

诺宾万能烤箱烹饪菜

NopeinCombi® series

诺宾万能蒸烤箱系列



精准烹饪 · 智慧多能



海量菜单



精细蒸汽团



全自动清洗



15段烹饪



公开/保密菜单



全国售后



免费体验



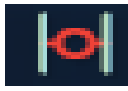
美食目录

- 1.....古法烧马岗鹅
- 2.....鸿运乳猪
- 3.....古法金猪
- 4.....山东片皮鸭
- 5.....金牌农家吊烧鸡
- 6.....蜜汁叉烧
- 7.....传统烧排骨



古法烧马岗鹅



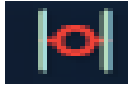
阶段	模式	温度 	时间 	风速 	加湿 	排湿 
1	烤	180度	10分钟	中		
2	烤	185度	20分钟	高		
3	烤	180度	10分钟	中		

调料：天惠烧鹅盐适量，姜葱香菜各10克，八角草果香叶各3克，天惠上皮水40克。
主料：江门马岗鹅7.5斤光鹅一只。

- 步骤：1 鹅处理干净，将调料塞入鹅内膛用鹅尾针封死。
步骤：2 烧开水待用，将鹅打好气开水烫皮。挂起晾凉，涂上皮水。
步骤：3 烤箱预热好，圆枝网架挂入直接启动程序烹饪。
步骤：4 快出炉时前五分钟放入烟熏罐烟熏即可。注：此为广东烧鹅做法。
推荐配件：1/1圆枝网架 烧腊钩/鹅尾针

鸿运乳猪



阶段	模式	温度 	时间 	风速 	加湿 	排湿 
1	烤	200度	30分钟	高		

- 调料：乳猪盐适量（五香粉，盐糖味粉）
主料：乳猪盐适量（五香粉，盐糖味粉）
步骤：1 冷冻光猪流水解冻，入盐腌制，猪内膛划刀痕排水腌制，脊骨中间划开
步骤：2 烧水，把乳猪拿烧乳猪环钩好，沸水轻微烫皮。
步骤：3 放入味料撒入内膛腌制，涂抹上皮水，烤箱预热，等待烹制，挂入圆枝网架
步骤：4 烹制出炉砍件跟白砂糖或乳猪酱即可。
注：也可以选用乳猪架把乳猪架起来烤制也可以，注意一定要头向下烤制。
推荐配件：圆枝网架 烧乳猪钩 或者选用乳猪架

古法金猪



阶段	模式	温度 	时间 	风速 	加湿 	排湿 
1	烤	235度	30分钟	高		
2						

调料：乳猪盐适量（五香粉，盐糖味粉）

主料：乳猪盐适量（五香粉，盐糖味粉）

步骤：1 冷冻光猪流水解冻，入盐腌制，猪内膛划刀痕排水腌制，脊骨中间划开

步骤：2 烧水，把乳猪拿烧乳猪环钩好，沸水轻微烫皮。

步骤：3 放入味料撒入内膛腌制，扎针，烤箱预热，等待烹制，挂入圆枝网架

步骤：4 烹制出炉砍件跟白砂糖或乳猪酱即可。

注：也可以选用乳猪架把乳猪架起来烤制也可以，注意一定要头向下烤制

推荐配件：圆枝网架 烧乳猪钩 或者选用乳猪架

山东片皮鸭



阶段	模式	温度 	时间 	风速 	加湿 	排湿 
1	烤	205度	70分钟	中		
2						

调料：烧鸭盐、玫瑰露酒10克、沙糖适量

主料：填鸭1500克左右/只、

步骤：1 填鸭去油、肺、喉后洗干净，晾干肚内水分，把调料 放入鸭内膛鹅尾针封死

步骤：2 烧水打气马上烫皮，晾干水涂上皮水放入冷藏冰柜冷藏三天。

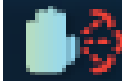
步骤：3 烤箱预热，放入圆枝网架，将填鸭一起放入烤制。

步骤：4 出炉挂起晾凉然后片鸭子，就着京葱萝卜丝等使用即可。

推荐配件：1/1圆枝网架 吊烧挂钩

金牌农家吊烧鸡



阶段	模式	温度 	时间 	风速 	加湿 	排湿 
1	蒸	130度	3分钟	高		
2	烤	200度	25分钟	高		

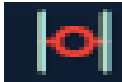
调料：盐糖适量，沙姜粉，蒜香粉适量，料酒10克，天惠上皮水30克。

主料：清远光鸡2.5斤，姜葱香菜大蒜各15克。

- 步骤：1 光鸡洗净，姜葱香菜加入上述所有调料放入鸡内膛一起冷藏腌制24小时。
- 步骤：2 预热烤箱第一段将腌制好的光鸡蒸制。稍等吊起风扇吹干表皮均匀涂抹上皮水。
- 步骤：3 预热第二段将圆枝网架挂入烤箱最上层，将鸡钩上关门烹饪即可。
- 步骤：4 烹饪好后摆盘上碟跟上甜辣酱即可。
- 推荐配件：1/1圆枝网架 吊烧挂钩

蜜汁叉烧



阶段	模式	温度 	时间 	风速 	加湿 	排湿 
1	烤	175度	18分钟	高		
2	烤	180度	5分钟	高		

调料：盐、糖、叉烧酱、酒、姜、葱、蜂蜜、

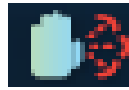
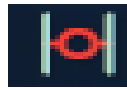
主料：五花肉

- 步骤：1 将五花肉改刀腌制3小时。
- 步骤：2 预热好程序1，将腌制好的五花肉用叉烧针串好挂进预热好的的程序烹饪，完成
- 步骤：3 将挂好糖浆叉烧挂进预热好的第二段程序里烹饪。

推荐配件：1/1圆枝网架 吊烧挂钩

传统烧排骨



阶段	模式	温度 	时间 	风速 	加湿 	排湿 
1	烤	175度	18分钟	高		
2	烤	180度	5分钟	高		

调料：盐、糖、叉烧酱、酒、姜、葱、蜂蜜、
主料：排骨

- 步骤：1 将排骨改刀腌制3小时。
- 步骤：2 预热好程序1，将腌制好的排骨用叉烧针串好挂进预热好的的程序烹饪，完成后1
- 步骤：3 将挂好糖浆排骨挂进预热好的程序2里烹饪。
- 推荐配件：1/1圆枝网架 吊烧挂钩