



Enjoy
EASY COOKING



**RICE COOKER
COOKING
MENU
TOSHIBA**



IH RICE COOKER

...มากกว่าแค่หุงข้าว

“ให้ข้าวแต่ละมื้อของคุณพิเศษยิ่งขึ้น ด้วยหม้อหุงข้าวดิจิทัลออลโตชิบา”

ระบบเหนี่ยวนำของสนามแม่เหล็ก

เป็นระบบการให้ความร้อนที่ผสมผสานกันระหว่างการเหนี่ยวนำไฟฟ้า และแผ่นความร้อน เพื่อให้ทำความร้อนอย่างรวดเร็ว และเพิ่มประสิทธิภาพ ในการให้ความร้อนในแต่ละจุดให้เหมาะสม



ข้าวขาวแบบนุ่ม แบบมาตรฐานปกติ แบบแข็งกว่าปกติ

ฮีตเตอร์ด้านบนและด้านข้าง

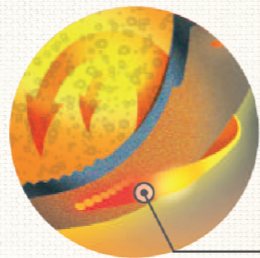
กระจายความร้อนได้ทั่วถึงรอบหม้อ พร้อมระบบเซนเซอร์ที่ฝาदानใน ช่วยตรวจจับอุณหภูมิ และควบคุมความร้อนได้แม่นยำ



Diamond Titanium Coating

หม้อหุงข้าวดิจิทัลระบบแม่เหล็กไฟฟ้า

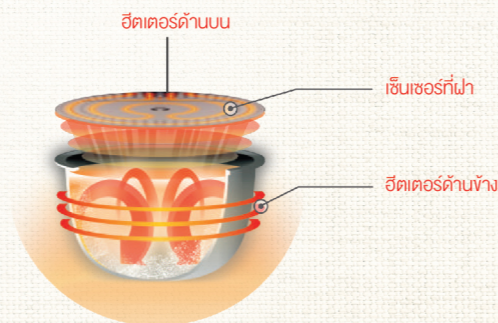
RC-18RHT2 (1.8 ลิตร) / RC-10RHT2 (1.0 ลิตร)



ชุดวงจรเหนี่ยวนำไฟฟ้า

เลือกระดับความนุ่มของข้าวได้ตามใจ

ด้วยโปรแกรมพิเศษ เลือกปรับระดับความนุ่มของข้าวได้ 3 ระดับ ข้าวขาว แบบนุ่ม แบบมาตรฐานปกติ และแบบแข็งกว่าปกติ



ฮีตเตอร์ด้านบน

เซนเซอร์ที่ฝา

ฮีตเตอร์ด้านข้าง

หม้อชั้นในเคลือบด้วยวัสดุไททาเนียมผสมผงเพชร

เพิ่มประสิทธิภาพในการกระจายความร้อน ทนทานการขัดข่วน ข้าวไม่ติดหม้อ ทำความสะอาดได้ง่าย

RC-18RHT2 (ความจุ : 1.8 ลิตร)

RC-10RHT2 (ความจุ : 1.0 ลิตร)



- ได้รับความร้อนโดยตรงจากการเหนี่ยวนำไฟฟ้า ให้ประสิทธิภาพความร้อนสูง
- หม้อใบหนา 1.7 มม. ฐานหม้อทำมุม 60 องศา ทำให้หมุนเวียนความร้อนได้สม่ำเสมอ และช่วยกระจายความร้อนได้ทั่วถึง
- หม้อใบเคลือบวัสดุไททาเนียมผสมผงเพชร เพิ่มประสิทธิภาพ ในการกระจายความร้อน ทนทาน สดการขัดข่วน
- ข้าวไม่ติดหม้อ ทำความสะอาดได้ง่าย
- มีระบบเซนเซอร์ที่ฝา ช่วยควบคุมความร้อน และตรวจจับอุณหภูมิ สดการเกิดหยดน้ำ ทำให้รักษาคุณภาพของข้าวได้ดียิ่งขึ้น
- โปรแกรมเลือกระดับความนุ่มของข้าว (Softness/Hardness)
- สามารถรักษาอุณหภูมิได้อย่างแม่นยำ และสม่ำเสมอ
- คุณภาพ มาตรฐานญี่ปุ่น
- รับประกันตัวเครื่อง 1 ปี และ รับประกันตัวทำความร้อน 5 ปี

DIGITAL RICE COOKER

“ ข้าวฟูนุ่ม อร่อย นำรับประทาน ”

RC-18NMF (ความจุ : 1.8 ลิตร)
RC-10NMF (ความจุ : 1.0 ลิตร)

- หม้อในหนาพิเศษ 4 มม.
- ฐานหม้อทำมุม 60 องศา
- หม้อในเคลือบสาร Healthy Flon
- ตั้งเวลาหุงล่วงหน้าได้นาน 14 ชม.
- หน้าจอดิจิทัล มีนาฬิกาบอกเวลา
- หุงข้าวได้ทุกประเภท
- 4 โปรแกรมปรุงอาหาร (ตุ๋น, ซุป, หมักขนมปัง, นึ่ง, ต้มไข่อ่อนขึ้น) (เฉพาะ RC-10NMF และ RC-18NMF)
- สามารถนึ่งอาหาร ทำงานและเคล็ดได้
- สามารถตั้งเวลาตุ๋นและนึ่งได้ 1-60 นาที
- แผ่นความร้อนรับประกัน 5 ปี
- ชุดทำความร้อน 3 ชุด



(WT)A

(H)A

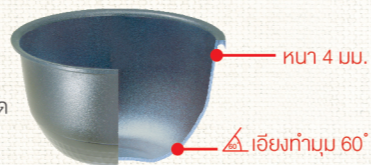
หม้อในหนา 4 มม.

หม้อในหนาถึง 4 มิลลิเมตร ช่วยเก็บความร้อนไว้ได้นาน เพิ่มประสิทธิภาพในการหุงและการอุ่นข้าว



เอียงทำมุม 60 องศา

ฐานหม้อเอียงทำมุม 60 องศา ช่วยกระจายความร้อนได้ทั่วถึงทุกจุด ทำให้ข้าวสุกสวยทุกเม็ด



หนา 4 มม.

▲เอียงทำมุม 60°

RC-5MS (ความจุ : 0.5 ลิตร)



(WT)

(K)

RC-5MM (ความจุ : 0.5 ลิตร)



(R)

(KH)

(WT)

3



NEW

RC-T18DR1 (ความจุ : 1.8 ลิตร)
RC-T10DR1 (ความจุ : 1.0 ลิตร)

- หม้อในหนา 2.2 มม. เก็บความร้อนได้ดี ทำให้อุ่นข้าวได้รับความร้อนอย่างทั่วถึง ข้าวสุกทุกเม็ด
- หุงข้าวได้ทุกประเภท ด้วยโปรแกรมหุงข้าวถึง 9 โปรแกรม เลือกใช้ให้เหมาะสมกับข้าวที่ต้องการหุงทุกชนิด
- ปรุงอาหารได้ง่ายๆ จบในเครื่องเดียวด้วย 4 โปรแกรมปรุงอาหาร
- ตั้งเวลาหุงล่วงหน้าได้ 24 ชม.
- คุณภาพ มาตรฐานญี่ปุ่น
- รับประกันตัวเครื่อง 1 ปี และ รับประกันตัวทำความร้อน 5 ปี



หม้อใน 5 ชั้น

หนา 2.2 มม. ให้ประสิทธิภาพการทำความร้อนสูง ให้ข้าวของคุณสุกอร่อยเท่ากันทุกเม็ด

หุงข้าวได้ทุกประเภท

ข้าวขาว, ข้าวกล้อง, ข้าวเหนียว, ข้าวญี่ปุ่น, ข้าวผสม ฯลฯ



4 โปรแกรมปรุงอาหาร

อาหารประเภทหนึ่ง (เช่น หมนจัน, ซาลาเปา) / ซุป (ซุปโต) / แค้ก / ซูชิ



หม้อในเคลือบ Charcoal Coating

เทคโนโลยีการเคลือบหม้อในแบบหม้อญี่ปุ่น ด้วยการเคลือบถึง 5 ชั้น รักษารสชาติข้าวไม่ติดหม้อ ทำความสะอาดง่าย แข็งแรง ทนทาน

4



สตู่หมู

ส่วนผสม

สันนอกหมูหั่นลูกเต๋า	400 กรัม
เกลือ/พริกไทย.....	หยิบมือ
ไวน์แดง.....	3 ช้อนโต๊ะ
แครอท.....	200 กรัม
หอมใหญ่.....	600 กรัม
มันฝรั่ง.....	300 กรัม
น้ำมันพืช.....	4 ช้อนโต๊ะ
เบยสด.....	3 ช้อนโต๊ะ
น้ำซूप.....	3 ถ้วย

ส่วนผสม (ซอส)

มะเขือเทศ.....	3 ผล
น้ำตาล.....	1/2 ครั้งช้อนโต๊ะ
เกลือ	3 ครั้งช้อนชา
ซอสพริกและซอสมะเขือเทศ.....	พอประมาณ

วิธีทำ

1. นำสันนอกหมูมาคลุกกับเกลือและพริกไทย
2. นำหมูหุงข้าวใส่ น้ำมันพืช 4 ช้อนโต๊ะ กดปุ่ม Menu เลือกโปรแกรม Baking/Soup ตั้งเวลาโดยกด Min ระยะเวลา 60 นาที กด Cook ยืนยัน
3. นำหมูที่หมักลงในหม้อ ประมาณ 5-10 นาที จนหมูสุก (สังเกตเวลาบนหน้าจอจะนับถอยหลัง)
4. เติมน้ำ 3 ถ้วยตวง ลงในหม้อ รอจนน้ำเดือด
5. นำกระทะตั้งไฟ ใส่เบยแล้วตามด้วย มันฝรั่ง แครอท หอมใหญ่ ผัดให้เข้ากันจนผักสุก เติมน้ำซूप 2 ถ้วยลงในกระทะ รอจนเดือดอีกครั้ง
6. นำผักที่ผัดในกระทะมาใส่หม้อหุงข้าว Digital TOSHIBA เคี่ยวต่อใส่มะเขือเทศสับละเอียด น้ำตาล เกลือ แล้วต่อด้วย ซอสพริกกับซอสมะเขือเทศ เคี่ยวต่อจนส่วนผสมทุกอย่างเปื่อย
7. กดปุ่ม Cancel เพื่อให้หม้อหยุดทำงาน
8. ตักใส่ถ้วยเสิร์ฟ

ปะจ่าง

ส่วนผสม

ข้าวเหนียวหุงสุกอย่างดี.....	2 ถ้วย
กระเทียมสับ.....	1/4 ถ้วย
ผงพะโล้.....	2 ช้อนโต๊ะ
หมูบะซ้อหมักปรุงรสดิบ.....	300 กรัม
กุนเชียง.....	1/4 ถ้วย
เห็ดหอม.....	4 - 5 ดอก
กุ้งแห้ง.....	1/4 ถ้วย
ลูกบัว, ถั่ว หรือเกาลัด.....	1/2 ถ้วย
พริกไทยป่น.....	1 ช้อนโต๊ะ
เกลือ.....	1/2 ช้อนชา
เผือกกวนหวานห่อฟุ้งผัดหมู.....	1 ถ้วย
ไข่แดงของไข่เค็ม.....	3 ฟอง
น้ำซूप.....	4 ถ้วย
น้ำมันพืช.....	พอประมาณ
ใบจิงเข้าน้ำ.....	สำหรับรองก้นหม้อ

วิธีทำ

1. แช่ข้าวเหนียวให้อ่อน แช่ไว้ประมาณ 6 ชั่วโมง แล้วสะเด็ดน้ำพักไว้
2. นำกระทะตั้งไฟ ใส่น้ำมันให้ร้อน ใส่กระเทียมสับผัดกับผงพะโล้ หมูบะซ้อ กุนเชียง เห็ดหอม กุ้งแห้ง ลูกบัว และข้าวเหนียวที่แช่น้ำแล้ว ผัดให้เข้ากัน ปรุงรสด้วยเกลือ พริกไทย
3. นำข้าวที่ผัดแล้วลงไปบนหม้อหุงข้าว TOSHIBA ที่มีใบจิงเขอรองก้นหม้อ แล้วใส่เผือกกวนห่อด้วยฟุ้งผัดหมู ไข่แดงของไข่เค็ม และน้ำซूप แล้วกดปุ่ม Cook (สำหรับหม้อหุงข้าวรุ่น RC-5MM ให้กดปุ่ม Mix Rice) หุงจนกระทั่งสุก
4. ตักใส่จานเสิร์ฟร้อนๆ





โจ๊กฮ่องกง ใส่ไข่เยี่ยวม้า

ส่วนผสม

น้ำมันหมู.....	2 ช้อนโต๊ะ
น้ำซุปไก่.....	4 ถ้วย
ฟองเต้าหู้สด (แช่น้ำไว้ 1 คืน).....	2 แผ่น
ไข่เยี่ยวม้า.....	2 ฟอง
ลูกชิ้นหมูแดง.....	ตามชอบ
พริกขี้หนู.....	ตามชอบ
ต้นหอมซอย.....	ตามชอบ

วิธีทำ

1. ใส่น้ำให้สะอาด แล้วสเด็ดน้ำให้แห้ง
2. หมักข้าวสารด้วยเกลือป่นและน้ำมันหมู คนให้เข้ากัน หมักทิ้งไว้ประมาณ 20 นาที
3. เทข้าวสารที่หมักไว้แล้วลงไปต้มในหม้อหุงข้าว TOSHIBA โดยเติมน้ำซูลงไป กดปุ่ม Congee หุงจนข้าวใกล้สุก ใส่ฟองเต้าหู้และลูกชิ้นหมูแดงลงไป ต้มข้าวต่อจนส่วนผสมทั้งหมดสุก
4. ก่อนตักเสิร์ฟเติมไข่เยี่ยวม้าลงไป คนให้เข้ากัน แล้วตักใส่ชามเสิร์ฟโรยหน้าด้วยผักชี ต้นหอม และพริกขี้หนู รินประทานร้อนๆ คู่กับปากท้องได้

ข้าวมันไก่

ส่วนผสม

ข้าวสารหอมมะลิ.....	2 ถ้วยตวง
น้ำเปล่า.....	4 ถ้วยตวง
รสดี.....	1 ช้อนชา
กระเทียมบอบ.....	4 กลีบ
รากผักชี.....	2 ราก
ขิงแก่บอบ.....	3 แว่น
ซีอิ๊วขาว.....	2 ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืชหรือน้ำมันไก่.....	2 ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น.....	1 ช้อนโต๊ะ
สะโพก.....	3 ชิ้น
ตกแต่งด้วยแตงกวา ผักชี.....	ตามชอบ

วิธีทำ

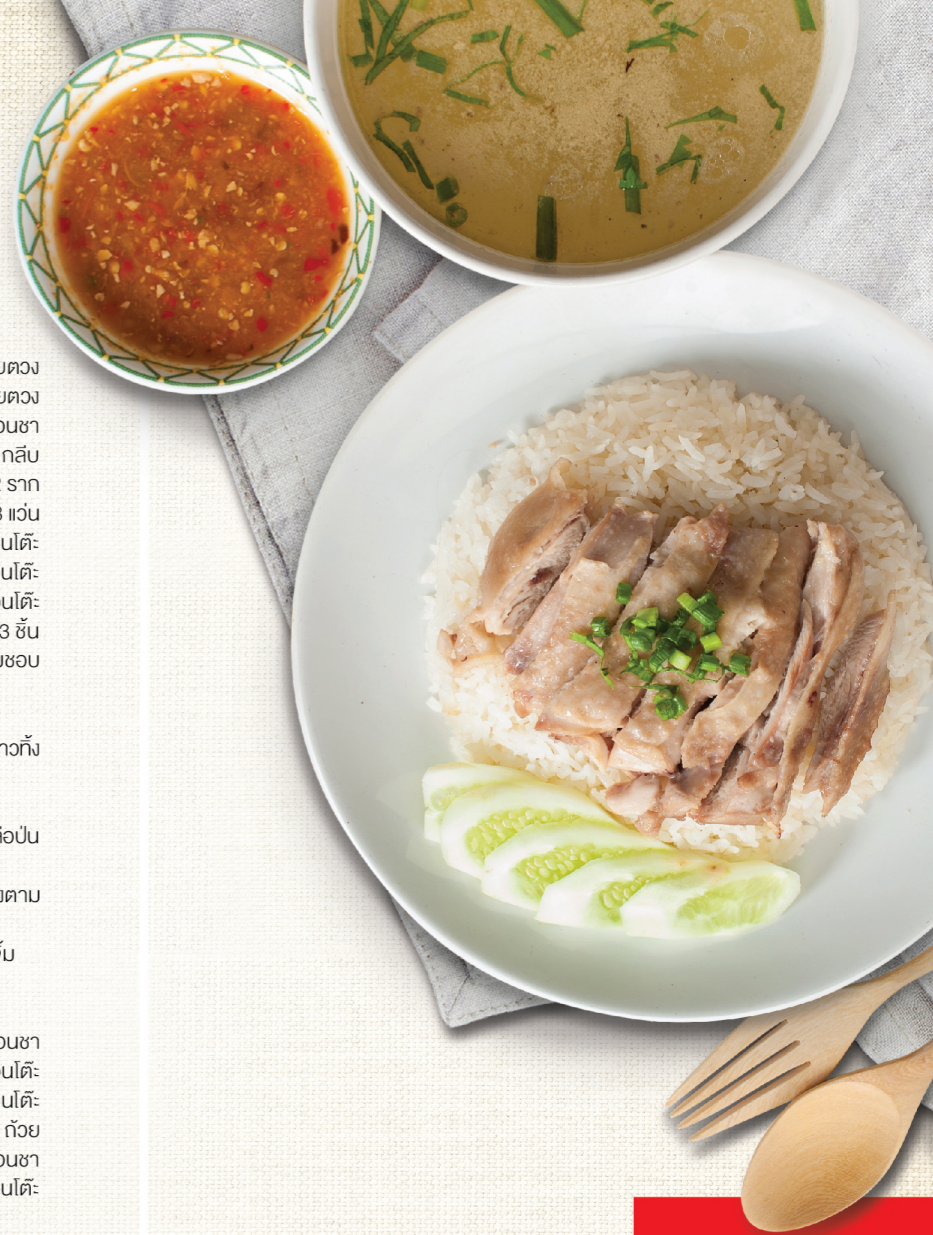
1. นำหม้อ TOSHIBA ใส่ข้าวสารลงไป ใส่น้ำให้สะอาด เทน้ำข้าวทิ้ง ออก พักไว้
2. ใส่น้ำเปล่าลงไปตามอัตราส่วนของข้าวกับน้ำ
3. ใส่กระเทียมบอบ รากผักชี ขิงแก่บอบ เปรูงรสดี รสดี ซีอิ๊วขาว เกลือป่น น้ำมัน คนให้เข้ากัน
4. วางชิ้นไก่ลงไปบนส่วนผสม แล้วปิดฝาแล้วกดปุ่ม cook เพื่อหุงตามปกติ ก็จะได้ข้าวมันไก่ที่มีกลิ่นหอม
5. เมื่อสุกตักข้าวใส่จานวางชิ้นไก่กับบนข้าวมัน เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้ม

ส่วนผสม (น้ำจิ้มข้าวมันไก่)

ขิงแก่สับ.....	1 ช้อนชา
กระเทียมสับ.....	1 ช้อนโต๊ะ
พริกขี้หนูสวนสับ.....	1 ช้อนโต๊ะ
ซีอิ๊วขาวสูตร 1.....	1/2 ถ้วย
น้ำตาลปีบ.....	1 ช้อนชา
น้ำมะนาว.....	1 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ (น้ำจิ้มข้าวมันไก่)

1. ใส่มะนาวน้ำจิ้มสับ กระเทียมสับ และพริกขี้หนูสวนผสมรวมกัน
2. เปรูงรสดีด้วยซีอิ๊วขาว น้ำมะนาว น้ำตาลปีบ ผสมให้เข้ากัน ใช้เสิร์ฟกับข้าวมันไก่



ซูชิ ข้าวปั้น

ส่วนผสม

ข้าวญี่ปุ่น.....	1 ถ้วย (น้ำส้มสายชู, น้ำตาลทราย)
น้ำสะอาด.....	1 ถ้วย
มายองเนส.....	พอประมาณ
วาซาบิ.....	พอประมาณแล้วแต่ชอบ
ซอสญี่ปุ่น.....	พอประมาณแล้วแต่ชอบ
ไข่กุ้ง.....	1/2 ถ้วย
ปูอัด.....	6 แท่ง
หน่อไม้ฝรั่ง (ลวก).....	6 ต้น
แครอทหั่นท่อน 6 ซม. (ลวก).....	6 แท่ง (อัน)
ไข่กุ้ง.....	1/2 ถ้วย
สาหร่าย (ห่อข้าวปั้น).....	3 แผ่น (สำหรับม้วนข้าวปั้น)

วิธีทำ

- 1.หุงข้าวญี่ปุ่นในหม้อหุงข้าว TOSHIBA ใช้เวลาประมาณ 40 นาที
- 2.นำเสื่อมาวางแล้วนำสาหร่ายมาวาง
- 3.คดข้าวพอประมาณเกลี่ยให้กว้างยาวพอเท่ากับสาหร่าย
- 4.นำมายองเนสมาทาให้ทั่วข้าว
- 5.วางปูอัด หน่อไม้ แครอท
- 6.ม้วนจนสุดสาหร่ายแล้วหั่นเป็นชิ้นพอคำ
- 7.เสิร์ฟพร้อมวาซาบิกับซอสญี่ปุ่นได้ทันที



ข้าวต้มปูผัด

ส่วนผสม

ข้าวสาร.....	1/2 ถ้วย
น้ำซุป.....	4 ถ้วย
เนื้อปูนี้้ง.....	400 กรัม
กระเทียม.....	8 กลีบ
พริกชี้ฟ้าแดง.....	5 เม็ด
ต้นหอมหั่นเป็นท่อน.....	2 ต้น
ซีอิ๊วขาว.....	2 ช้อนโต๊ะ
ซีอิ๊วดำ.....	1/4 ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย.....	1/2 ช้อนชา
ซอสมะเขือเทศ.....	1 ช้อนโต๊ะ
เต้าเจี้ยวเค็ม.....	1 ช้อนโต๊ะ
น้ำส้มสายชู.....	1/2 ช้อนโต๊ะ
เกลือ.....	1/4 ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช.....	2 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

- 1.เทข้าวสาร และน้ำซุปลงในหม้อหุงข้าว TOSHIBA โดยกดที่ปุ่ม Congee ต้มข้าวจนข้าวต้มสุก
- 2.โพลกพริกชี้ฟ้า กระเทียม หยาบๆ พักไว้
- 3.อุ่นกระทะให้ร้อน ใส่น้ำมันลงไป ใส่เครื่องที่โพลกเตรียมไว้ผัดพอหอม ใส่ปู ซอสมะเขือเทศ เต้าเจี้ยว ซีอิ๊วดำ น้ำตาลทราย เกลือ พริกไทย น้ำส้มสายชู ลงไปผัดให้เข้ากัน ชิมรสตามชอบ ถ้าแห้งไปเติมน้ำซุปลงนิดหน่อย
- 4.ใส่ต้นหอม ผักชีลงไปผัดให้เข้ากัน
- 5.ตักข้าวต้มที่สุกแล้วใส่ถ้วย แล้วราดหน้าด้วยเครื่องที่ผัดไว้ โรยหน้าด้วยต้นหอม ผักชี และพริกไทย เสิร์ฟพร้อมๆ





กล้วยบวชชี

ส่วนผสม

- กล้วยน้ำว้า.....1 หัว
- น้ำตาลทราย.....1 ถ้วยตวง
- หัวกะทิ.....1 ถ้วยตวง
- หางกะทิ.....2 ถ้วยตวง
- น้ำเปล่า.....3 ถ้วยตวง
- เกลือ.....1 ช้อนชา

วิธีทำ

- 1.เทน้ำเปล่าใส่หม้อหุงข้าว TOSHIBA โดยกดที่ปุ่ม Cook พอเดือด นำกล้วยมาปอกเปลือกผ่าซีก แล้วหั่นซีกละ 2 ชิ้น นำกล้วยลงต้มในน้ำเดือดพอสุก (เพื่อให้ความฝาดของกล้วยหมดไป) ตักออก พักไว้
- 2.เทหางกะทิ เกลือ และน้ำตาลทรายลงในหม้อหุงข้าว TOSHIBA โดยกดที่ปุ่ม Cook ต้มจนน้ำตาลละลาย
- 3.ใส่กล้วยที่ต้มแล้วและหัวกะทิลงไปต้ม พอน้ำเดือดก็จะได้กล้วยบวชชีที่น้ำกะทิไม่แตกมัน

Tips : ถ้าต้องการให้กล้วยเป็นชิ้นแข็งๆก็นำไปแช่ในน้ำปูนใส แล้วนำไปต้มในน้ำร้อนให้สุก ก่อนนำมาทำกล้วยบวชชี



ชีสเค้ก

ส่วนผสม

- น้ำตาล100 กรัม
- ไข่ไก่.....4 ฟอง
- ครีมชีส.....400 กรัม
- โยเกิร์ต.....200 กรัม
- เนยเค็ม.....40 กรัม
- แป้งเค้ก.....100 กรัม (ร่อน)
- น้ำตาล.....120 กรัม

วิธีทำ

- 1.แยกไข่แดง กับไข่ขาว
- 2.ตีไข่ขาวกับน้ำตาล (7) ให้ตั้งยอด แบ่งออกเป็น 3 ส่วน
- 3.ตีไข่แดงกับน้ำตาล (2) ให้เป็นสีเหลืองอ่อน แล้วใส่ครีมชีส ใส่เนยเค็ม และใส่โยเกิร์ต คนให้เข้ากัน แล้วใส่แป้งเค้ก (ที่ร่อนไว้แล้ว) คนให้เป็นเนื้อเดียวกัน โดยคนแบบไล่อากาศ
- 4.จากข้อ 3 ให้นำไข่ขาวที่ตีตั้งยอดแล้ว (ที่แบ่งออกเป็น 3 ส่วน) มาผสมใส่ทีละส่วน ค่อยๆ ตะล่อมเบาๆ ให้เข้ากัน จนครบ 3 ส่วน
- 5.ทานเยลลี่กันหม้อ แล้วเทส่วนผสมที่เตรียมไว้ลงในหม้อ แล้วกด Menu เลือกไปที่ Soup แล้วกดเลือก HR เป็น 60 นาที จากนั้นกด Cook

Tips : ห้ามเปิดดู จนกว่าจะสุก (60 นาที)



**ข้าวเหนียวเปียก
หยีน - หยาง**

ส่วนผสม (ข้าวเหนียวดำ)

ข้าวเหนียวดำ.....	1 ถ้วย
น้ำเปล่า.....	6 ถ้วย
น้ำตาลทราย.....	1/2 ถ้วย
ลำไยกระป๋อง.....	1/2 ถ้วย
หัวกะทิ.....	1/2 ถ้วย
เกลือป่น.....	1 หยิบมือ

ส่วนผสม (ข้าวเหนียวขาว)

ข้าวเหนียวขาว.....	1 ถ้วย
น้ำเปล่า.....	3 ถ้วย
น้ำตาลทราย.....	3/4 ถ้วย
ลำไยกระป๋อง.....	1 ถ้วย
หัวกะทิ.....	1/2 ถ้วย
เกลือป่น.....	1 หยิบมือ

- วิธีทำ**
1. ซาวข้าวเหนียวดำให้สะอาด ใส่ข้าวเหนียวลงในหม้อหุงข้าว TOSHIBA ใส่น้ำลงไป กดปุ่ม Cook หุงจนกระทั่งข้าวเหนียวนุ่ม พอข้าวเหนียวนุ่ม จึงเติมน้ำตาลทรายลงไป คนให้ส่วนผสมเข้ากัน
 2. ใส่น้ำลำไยลงไป คนให้ทั่ว ยกลงพักไว้ พอเย็นเติมเกลือและหัวกะทิลงไป คนให้เข้ากันดี
 3. วิธีทำข้าวเหนียวสีขาวให้ทำเหมือนกับข้าวเหนียวดำ
 4. วิธีเสิร์ฟ เราแบ่งพื้นภาชนะออกเป็น 2 ส่วน ส่วนแรกใส่ข้าวเหนียวดำ ส่วนที่เหลือใส่ข้าวเหนียวสีขาว ตกแต่งให้ได้เป็นลักษณะของหยีน - หยางก่อนเสิร์ฟ เราจะวางลำไยที่สอดใส่ข้าวเหนียวทั้งสองสี ทำเป็นดวงตาให้กับรูปหยีน - หยาง



**ขนมปัง BANANA
NUT BREAD**

ส่วนผสม

แป้งสาลี.....	300 กรัม
ผงฟู.....	2 ช้อนชา
เกลือ.....	1/2 ช้อนชา
เนยหรือมาร์جرين.....	250 กรัม
น้ำตาลทราย.....	400 กรัม
เนื้อมะพร้าวหั่นให้ละเอียด.....	400 กรัม
ไข่ไก่.....	4 ฟอง
เม็ดมะม่วงหิมพานต์คั่ว.....	150 กรัม

- วิธีทำ**
1. ร่อนแป้งสาลี ผงฟู และเกลือด้วยกัน ใส่ภาชนะพักไว้
 2. ในอีกภาชนะหนึ่ง ตีเนย (ที่นุ่มเหลวแล้ว) กับน้ำตาลให้เข้ากันจนเป็นสีเหลืองอ่อน แล้วผสมกล้วย ไข่ไก่ และเม็ดมะม่วงหิมพานต์ลงไป
 3. นำส่วนผสมที่ร่อนแล้ว มาผสมกับส่วนผสมกล้วย คนให้พอเข้ากันอย่างเบามือ
 4. ภาชนะด้านในหม้อให้ทั่ว แล้วผสมส่วนของขนมปังกล้วยหอมที่ผสมแล้วลงในหม้อหุงข้าว TOSHIBA ปิดฝาหม้อ แล้วกดที่ปุ่ม Congee ระหว่างอบขนมปังห้ามเปิดฝานหม้อหุงข้าว
 5. เมื่อบขนมปังสุกทั้งไว้ให้เย็น พองขนมปังเย็นนำหม้อมาคว่ำให้ขนมปังออกมาจากหม้อ