有食材及調料放入內鍋，放上瀝脂蒸架，加水至刻度線，蓋上鍋蓋，選擇“瀝脂煲湯”功能，設置16分鐘，再按下“開始”鍵開始烹飪；
3. 烹飪完成，開蓋即可。