

삼성 전자레인지로 맛있는 요리를 만나보세요



그릴프라이

- 01 냉동 감자 튀김
냉동 감자 크로켓
- 02 냉동 웨지 감자
냉동 치킨 너겟
- 03 냉동 치킨 윙봉
냉동 포크 커틀렛
- 04 냉동 치즈 커틀렛
냉동 생선 커틀렛
- 05 냉동 치즈스틱
냉동 스프링롤
- 06 냉동 새우튀김
냉동 양파링튀김
- 07 냉동 핫도그
냉동 만두튀김
- 08 냉동 김말이튀김
닭다리구이
- 09 닭날개구이

자동조리 _ 빵 해동

- 10 빵 해동

자동조리 _ 홈 디저트

- 10 호두 파운드케이크
- 11 바나나브레드
스폰지케이크
- 12 브라우니
에그푸딩
- 13 초콜릿 컵케이크
컵케이크
- 14 카페라떼
녹차라떼
밀크티



냉동 감자 튀김 30분

 냉동 감자 튀김 — 400g

- 01 냉동 감자 튀김을 [발열팬] 위에 고르게 담는다.
- 02 ①을 [석쇠] 위에 놓는다.
- 03 그릴프라이 버튼을 누른 후 [1]을 선택한 다음 시작/+30초 버튼을 누른다.



냉동 감자 크로켓 22분

 냉동 감자 크로켓 — 350g

- 01 냉동 감자 크로켓을 [발열팬] 위에 고르게 담는다.
- 02 ①을 [석쇠] 위에 놓는다.
- 03 그릴프라이 버튼을 누른 후 [2]를 선택한 다음 시작/+30초 버튼을 누른다.
- 04 조리 중 5분을 남기고 알람음이 울리면 문을 열고 냉동 감자 크로켓을 뒤집어준다. 다시 시작/+30초 버튼을 누른다.

tip 알람음이 울릴 때 문을 열지 않아도 계속 조리가 되며 일정 시간이 지난 후 알람음이 꺼진다.



냉동 웨지 감자 18분

 냉동 웨지 감자 — 350g

- 01 냉동 웨지 감자를 [발열팬] 위에 고르게 담는다.
- 02 ①을 [석쇠] 위에 놓는다.
- 03 그릴프라이 버튼을 누른 다음 [3]을 선택한 후 시작/+30초 버튼을 누른다.



냉동 치킨 너겟 22분

 냉동 치킨 너겟 — 350g

- 01 냉동 치킨 너겟을 [발열팬] 위에 고르게 담는다.
- 02 ①을 [석쇠] 위에 놓는다.
- 03 그릴프라이 버튼을 누른 다음 [4]를 선택한 후 시작/+30초 버튼을 누른다.



냉동 치킨 윙봉 21분

 냉동 치킨 윙봉 — 500g

- 01 냉동 치킨 윙봉을 [발열팬] 위에 고르게 담는다.
- 02 ①을 [석쇠] 위에 놓는다.
- 03 그릴프라이 버튼을 누른 후 [5]를 선택한 후 시작/+30초 버튼을 누른다.



냉동 포크 커틀렛 18분

 냉동 포크 커틀렛 — 500g

- 01 냉동 포크 커틀렛을 [발열팬] 위에 고르게 담는다.
- 02 ①을 [석쇠] 위에 놓는다.
- 03 그릴프라이 버튼을 누른 다음 [6]을 선택한 후 시작/+30초 버튼을 누른다.

tip 튀겨 나오지 않는 냉동 포크 커틀렛 제품일 경우 과정 ①에서 곁에 식용유(약간)를 발라도 좋다.



냉동 치즈 커틀렛 8분

 냉동 치즈 커틀렛 — 400g

- 01 냉동 치즈 커틀렛을 [발열팬] 위에 고르게 담는다.
- 02 ①을 [석쇠] 위에 놓는다.
- 03 그릴프라이 버튼을 누른 다음 [7]을 선택한 후 시작/+30초 버튼을 누른다.



냉동 생선 커틀렛 15분 30초

 냉동 생선 커틀렛 — 300g

- 01 냉동 생선 커틀렛을 [발열팬] 위에 고르게 담는다.
- 02 ①을 [석쇠] 위에 놓는다.
- 03 그릴프라이 버튼을 누른 다음 [8]을 선택한 후 시작/+30초 버튼을 누른다.

tip 튀겨 나오지 않는 냉동 생선 커틀렛 제품일 경우 과정 ①에서 곁에 식용유(약간)를 발라도 좋다.



냉동 치즈스틱 9분

 냉동 치즈스틱 — 300g

- 01 냉동 치즈스틱을 [발열팬] 위에 고르게 담는다.
- 02 ①을 [석쇠] 위에 놓는다.
- 03 그릴프라이 버튼을 누른 다음 [9]를 선택한 후 시작/+30초 버튼을 누른다.



냉동 스프링롤 17분 30초

 냉동 스프링롤 — 300g

식용유 — 1큰술

- 01 냉동 스프링롤의 겉에 식용유를 바른 다음 [발열팬] 위에 고르게 담는다.
- 02 ①을 [석쇠] 위에 놓는다.
- 03 그릴프라이 버튼을 누른 다음 [10]을 선택한 후 시작/+30초 버튼을 누른다.



냉동 새우튀김 26분

 냉동 새우튀김 — 300g

- 01 냉동 새우튀김을 [발열팬] 위에 고르게 담는다.
- 02 [1]을 [석쇠] 위에 놓는다.
- 03 그릴프라이 버튼을 누른 다음 [11]을 선택한 후 시작/+30초 버튼을 누른다.

tip 튀겨 나오지 않는 냉동 새우튀김 제품일 경우 과정 ①에서 곁에 식용유(약간)를 발라도 좋다.



냉동 양파링 튀김 20분

 냉동 양파링 튀김 — 300g

- 01 냉동 양파링 튀김을 [발열팬] 위에 고르게 담는다.
- 02 ①을 [석쇠] 위에 놓는다.
- 03 그릴프라이 버튼을 누른 다음 [12]를 선택한 후 시작/+30초 버튼을 누른다.



냉동 핫도그 9분

 냉동 핫도그 — 300g(2개)

- 01 냉동 핫도그를 **[발열팬]** 위에 고르게 담는다.
- 02 ①을 **[석쇠]** 위에 놓는다.
- 03 그릴프라이 버튼을 누른 다음 **[13]**을 선택한 후 **시작/+30초** 버튼을 누른다.



냉동 만두 튀김 14분 30초

 냉동 만두 튀김 — 400g

- 01 냉동 만두 튀김을 **[발열팬]** 위에 고르게 담는다.
- 02 ①을 **[석쇠]** 위에 놓는다.
- 03 그릴프라이 버튼을 누른 다음 **[14]**을 선택한 후 **시작/+30초** 버튼을 누른다.

tip 튀겨 나오지 않는 냉동 만두 제품일 경우 과정 ①에서 곁에 식용유(약간)를 발라도 좋다.



냉동 김말이 튀김 22분

냉동 김말이 튀김 — 600g

- 01 냉동 김말이 튀김을 [발열팬] 위에 고르게 담는다.
- 02 ①을 [석쇠] 위에 놓는다.
- 03 그릴프라이 버튼을 누른 다음 [15]를 선택한 후 시작/+30초 버튼을 누른다.



닭다리 구이 30분

닭다리 — 500g

양념 — 머스터드 1큰술, 올리브유 2큰술, 파프리카가루 2작은술, 소금 1작은술, 다진 마늘 1작은술

- 01 큰 볼에 양념 재료를 섞는다.
닭다리를 넣고 버무려 30분간 둔다.
tip 시판 시즈닝 가루를 사용해도 좋다.
- 02 닭다리 구이를 [발열팬] 위에 고르게 담고 [석쇠] 위에 놓는다.
- 04 그릴프라이 버튼을 누른 다음 [16]을 선택한 후 시작/+30초 버튼을 누른다. 조리 중 12분을 남기고 알람음이 울리면 문을 열고 닭다리를 뒤집는다.
다시 시작/+30초 버튼을 누른다. 알람음이 울릴 때는 조리가 멈추므로 반드시 닭다리를 뒤집은 후 시작/+30초 버튼을 다시 눌러준다.



닭날개구이 35분

 닭날개 — 500g

양념 — 머스터드 1큰술, 올리브유 2큰술,
파프리카가루 2작은술, 소금 1작은술,
다진 마늘 1작은술

- 01 큰 볼에 양념 재료를 섞는다.
닭날개를 넣고 버무려 30분간 둔다.
tip 시판 시즈닝 가루를 사용해도 좋다.
- 02 닭날개를 **[발열팬]** 위에 고르게 담고 **[석쇠]** 위에 놓는다.
- 04 그릴프라이 버튼을 누른 다음 **[17]**을 선택한 후 **시작/+30초** 버튼을 누른다. 조리 중 20분을 남기고 알람음이 울리면 문을 열고 닭날개를 뒤집는다. 다시 **시작/+30초** 버튼을 누른다. 알람음이 울릴 때는 조리가 멈추므로 반드시 닭날개를 뒤집은 후 **시작/+30초** 버튼을 다시 눌러준다.

자동조리 레시피 만나러 가기





빵 해동

예열 2분 30초

🍞 냉동 빵 — 100~600g
(식빵, 베이글, 크로와상 등)

- 01 자동조리 버튼을 누른 후 [2]번을 선택한다.
- 02 빵 중량을 선택한 후 [발열팬]을 전자레인지에 넣고 시작/+30초 버튼을 누른다. 상태 표시 창에 “HEAT”가 표시되며 [발열팬] 예열이 시작된다.
- 03 알람음이 울리면 문을 열고 예열된 [발열팬]에 냉동 빵을 올린다. 이때, 발열팬이 뜨거우므로 주의한다.
- 04 문을 닫고 시작/+30초 버튼을 누른다.



호두 파운드케이크

8분 30초

🍰 1개 분량 — 중력분 120g, 상온버터 140g, 흑설탕 100g, 달걀 2개, 호두 50g, 베이킹파우더 4g

- 01 볼에 버터, 흑설탕을 넣고 거품기로 충분히 섞는다.
- 02 ①에 달걀 2개를 풀어 넣고 충분히 섞는다.
* 달걀의 양이 많아 분리될 수 있으니 재빠르게 섞는다.
- 03 중력분, 베이킹파우더를 함께 체로 쳐서 ②에 넣고 섞는다.
- 04 호두를 잘게 다진 후 ③에 넣고 충분히 섞는다.
- 05 유리나 플라스틱 그릇 안쪽에 버터(약간)를 바른 후 ④의 반죽을 담는다.
- 06 전자레인지에 넣고 자동조리 [1-1]을 선택한 후 시작/+30초 버튼을 누른다.

📌 주의 홈 디저트 메뉴는 [레인지] 기능을 이용하므로 금속 재질의 용기나 틀을 사용하지 마세요.



바나나브레드 10분

🍷 6개 분량 — 바나나 3개, 시판 핫케이크 믹스 120g, 우유 120g, 달걀 1개, 물엿 2큰술

- 01 바나나를 잘게 다진다.
- 02 볼에 시판 핫케이크 믹스, 우유, 달걀, 물엿을 넣고 충분히 섞는다.
- 03 ②에 썰어 놓은 바나나를 넣고 부드럽게 섞는다.
* 바나나가 심하게 부서지지 않도록 주의한다.
- 04 종이컵 6개에 80-90g씩 (약 종이컵 2/3컵 분량) 나눠 담는다.
- 05 ④를 전자레인지에 넣고 자동조리 [1-2]을 선택한 후 **시작/+30초** 버튼을 누른다.

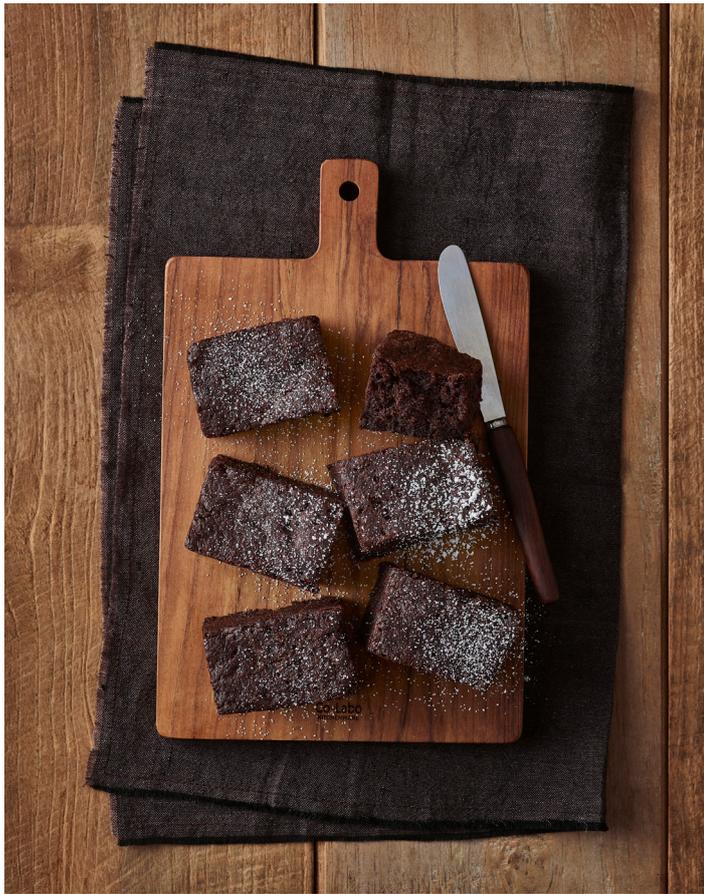


스폰지케이크 11분

🍷 중력분 170g, 상온 버터50g, 설탕 150g, 달걀 3개, 베이킹파우더 10g

- 01 볼에 버터, 설탕을 넣고 거품기로 충분히 섞는다.
- 02 ①에 달걀 3개를 풀어 넣고 충분히 섞는다.
* 달걀의 양이 많아 분리 될 수 있으니 재빠르게 섞는다.
- 03 중력분, 베이킹파우더를 함께 체로 쳐서 ②에 넣고 섞는다.
- 04 유리나 플라스틱 그릇 안쪽에 버터(약간)를 바른 후 ③의 반죽을 담는다.
- 05 전자레인지에 넣고 자동조리 [1-3]을 선택한 후 **시작/+30초** 버튼을 누른다.
* 한 김 식힌 후 생크림이나 과일로 장식해도 좋다.

주의 홈 디저트 메뉴는 [레인지] 기능을 이용하므로 금속 재질의 용기나 틀을 사용하지 마세요.



브라우니 8분

🍪 중력분 90g, 녹인 버터 1/2컵(100g),
설탕 230g, 달걀 2개, 코코아 파우더 40g

- 01 볼에 녹인 버터, 설탕을 넣고 거품기로 충분히 섞는다.
- 02 ①에 달걀 2개를 풀어 넣고 충분히 섞는다.
* 달걀의 양이 많아 분리 될 수 있으니
재빠르게 섞는다.
- 03 중력분, 코코아파우더를 함께 체로 쳐서
②에 넣고 섞는다.
- 04 유리나 플라스틱 그릇 안쪽에 버터(약간)를
발라준 후 ③의 반죽을 담는다.
- 05 전자레인지에 넣고 자동조리 [1-4]를 선택한 후
시작/+30초 버튼을 누른다.

주의 홈 디저트 메뉴는 [레인지] 기능을 이용하므로
금속 재질의 용기나 틀을 사용하지 마세요.



에그푸딩 20분

🍷 3개 분량 — 우유 250g, 설탕 40g, 달걀 2개

- 01 유리나 플라스틱 그릇에 우유, 설탕을 넣어 섞는다.
- 02 ①에 달걀 2개를 풀어 넣고 충분히 섞는다.
- 03 적당한 푸딩용 유리그릇 3개를 준비한다.
- 04 ③의 푸딩용 유리그릇에 ②를 120g씩
(그릇의 2/3분량) 담는다.
- 05 전자레인지에 넣고 자동조리 [1-5]를 선택한 후
시작/+30초 버튼을 누른다.

tip 먹기 전에 시판 캐러멜 시럽을 곁들여도 좋다.

tip 반죽의 초기 온도나 그릇의 크기에 따라 조리한 후
덜 익었다면 자동조리 [1-5]를 한 번 더 작동하거나
[레인지] 180W로 2~5분간 더 익힌다.



초콜릿 컵케이크 3분 20초

 상온버터 30g, 설탕 60g, 달걀 1개,
생크림 40g, 중력분 25g, 코코아파우더 15g,
바닐라에센스 1.5g, 초콜릿칩 50g

- 01 머그컵에 버터, 달걀, 생크림을 넣고 충분히 섞는다.
- 02 ①에 중력분, 설탕을 넣고 섞은 후 코코아가루, 바닐라에센스를 넣고 부드러워질 때까지 섞는다.
- 03 ②에 초콜릿칩 1/2분량을 넣어 섞고, 남은 초콜릿칩은 반죽에 올린다.
- 04 전자레인지에 넣고 자동조리 [1-6]을 선택한 후 **시작/+30초** 버튼을 누른다.

주의 조리 후 표면에 초콜릿칩이 녹아 있는 경우가 있습니다. 반죽이 아니므로 안심하세요.



컵케이크 3분 30초

 상온버터 30g, 설탕 60g, 달걀 1개,
중력분 50g, 우유 30g, 바닐라에센스 6g,
아몬드가루 3g, 베이킹파우더 1.5g

- 01 머그컵에 버터를 넣고 [레인지] 700W로 20~30초간 가열하여 녹인다.
- 02 ①에 달걀, 우유를 넣고 충분히 섞는다.
- 03 ②에 중력분, 베이킹파우더, 설탕을 넣고 섞은 후 바닐라에센스, 아몬드가루를 넣고 부드러워질 때까지 섞는다.
- 04 전자레인지에 넣고 자동조리 [1-7]을 선택한 후 **시작/+30초** 버튼을 누른다.



카페라떼

2분 30초

☺ 인스턴트 블랙 커피가루 2g,
물 50g, 우유 125g

- 01 머그컵에 커피가루, 물을 넣어 섞는다.
- 02 다른 머그컵에 우유를 담는다.
- 03 ①을 전자레인지에 넣고 자동조리 [1-8]을 선택한 후 **시작/+30초** 버튼을 누른다.
- 04 조리 중 1분 50초를 남기고 알람음이 울리면 ③을 꺼낸 후 ②의 우유를 넣고 **시작/+30초** 버튼을 누른다.
- 05 ②에 ①을 더해 섞는다.



녹차라떼

2분 20초

☺ 녹차가루 6g, 설탕 15g, 우유 250g

- 01 머그컵에 녹차가루, 설탕, 우유를 넣고 섞는다.
- 02 전자레인지에 넣고 자동조리 [1-9]를 선택한 후 **시작/+30초** 버튼을 누른다.



밀크티

2분 50초

☺ 티백(홍차) 2개, 물 60g, 우유 125g

- 01 머그컵에 티백, 물을 넣고 저어준다.
- 02 다른 머그컵에 우유를 담는다.
- 03 ①를 전자레인지에 넣고 자동조리 [1-10]을 선택한 후 **시작/+30초** 버튼을 누른다.
- 04 조리 중 1분 30초를 남기고 알람음이 울리면 ③을 꺼낸 후 ②의 우유를 넣고 **시작/+30초** 버튼을 누른다.
- 05 ②에 ①을 더해 섞는다. * 진하게 마시고 싶으면 티백을 추가한다.