



PENSONIC
Your Enjoyment

NASI REMPAH CASABLANCA

 Episode : 1



BAHAN-BAHAN (A)

Beras basmathi	500 gm (direndam 10 minit dan ditos)
Santan pekat	½ cawan (250 ml)
Minyak masak	2 sudu besar
Gula & garam	secukup rasa
Jintan manis	1 sudu kecil
Jintan putih	1 sudu kecil
Air	600 ml (secukupnya mengikut sukatan)

BAHAN-BAHAN KISAR (B)

Pucuk manis	50 gm
Daun pandan	5 helai
Air	200 ml (secukupnya)

(Selepas dikisar, tapis dan ambil airnya sahaja)

PB-801
PENGISAR



PSR-17N
PERIUK NASI

CARA-CARA

1. Satukan bahan A dan bahan B ke dalam periuk nasi. Kacau rata dan tanak sehingga masak.



PENSONIC
Your Enjoyment

AYAM PANGGANG ALI BABA

 Episode : 1



BAHAN-BAHAN

Peha ayam	6 ketul
Djon Mustard	1 sudu besar
Serbuk paprika	1 sudu besar
Minyak zaitun	4 sudu besar
Rosemary	1 sudu besar
Tepung gandum	3 sudu besar
Serbuk bawang putih	1 sudu besar
Lada sulah	1 sudu kecil
Garam	secukup rasa

PRO-910 KETUHAR PEROLAKAN



CARA-CARA

1. Satukan kesemua bahan kecuali peha ayam. Kacau sebati bahan perapan.
2. Masukkan peha/kepingan ayam dan gaul rata keseluruhan.
3. Susun peha/kepingan ayam di atas jaring pembakar (Pensonic Convection Oven) dan panggang selama 20-25 minit pada suhu 140C atau sehingga ayam benar-benar masak.



PENSONIC
Your Enjoyment

DATES DELIGHT

 Episode : 1



BAHAN-BAHAN

Isi kurma	200 gm
Kismis	80 gm
Buah kering tin	50 gm
Madu	2 sudu besar
Ketulan ais	2 cawan
Susu segar	200 ml

BAHAN HIAS

Daun pudina	2 tangkai
-------------	-----------

PB-801
PENGISAR



CARA-CARA

1. Kisar halus isi kurma, kismis, buah kering tin dan susu segar bersama madu dan kiub ais. Masukkan ke dalam gelas tinggi.
2. Hiaskan dengan bahan hias.



PENSONIC
Your Enjoyment

UDANG MINACHI

 Episode : 2



PB-801
PENGISAR

PDF-2201
AIR FRYER



PMC-150G
PERIUK SERBAGUNA



BAHAN-BAHAN

Udang	1 kg (dibersihkan dan potong belakang)
Minyak masak (goreng udang sehingga masak keperangan)	1 liter (untuk menggoreng)
Serbuk kari ikan	7 sudu besar
Serbuk cili	1 sudu besar
Santan pekat	100 ml
Garam & gula	secukup rasa
Minyak sapi	3 sudu besar
Air	150 ml

BAHAN-BAHAN PERAPAN (UNTUK UDANG)

Serbuk kari ikan	sedikit
Serbuk cili	sedikit
Garam & gula	sedikit
Minyak masak	sedikit

BAHAN-BAHAN (A)

Daun kari	3 tangkai
Kayu manis	2 cm
Bunga lawang	2 biji
Bunga cengkih	5 biji
Buah pelaga	5 biji

BAHAN-BAHAN HIRIS

Bawang kecil	10 biji
Bawang putih	3 ulas
Halia	4 cm

BAHAN-BAHAN KISAR

Bawang besar	2 biji
Bawang putih	4 biji
Halia	2 ½ cm

BAHAN HIAS

Daun kari goreng

CARA-CARA

1. Perap udang selama beberapa minit dengan bahan-bahan perapan. Goreng udang dalam Air Fryer Chef's Like Pensonic (PDF-2201) selama 10 minit pada suhu 160C.
2. Panaskan minyak sapi dan tumis bahan hiris sehingga wangi. Masukkan Bahan A kacau rata. Masukkan bahan kisar dan kacau rata. Tumis sehingga pecah minyak atau naik bau.
3. Masukkan serbuk kari, serbuk cili, air dan santan. Kacau rata hingga sedikit pekat. Perasakan dengan gula dan garam secukup rasa. Masukkan udang yang telah digoreng dan kacau sehingga rata. Hiaskan dengan daun kari goreng.



PENSONIC
Your Enjoyment

MANGO LASSI BOLLY

 Episode : 2



BAHAN-BAHAN

Isi mangga masak	200 gm
Madu	2 sudu besar
Yogurt manga	3 sudu besar
Serbuk kulit kayu manis	1 sudu kecil
Daun pudina	3 tangkai
Ais kiub	secukupnya

CARA-CARA

1. Masukkan kesemua bahan ke dalam jug pengisar dan kisar sehingga halus.
2. Tuangkan ke dalam gelas. Hidangkan.

PB-801
PENGISAR





PENSONIC
Your Enjoyment

MASAK LEMAK KETAM NYONYA

 Episode : 3



PB-801
PENGISAR

PMC-150G
PERIUK SERBAGUNA

BAHAN-BAHAN

Ketam	1 kg (dibersihkan)
Nenas	500 gm (dipotong empat segi)
Minyak masak	180 ml
Asam keping	1 keping
Daun limau purut	5 helai
Santan pekat	350 ml
Air	750 ml

BAHAN-BAHAN KISAR

Cili kering	30 batang
Bawang merah	300 gm
Bawang putih	4 ulas
Buah keras	5 biji
Lengkuas	1 ¼ cm
Serai	4 batang
Kunyit hidup	4 cm
Serbuk belacan	2 sudu teh

PERASA

Garam dan gula	secukup rasa
Serbuk ikan bilis	1 sudu teh

CARA-CARA

1. Panaskan minyak dan tumis bahan kisar sehingga naik bau wangi.
2. Masukkan nenas dan sedikit gula. Tumis selama 7 minit.
3. Tuangkan air dan masukkan asam keping. Biarkan ia mendidih dan perlahan api.
4. Renihkan kuah selama 10 minit.
5. Besarkan api dan masukkan ketam, daun limau purut dan bahan perasa. Didihkan.
6. Masukkan santan pekat dan biarkan mendidih sebentar.
7. Hidangkan dengan nasi.



PENSONIC
Your Enjoyment

CENDOL BABA

 Episode : 3



BAHAN-BAHAN

Cendol	300 gm
Cincau	100 gm (disagat memanjang)
Santan pekat	500 ml
Daun pandan	2 helai (disimpul)
Garam	secukup rasa
Air gula melaka	300ml (secukupnya)
Ketulan ais	secukupnya

CARA-CARA

1. Masak santan dan daun pandan bersama sedikit garam selama beberapa minit.
2. Satukan kesemua bahan. Siap untuk dihidang.



PIC-2000
DAPUR INDUKSI



PENSONIC
Your Enjoyment

KIMCHI TOM YAM

 Episode : 4



BAHAN-BAHAN

Kimchi	200 gm
Udang segar	350 gm
Tauhu lembut	2 keping
Daun ketumbar	3 tangkai
Daun limau purut	3 helai
Brokoli	50 gm
Bunga kobis	50 gm
Lobak merah	40 gm
Jagung muda	5 tongkol
Cili merah	2 tangkai
Kacang pea	40 gm
Tomato	2 biji
Air	750 ml
Sotong	300 gm
Telur	1 biji
Pati pekat ayam	1 sudu besar
Garam dan gula	secukup rasa



PIC-2000
DAPUR INDUKSI

CARA-CARA

1. Didihkan air. Masukkan kimchi, udang segar, sotong dan kacang perlahan-lahan.
2. Masukkan brokoli, bunga kobis, lobak merah, jagung muda, cili merah, kacang pea, tomato beserta telur dan kacang perlahan sehala. Perasakan dengan pati pekat ayam, gula dan garam secukup rasa.
3. Masukkan tauhu lembut, daun ketumbar, daun limau purut. Siap untuk dihidang.



PENSONIC
Your Enjoyment

NAMI GREEN TEA

 Episode : 4



BAHAN-BAHAN

Teh hijau	2 uncang
Ais krim soda	200 ml
Yogurt	3 sudu besar
Ketulan ais	secukupnya
Air gula	150 ml

BAHAN HIASAN

Daun pudina

CARA-CARA

1. Rendam teh hijau sehingga kembang.
2. Masukkan air teh hijau, ais krim soda, yogurt, air gula dan ketulan ais ke dalam jug pengisar dan kisar halus.
3. Tuangkan ke dalam gelas dan hias dengan daun pudina.



PB-801
PENGISAR



PENSONIC
Your Enjoyment

BIGBANG BEEF BBQ

 Episode : 4



BAHAN-BAHAN

Daging batang pinang 500 gm (hiris nipis)

BAHAN-BAHAN PERAPAN

Sos hitam 100 gm
Sos merah 100 gm
Air gula 3 sudu besar

BAHAN-BAHAN SOS

Sos Nampla 2 sudu besar
Madu 3 sudu besar
Jus limau nipis 2 sudu besar
Cili padi (merah) 5 tangkai (dipotong kecil)
(Gaul kesemua bahan)



PMC-150G
PERIUK SERBAGUNA

CARA-CARA

1. Masukkan daging batang pinang ke dalam mangkuk dan gaulkan dengan bahan-bahan perap dan perap selama 30 minit.
2. Panggang di atas pemanggang Pensonic Multi Cooker sehingga masak dan hidang bersama sos.



PENSONIC
Your Enjoyment

SERAWA DURIAN

 Episode : 5



BAHAN UNTUK KUAH DURIAN

Isi durian	500 gm
Santan	750 ml
Air	500 ml
Gula Melaka/anau (diparut)	250 gm
Gula pasir	100 gm
Garam	2 sudu teh
Pandan (disimpul)	3 helai

BAHAN-BAHAN (A)

Tepung gandum	80 gm
Air	100 ml

BAHAN PULUT

Pulut susu	250 gm
Daun pandan	2 helai (disimpul)
Daun pisang	secukupnya
(kukus pulut sehingga masak)	



PSM-1603
PENGUKUS



PMC-150G
PERIUK SERBAGUNA

CARA-CARA

1. Masukkan isi durian ke dalam periuk dan masukkan santan, daun pandan, air, gula Melaka, gula pasir serta garam dan masak sehingga mendidih.
2. Tuangkan bancuhan tepung gandum dan kacau sehingga agak likat dan tunggu sehingga mendidih sekali lagi dan matikan api.
3. Hidang bersama pulut kukus.



PENSONIC
Your Enjoyment

CINNAMON COFFEE

 Episode : 5



BAHAN-BAHAN

Serbuk kopi	150 gm
Serbuk Nescafe	50 gm
Gula perang	secukup rasa
Kulit kayu manis	3 cm
Air panas	secukupnya

CARA-CARA

1. Satukan serbuk kopi dan Nescafe di dalam bekas berisi air panas. Kacau rata hingga mesra.
2. Tapiskan dan tuang ke dalam teko, kemudian masukkan gula perang secukup rasa.
3. Kacau dan siap untuk dihidang.

PTF-5002
Kelalang Thermo





PENSONIC
Your Enjoyment

ROTI GANDUM LENGKAP

 Episode : 5

Ramuan	1.0LB	1.5LB	2.0LB
Air	155ml	230ml	310ml
Mentega	2 sudu besar	2 sudu besar	3 sudu besar
Garam	½ sudu kecil	½ sudu kecil	1 sudu kecil
Tepung Gandum	100g	150g	200g
Tepung Gandum Lengkap (Mengandungi kulit, germa dan endosperma)	200g	300g	400g
Gula	2 sudu besar	3 sudu besar	4 sudu besar
Susu Tepung	2 sudu besar	3 sudu besar	4 sudu besar
Serbuk Yis	1 sudu kecil	1 ¼ sudu kecil	1 ½ sudu kecil



PBM-2000
Pembuat Roti

CARA-CARA

- Gunakan Pembuat Roti Pensonic. Pasang barel roti dengan padel menguli. Sukat dan masukkan ramuan ke dalam barel roti mengikut turutan senarai ramuan dalam resipi untuk saiz roti pilihan anda.
- Tutup penutup dan pilih Program '5 Whole Wheat' pada menu panel kawalan. Pilih berat roti dan warna kerak yang dikehendaki.
- Tekan 'Start' dan Pembuat Roti akan memulakan proses membuat roti.
- Apabila roti siap buzzer akan berbunyi. Lindungi tangan anda ketika mengeluarkan roti dari barel kerana ia panas.
- Sejukkan selama 20 minit di atas rak dawai sebelum memotongnya.

Variasi:

Anda boleh menggunakan tepung gandum lengkap sepenuhnya untuk tekstur yang lebih padat. Bahan-bahan seperti bijian, bijirin dan kekacang boleh ditambah mengikut citarasa.



PENSONIC
Your Enjoyment

PORTOBELLO TEMPURA

TV3 Episode : 6



PB-801
PENGISAR

PIC-2000
DAPUR INDUKSI



BAHAN-BAHAN

Isi ikan tenggiri	500 gm
Cendawan Portobello	10 biji
Minyak bijan	1 sudu besar
Lada sulah	1 sudu kecil
Gula dan garam	secukup rasa
Ketulan ais	5 ketul
Tepung jagung	1 sudu besar
Daun bawang	1 tangkai (dihiris)
Cili merah	1 biji (dibuang biji dan dicincang)
Stok pekat ayam	1 sudu besar
Minyak masak	1 liter

BAHAN SADUR

Tepung ubi	1 cawan
Tepung jagung	1 cawan
Tepung beras	1 cawan
Telur ayam	1 biji
Garam	secukup rasa
Air	3 cawan
Air soda	2 cawan
Serbuk lada sulah	1 sudu kecil
(Satukan semua bahan sadur dan gaul sehati)	

BAHAN SOS

Sos Kikkoman	175 ml
Cili merah	3 tangkai (dicincang)
Bawang putih	5 ulas (dicincang)
Jus limau	4 sudu besar
Madu	1 cawan
Wasabi	1 1/2 sudu besar
(Satukan semua bahan dan gaul sehati)	

CARA-CARA

1. Satukan isi ikan bersama minyak bijan, lada sulah, gula, garam, ketulan ais dan tepung jagung. Kisar sehingga sehati.
2. Masukkan bahan kisar ke dalam bekas dan gaul bersama hirisan daun bawang dan cili merah.
3. Sudukan isi ikan pada bahagian bawah cendawan dan ratakan.
4. Celupkan cendawan ke dalam bahan sadur dan goreng sehingga masak.
5. Hidang bersama sos pencicah.



PENSONIC
Your Enjoyment

GINGER ALE

 Episode : 6



BAHAN-BAHAN A

Gula perang	600 gm
Halia tua	250 gm (diketuk kasar)
Air	250 ml

(Satukan kesemua bahan-bahan A di atas dan masak sehingga larut. Tapis)

BAHAN-BAHAN B

Jus limau	300 ml (cordial)
Soda	325 ml
Serbuk penaik	½ sudu kecil

(Satukan semua bahan-bahan B di atas. Kacau rata)

PTF-5002
Kelalang Thermo



CARA-CARA

1. Tuangkan bahan-bahan B ke dalam bekas minuman dan tambahkan bahan A mengikut citarasa. Kacau rata. Siap untuk diminum.
2. Boleh juga dihidangkan bersama ais jika ingin sejuk.

PIC-2000
DAPUR INDUKSI



PENSONIC
Your Enjoyment

PEPES TILAPIA SEMINYAK

Episode : 7



PB-801
PENGISAR



PMC-150G
PERIUK SERBAGUNA

BAHAN-BAHAN

Ikan Tilapia 2 ekor (saiz sederhana)

BAHAN KISAR HALUS

Bawang kecil 10 biji
Bawang putih 4 biji
Halia 1 inci
Kunyit hidup ½ inci
Cili padi 8 biji
Serai 2 batang
Daun ketumbar 150 gm
Cili merah 6 biji
Buah keras 5 biji

BAHAN TUMIS

Minyak masak 4 sudu besar
Minyak bijan 2 sudu besar
Sos tiram 1 sudu besar
Pati pekat ayam 1 sudu besar
Limau kasturi 5 biji (diambil jusnya)

BAHAN ULAM

Pegaga 150 gm
Pucuk ubi 200 gm
Bunga kantan 3 kuntum (dihiris halus)
Daun kesum 3 tangkai
Ulamam boleh mengikut citarasa sendiri

CARA-CARA

1. Panaskan kualiti pada suhu sederhana bersama minyak masak. Tumis bahan kisar sehingga pecah minyak atau naik bau. Masukkan minyak bijan, sos tiram, pati pekat ayam dan jus limau. Kacau rata sehingga menjadi sedikit pekat (tambah air sedikit jika perlu).
2. Setelah sedikit pekat, perasakan dengan garam dan gula secukup rasa. Kacau rata sehingga ia menjadi pes. Tutup api.
3. Lumurkan pes pada keseluruhan ikan termasuk di dalam ruang perut. Letak ikan di atas daun pisang. Letakkan ulaman pada bahagian atas ikan dan taburkan hirisan bunga kantan. Gulung daun pisang seperti lipatan dengan kemas dan bakar ikan di atas pemanggang. Terbalik-balikan ikan selama 10-15minit atau sehingga ikan masak sama rata di kedua-dua belah.
4. Hidang pais ikan bersama nasi putih dan air asam.



PENSONIC
Your Enjoyment

ALPUKAD KELAPA

 Episode : 7



BAHAN KISAR HALUS

Buah avocado	3 biji
Isi kelapa muda	200 gm
Susu segar	250 ml
Susu pekat	3 sudu besar
Ais	secukupnya

BAHAN HIAS

Sirap sarbat
Kelapa

PB-801
PENGISAR



CARA-CARA

1. Kisar bahan hingga halus dan mesra.
2. Tuangkan ke dalam kelapa yang telah diambil isi dan airnya. Hiaskan mengikut citarasa.



PENSONNIC
Your Enjoyment

BANDUNG BERSODA

 Episode : 8



BAHAN-BAHAN

Ais krim soda	250 ml
Perisa vanilla	1 sudu teh
Susu cair	150 ml
Sirap merah	secukupnya
(bancuhan gula pasir, pewarna merah, air, daun pandan dijerang sehingga likat)	

Air	250 ml
Ketulan ais	secukupnya
Laici tanpa biji	secukupnya

CARA-CARA

1. Masukkan aiskrim soda, perisa vanilla serta susu cair dan kacau sehingga berbuih.
2. Masukkan sirap merah, air dan kacau sehati. Masukkan ketulan ais secukupnya dan hias dengan kepingan laici tanpa biji.



PMC-150G
PERIUK SERBAGUNA



PENSONIC
Your Enjoyment

MEE REBUS

 Episode : 8



PSM-1603
PENGUKUS

PB-801
PENGISAR



BAHAN-BAHAN

Mee kuning	500 gm (dicelur)
Keledek rebus	250 gm
Bawang goreng	100 gm
Sup tomato segera	1 tin
Biskut marie	7 keping
Pes cili kering	4 sudu besar
Air	750 ml
Bawang kecil	15 biji
Bawang putih	6 ulas
Pati pekat ayam	1 sudu besar
Garam dan gula	secukup rasa
Minyak masak	4 sudu besar

BAHAN-BAHAN SAMPINGAN

Telur rebus
Hirisan cili merah dan hijau
Taugeh celur
Tauhu goreng
Sawi dan kobis celur
Limau kasturi
Daun sup dan bawang goreng

PMC-150G
PERIUK SERBAGUNA

CARA-CARA

1. Satukan keledek rebus, bawang goreng, biskut marie, bawang kecil dan bawang putih. Kisar halus.
2. Panaskan minyak dan tumis pes cili kering dan masukkan bahan kisar. Kacau rata sehingga pecah minyak. Tuangkan air dan perasakan dengan gula, garam dan pati pekat ayam secukup rasa.
3. Tuangkan kuah ke dalam bekas berisi mee yang telah dicelur bersama bahan sampingan mengikut citarasa.



PENSONIC
Your Enjoyment

BISKUT WALNUT CRANBERRY

 Episode : 8



BAHAN-BAHAN

Mentega	210 gm
Gula pasir	140 gm
Kuning telur	2 biji
Tepung naik sendiri	250 gm
Cranberry kering	100 gm
Walnut	100 gm
Emping jagung	200 gm (diramas)
Perisa vanilla	1 sudu kecil

PM-214
PENCAMPUR



AE-19N
KETUHAR ELEKTRIK

CARA-CARA

1. Pukul mentega bersama gula sehingga kembang. Masukkan perisa vanilla dan kuning telur, pukul lagi selama satu minit.
2. Masukkan tepung naik sendiri, cranberry dan walnut ke dalam bekas berasingan dan gaul sehati.
3. Masukkan bancuhan telur ke dalam adunan tepung dan uli sehingga menjadi doh.
4. Ambil sedikit adunan, bentukkan mengikut citarasa dan sadurkan dengan empingan jagung yang telah diramas tadi. Susun adunan yang telah dibentukkan tadi di atas dulang pembakar. Bakar selama 20-25 minit atau sehingga masak pada suhu 160°C.



PENSONIC
Your Enjoyment

RENDANG AYAM MERIAH

 Episode : 8



BAHAN-BAHAN

Ayam	6 ketul bahagian peha ayam
Serai	2 batang (diketuk dan dicarik)
Bawang merah	60 gm (dihiris)
Bawang putih	30 gm (dihiris)
Garam	secukup rasa
Santan pekat	1 kg

BAHAN-BAHAN KISAR

Cili padi	60 gm
Kunyit hidup	20 gm
Serbuk cili	3 sudu besar
Serbuk kunyit	2 sudu besar
Serbuk kari	3 sudu besar

PB-801
PENGISAR



PMC-150G
PERIUK SERBAGUNA



CARA-CARA

1. Panaskan kuah dan masukkan santan pekat, hirisan bawang merah dan bawang putih serta serai yang telah dicarik. Biarkan mendidih seketika sehingga pekat sedikit.
2. Masukkan bahan kisar dan kacau. Biarkan mendidih. Masukkan ayam.
3. Masak sehingga ayam empuk kuah menjadi pekat dan kering sedikit.