



ENJOY  
EASY COOKING



**RICE COOKER  
COOKING  
MENU  
TOSHIBA**



# IH RICE COOKER

## ...มากกว่าแค่หุงข้าว

“ให้ข้าวแต่ละมือของคุณพิเศษยิ่งขึ้น ด้วยหม้อหุงข้าวดิจิทัลออลโตชิบา”

### ระบบเหนี่ยวนำของสนามแม่เหล็ก

เป็นระบบการให้ความร้อนที่ผสมผสานกันระหว่างการใช้ไฟฟ้าและแผ่นความร้อน เพื่อให้ทำความร้อนอย่างรวดเร็ว และเพิ่มประสิทธิภาพในการให้ความร้อนในแต่ละจุดให้เหมาะสม



ข้าวขาวแบบนุ่ม    แบบมาตรฐานปกติ    แบบแข็งกว่าปกติ

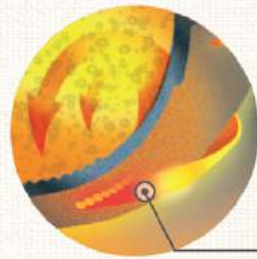
### ฮีตเตอร์ด้านบนและด้านข้าง

กระจายความร้อนได้ทั่วถึงรอบหม้อ พร้อมระบบเซนเซอร์ที่ฝาदानข้าง ช่วยตรวจจับอุณหภูมิ และควบคุมความร้อนได้แม่นยำ



### หม้อหุงข้าวดิจิทัลระบบแม่เหล็กไฟฟ้า

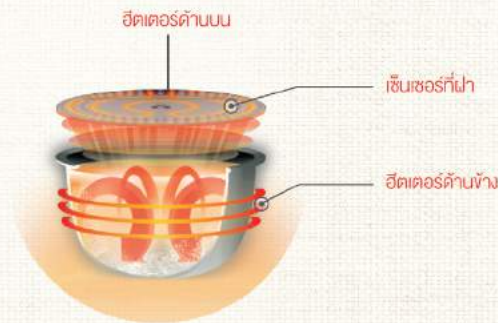
RC-18RHT2 (1.8 ลิตร) / RC-10RHT2 (1.0 ลิตร)



ชุดควบคุมเหนี่ยวนำไฟฟ้า

### เลือกระดับความนุ่มของข้าวได้ตามใจ

ด้วยโปรแกรมพิเศษ เลือกปรับระดับความนุ่มของข้าวได้ 3 ระดับ ข้าวขาวแบบนุ่ม แบบมาตรฐานปกติ และแบบแข็งกว่าปกติ



### หม้อชั้นในเคลือบด้วยวัสดุไททาเนียมผสมผงเพชร

เพิ่มประสิทธิภาพในการกระจายความร้อน ทนทานการขัดข่วน ข้าวไม่ติดหม้อ ทำความสะอาดได้ง่าย

RC-18RHT2 (ความจุ : 1.8 ลิตร)  
RC-10RHT2 (ความจุ : 1.0 ลิตร)



- ได้รับความร้อนโดยตรงจากการเหนี่ยวนำไฟฟ้า ให้ประสิทธิภาพความร้อนสูง
- หม้อในหนา 1.7 มม. ฐานหม้อทำนวม 60 องศา ทำให้หม้อเย็นความร้อนได้สม่ำเสมอ และช่วยกระจายความร้อนได้ทั่วถึง
- หม้อในเคลือบวัสดุไททาเนียมผสมผงเพชร เพิ่มประสิทธิภาพในการกระจายความร้อน 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.
- ฐานหม้อทำนุ 60 องศา
- หม้อในเคลือบสาร Healthy Flon
- ตั้งเวลาหุงล่วงหน้าได้นาน 14 ชม.
- หน้าจอดิจิทัล มีนาฬิกาบอกเวลา
- หุงข้าวได้ทุกประเภท
- 4 โปรแกรมปรุงอาหาร (ตุ๋น, ซุป, หมักนมเบิ้ง, นึ่ง, ต้มไข่อ่อนจีน) (เฉพาะ RC-10NMF และ RC-18NMF)
- สามารถนึ่งอาหาร ทำขนมและเค้กได้
- สามารถตั้งเวลาตุ๋นและนึ่งได้ 1-60 นาที
- แผ่นความร้อนรับประกัน 5 ปี
- ชุดทำความร้อน 3 ชุด



(WT)A

(H)A

## หม้อในหนา 4 มม.

หม้อในหนาถึง 4 มิลลิเมตร ช่วยเก็บความร้อนไว้ได้นาน เพิ่มประสิทธิภาพในการหุงและการอุ่นข้าว



## เอียงทำนุ 60 องศา

ฐานหม้อเอียงทำนุ 60 องศา ช่วยกระจายความร้อนได้ทั่วถึงทุกจุด ทำให้ข้าวสุกสวยทุกเม็ด



หนา 4 มม.

เอียงทำนุ 60°

**RC-5MS** (ความจุ : 0.5 ลิตร)



(WT)

(K)

**RC-5MM** (ความจุ : 0.5 ลิตร)



(R)

(KH)

(WT)

3



**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.
- คุณภาพมาตรฐานญี่ปุ่น
- 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 นมจืด, ซาลาเปา) / ซุป (ซุปโต) / เค้ก / ซูชิ



## หม้อในเคลือบ Charcoal Coating

เทคโนโลยีการเคลือบหม้อในแบบหม้อญี่ปุ่น ด้วยการเคลือบถึง 5 ชั้น รักษารสชาติข้าวไม่ติดหม้อ ทำความสะอาดง่าย แข็งแรง ทนนาน

4



## สตว์หมู

### 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
น้ำซุป.....	3 ถ้วย

### ส่วนผสม (ซอส)

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

### วิธีทำ

- นำสันนอกหมูมาลวกกับเกลือและพริกไทย
- นำหมูหุงข้าวใส่น้ำมันพืช 4 ช้อนโต๊ะ กดปุ่ม Menu เลือกโปรแกรม Baking/Soup ตั้งเวลาโดยกด Min เซ็ตเวลา 60 นาที กด Cook ยืนยัน
- นำหมูที่หมักแล้วลงในหม้อ ประมาณ 5-10 นาที จนหมูสุก (สังเกตเวลาบนหน้าจอจะนับถอยหลัง)
- เติมน้ำ 3 ถ้วยตวง ลงในหม้อ รอจนน้ำเดือด
- นำกระทะตั้งไฟ ใส่เนยแล้วตามด้วย มันฝรั่ง แครอท หอมใหญ่ ผัดให้เข้ากันจนผักสุก เติมน้ำซุป 2 ถ้วยลงในกระทะ รอจนเดือดอีกครั้ง
- นำผักที่ผัดในกระทะมาใส่หม้อหุงข้าว Digital TOSHIBA เคี่ยวต่อ ใส่มะเขือเทศสับละเอียด น้ำตาล เกลือ แล้วต่อด้วย ซอสพริกกับซอสมะเขือเทศ เคี่ยวต่อจนส่วนผสมทุกอย่างเปื่อย
- กดปุ่ม Cancel เพื่อให้หม้อหยุดทำงาน
- ตักใส่ถ้วยเสิร์ฟ

## ปะจ่าง

### ส่วนผสม

ข้าวเหนียวหุงสุกอย่างดี.....	2 ถ้วย
กระเทียมสับ.....	1/4 ถ้วย
ผงพะโล้.....	2 ช้อนโต๊ะ
หมูบะซ้อหมักปรุงรสดี.....	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 ก้อน
ไข่แดงของไข่เค็ม.....	3 ฟอง
น้ำซุป.....	4 ถ้วย
น้ำมันพืช.....	พอประมาณ
ใบจิงเข้าน้ำ.....	สำหรับรองกันหม้อ

### วิธีทำ

- แช่ข้าวเหนียวให้อ่อน แช่ไว้ประมาณ 6 ชั่วโมง แล้วสะเด็ดน้ำพักไว้
- นำกระทะตั้งไฟ ใส่น้ำมันให้ร้อน ใส่กระเทียมสับผัดกับผงพะโล้ หมูบะซ้อ กุนเชียง เห็ดหอม กุ้งแห้ง ลูกบัว และข้าวเหนียวที่แช่น้ำแล้ว ผัดให้เข้ากัน ปรุงรสด้วยเกลือ พริกไทย
- เทข้าวที่ผัดแล้วลงไปบนหม้อหุงข้าว TOSHIBA ที่มีใบจิงเขอรองอยู่กันหม้อ แล้วใส่เผือกกวนห่อด้วยฟุ้งผัดหมู ไข่แดงของไข่เค็ม และน้ำซุป แล้วกดปุ่ม Cook (สำหรับหม้อหุงข้าวรุ่น RC-5MM ให้กดปุ่ม Mix Rice) หุงจนกระทั่งสุก
- ตักใส่จานเสิร์ฟพร้อมๆ



## 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 แล้วตักใส่ชามเสิร์ฟ โรยหน้าด้วยผักชี ต้นหอม และพริกขี้หนู รินประทานร้อนๆ คู่กับปาก๋องไก่

## ข้าวมันไก่

### ส่วนผสม

ข้าวสารหอมมะลิ.....	2 ถ้วยตวง
น้ำเปล่า.....	4 ถ้วยตวง
รสดี.....	1 ช้อนชา
กระเทียมบุบ.....	4 กลีบ
รากผักชี.....	2 ราก
ขิงแก่บุบ.....	3 แฉ่ง
ซีอิ๊วขาว.....	2 ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืชหรือน้ำมันไก่.....	2 ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น.....	1 ช้อนโต๊ะ
สะโพก.....	3 ชิ้น
ตกแต่งด้วยแตงกวา ผักชี.....	ตามชอบ

### วิธีทำ

1. นำหม้อ TOSHIBA ใส่ข้าวสารลงไป ใส่น้ำให้สะอาด เติมน้ำข้าวข้างทิ้งออก พักไว้
2. ใส่น้ำเปล่าลงไปตามอัตราส่วนของข้าวกับน้ำ
3. ใส่กระเทียมบุบ รากผักชี ขิงแก่บุบ เปรูรสด้วยรสดี ซีอิ๊วขาว เกลือป่น น้ำมัน คนให้เข้ากัน
4. วางชิ้นไก่ลงไปบนส่วนผสม แล้วปิดฝาแล้วกดปุ่ม cook เพื่อหุงตามปกติ ก็จะได้อาหารข้าวมันไก่ที่มีกลิ่นหอม
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. โขลนส่วนผสมน้ำจิ้มสับ กระเทียมสับ และพริกขี้หนูสวนผสมรวมกัน
2. เปรูรสด้วยซีอิ๊วขาว 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 (สำหรับนึ่งข้าวปั้น)

### วิธีทำ

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

## ข้าวต้มปูผัด

### ส่วนผสม

ข้าวสาร.....	1/2 ถ้วย
น้ำซุปล.....	4 ถ้วย
เนื้อปูนึ่ง.....	400 กรัม
กระเทียม.....	8 กลีบ
พริกชี้ฟ้าแดง.....	5 เม็ด
ต้นหอมหั่นเป็นท่อน.....	2 ต้น
ซีอิ้วขาว.....	2 ช้อนโต๊ะ
ซีอิ้วดำ.....	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 และน้ำซุปลลงในหม้อหุงข้าว TOSHIBA โดยกดที่ปุ่ม Congee คัมข้าวจนข้าวต้มสุก
- 2.โพลกพริกชี้ฟ้า กระเทียม หยิบๆ พักไว้
- 3.อุ่นกระทะให้ร้อน ใส่น้ำมันลงไป ใส่เครื่องที่โพลกเตรียมไว้ลงผัดพอหอม ใสปู ซอสมะเขือเทศ เต้าเจี้ยว ซีอิ้วดำ น้ำตาลทราย เกลือ พริกไทย น้ำส้มสายชู ลงไปผัดให้เข้ากัน ชิมรสตามชอบ ถ้าแห้งไปเติมน้ำซุปลนิดหน่อย
- 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 ชั้น นำกล้วยลงต้มในน้ำเดือดพอสุก (เพื่อให้ความเผ็ดของกล้วยหมดไป) ตักออก พักไว้
- 2.เทหางกะทิ เกลือ และน้ำตาลทรายลงไปในหม้อหุงข้าว TOSHIBA โดยกดที่ปุ่ม Cook ต้มจนน้ำตาลละลาย
- 3.ใส่กล้วยที่ต้มแล้วและหัวกะทิลงไปต้ม พอน้ำเดือดก็จะได้กล้วยบวชชี ที่น้ำกะทิไม่แตกมัน

**Tips :** ถ้าต้องการให้กล้วยเป็นชั้นๆ ก็ให้นำไปแช่ในน้ำปูนใส แล้วนำไปต้มในน้ำร้อนให้สุก ก่อนนำมาทำกล้วยบวชชี

## ชีสเค้ก

### ส่วนผสม

น้ำตาล.....	100 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 โดยคนแบบใช้อากาศ
- 4.จากข้อ 3 ให้นำไข่ขาวที่ตีตั้งยอดแล้ว (ที่แบ่งออกเป็น 3 ส่วน) มาผสมใส่ทีละส่วน ค่อยๆ ตะล่อมเบาๆ ให้เข้ากัน จนครบ 3 ส่วน
- 5.ทานเนยที่ถนอมแล้ว 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
ลำใยกระป๋อง.....	1/2 ถ้วย
หวกะทิ.....	1/2 ถ้วย
เกลือป่น.....	1 หยิบมือ

### ส่วนผสม (ข้าวเหนียวขาว)

ข้าวเหนียวขาว.....	1 ถ้วย
น้ำเปล่า.....	3 ถ้วย
น้ำตาลทราย.....	3/4 ถ้วย
ลำใยกระป๋อง.....	1 ถ้วย
หวกะทิ.....	1/2 ถ้วย
เกลือป่น.....	1 หยิบมือ

### วิธีทำ

1. ซาวข้าวเหนียวดำให้สะอาด ใส่ข้าวเหนียวลงในหม้อหุงข้าว TOSHIBA ใส่น้ำลงไป กดปุ่ม Cook หุงจนกระทั่งข้าวเหนียวนุ่ม พอข้าวเหนียวนุ่ม จึงเติมน้ำตาลทรายลงไป คนให้ส่วนผสมเข้ากัน
2. ใส่เนื้อลำใยลงไป คนให้ทั่ว ยกลงพักไว้ พอเริ่มเย็นเติมเกลือและหวกะทิลงไป คนให้เข้ากันดี
3. วิธีทำข้าวเหนียวสีขาวให้ทำเหมือนกับข้าวเหนียวดำ
4. วิธีเสิร์ฟ เราแบ่งพื้นภาชนะออกเป็น 2 ส่วน ส่วนแรกใส่ข้าวเหนียวดำ ส่วนที่เหลือใส่ข้าวเหนียวสีขาว ตกแต่งให้ได้เป็นลักษณะของหยีน - หยางก่อนเสิร์ฟ เราจะวางลำใยที่สอดใส่ข้าวเหนียวทั้งสองสี ทำเป็นดวงตาให้กับรูปหยีน - หยาง

## ขนมปัง BANANA NUT BREAD

### ส่วนผสม

แป้งสาลี.....	300 กรัม
ผงฟู.....	2 ช้อนชา
เกลือ.....	1/2 ช้อนชา
เนยหรือมาการีน.....	250 กรัม
น้ำตาลทราย.....	400 กรัม
เนื้อมะม่วงหาวมะนาวโห่.....	400 กรัม
ไข่ไก่.....	4 ฟอง
เนื้อมะม่วงหาวมะนาวหาว.....	150 กรัม

### วิธีทำ

1. ร่อนแป้งสาลี ผงฟู และเกลือด้วยกัน ใส่ภาชนะพักไว้
2. ในอีกภาชนะหนึ่ง ตีเนย (ที่นุ่มเหลวแล้ว) กับน้ำตาลให้เข้ากันจนเป็นสีเหลืองอ่อน แล้วผสมกล้วย ไข่ไก่ และเนื้อมะม่วงหาวมะนาวหาวลงไป
3. นำส่วนผสมที่ร่อนแล้ว มาผสมกับส่วนผสมกล้วย คนให้พอเข้ากันอย่างเบามือ
4. ตักเนยด้านในหม้อให้ทั่ว แล้วใส่ส่วนผสมของขนมปังกล้วยหอมที่ผสมแล้วลงในหม้อหุงข้าว TOSHIBA ปิดฝาหม้อ แล้วกดที่ปุ่ม Congee ระหว่างอนขนมปังห้ามเปิดฝาทิ้งหม้อหุงข้าว
5. เมื่อนขนมปังสุกทั้งไว้ให้เย็น พองขนมปังเย็นนำหม้อมาคว่ำให้ขนมปังออกมาจากหม้อ

