



ENJOY
EASY COOKING



**RICE COOKER
COOKING
MENU
TOSHIBA**



IH RICE COOKER

...มากกว่าแค่หุงข้าว

“ให้ข้าวแต่ละมือของคุณพิเศษยิ่งขึ้น ด้วยหม้อหุงข้าวดิจิทัลออลโตชิบา”

ระบบเหนี่ยวนำของสนามแม่เหล็ก

เป็นระบบการให้ความร้อนที่ผสมผสานกันระหว่างการเหนี่ยวนำไฟฟ้าและแผ่นความร้อน เพื่อให้ทำความร้อนอย่างรวดเร็ว และเพิ่มประสิทธิภาพในการให้ความร้อนในแต่ละจุดให้เหมาะสม



ข้าวขาวแบบนุ่ม แบบมาตรฐานปกติ แบบแข็งกว่าปกติ

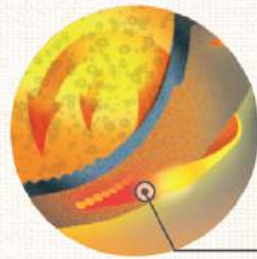
ฮีตเตอร์ด้านบนและด้านข้าง

กระจายความร้อนได้ทั่วถึงรอบหม้อ พร้อมระบบเซนเซอร์ที่ฝาदानใน ช่วยตรวจจับอุณหภูมิ และควบคุมความร้อนได้แม่นยำ



หม้อหุงข้าวดิจิทัลระบบแม่เหล็กไฟฟ้า

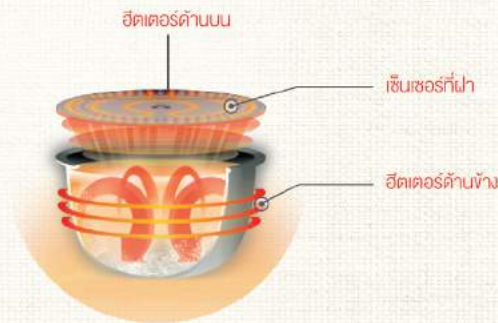
RC-18RHT2 (1.8 ลิตร) / RC-10RHT2 (1.0 ลิตร)



ชุดแปลงเหนี่ยวนำไฟฟ้า

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. ฐานหม้อทำนุ 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)

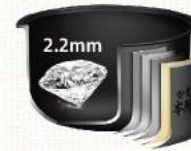
3



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.
- 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

1. นำสันนอกหมูมาลวกกับเกลือและพริกไทย
2. นำหมูหุงข้าวใส่น้ำมันพืช 4 ช้อนโต๊ะ กดปุ่ม Menu เลือกโปรแกรม Baking/Soup ตั้งเวลาโดยกด Min เซ็ตเวลา 60 นาที กด Cook ยืนยัน
3. นำหมูที่หมักแล้วลงในหม้อ ประมาณ 5-10 นาที จนหมูสุก (สังเกตเวลาบนหน้าจอจะนับถอยหลัง)
4. เติมน้ำ 3 ถ้วยตวง ลงในหม้อ รอจนน้ำเดือด
5. นำกระทะตั้งไฟ ใส่น้ำมันแล้วตามด้วย มันฝรั่ง แครอท หอมใหญ่ ผัดให้เข้ากันจนผักสุก เติมน้ำซุป 2 ถ้วยลงในกระทะ รอจนเดือดอีกครั้ง
6. นำผักที่ผัดในกระทะมาใส่หม้อหุงข้าว Digital TOSHIBA เคี่ยวต่อ ใส่มะเขือเทศสับละเอียด น้ำตาล เกลือ แล้วต่อด้วย ซอสพริกกับซอสมะเขือเทศ เคี่ยวต่อจนส่วนผสมทุกอย่างเปื่อย
7. กดปุ่ม Cancel เพื่อให้หม้อหยุดทำงาน
8. 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

1. แช่ข้าวเหนียวให้อ่อน แช่ไว้ประมาณ 6 ชั่วโมง แล้วสะเด็ดน้ำพักไว้
2. นำกระทะตั้งไฟ ใส่น้ำมันให้ร้อน ใส่วัสดุกระเทียมสับผัดกับผงพะโล้ หมูบะซ้อ กุนเชียง เห็ดหอม กุ้งแห้ง ลูกบัว และข้าวเหนียวที่แช่น้ำแล้ว ผัดให้เข้ากัน ปรุงรสด้วยเกลือ พริกไทย
3. เทข้าวที่ผัดแล้วลงไปบนหม้อหุงข้าว TOSHIBA ที่มีใบจิงเขอรองอยู่กันหม้อ แล้วใส่เผือกกวนหวานห่อฟุ้งผัดหมู ไข่แดงของไข่เค็ม และน้ำซุป แล้วกดปุ่ม Cook (สำหรับหม้อหุงข้าวรุ่น RC-5MM ให้กดปุ่ม Mix Rice) หุงจนกระทั่งสุก
4. 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. เทข้าวสารที่หมักไว้แล้วลงในหม้อหุงข้าว 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

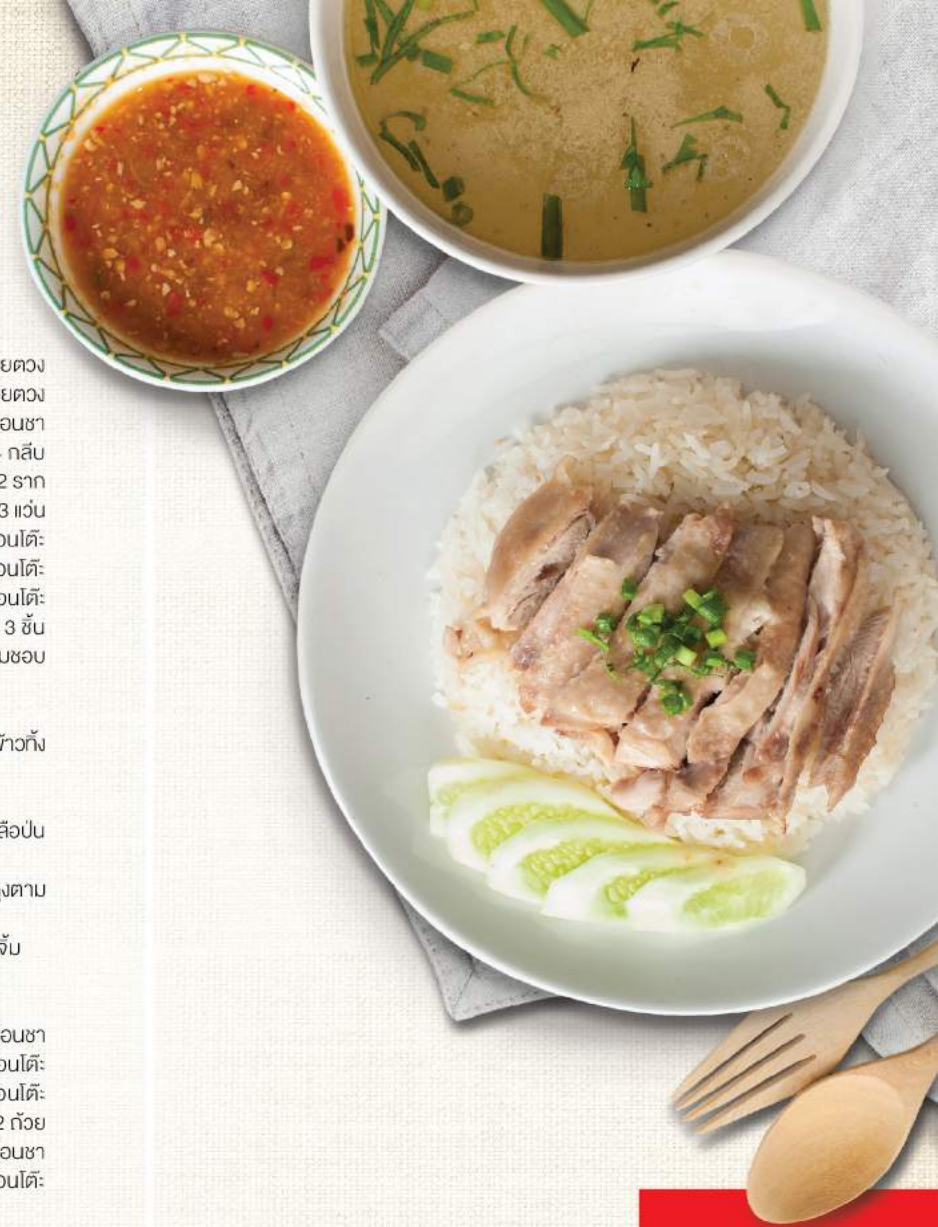
1. นำหม้อ TOSHIBA ใส่ข้าวสารลงไป ใส่น้ำให้สะอาด เติมน้ำข้าวข้างทิ้งออก พักไว้
2. ใส่น้ำเปล่าลงไปตามอัตราส่วนของข้าวกับน้ำ
3. ใส่กระเทียมบุบ รากผักชี ขิงแก่บุบ เปรุรสด้วยรสดี ซีอิ๊วขาว เกลือป่น น้ำมัน คนให้เข้ากัน
4. วางชิ้นไก่ลงไปบนส่วนผสม แล้วปิดฝาแล้วกดปุ่ม cook เพื่อหุงตามปกติ ก็จะได้ข้าวมันไก่ที่มีกลิ่นหอม
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. โขลนส่วนผสมน้ำจิ้มสับ กระเทียมสับ และพริกขี้หนูสวนผสมรวมกัน
2. เปรุรสด้วยซีอิ๊วขาว น้ำมะนาว น้ำตาลปีบ ผสมให้เข้ากัน ใช้เสิร์ฟกับข้าวมันไก่



ซูชิ ข้าวปั้น

ส่วนผสม

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

วิธีทำ

1. หุงข้าวญี่ปุ่นในหม้อหุงข้าว TOSHIBA ใช้เวลาประมาณ 40 นาที
2. นำเสื่อมาวางแล้วนำสาหร่ายมาวาง
3. คัดข้าวพอประมาณเกลี่ยให้กว้างยาวพอเท่ากับสาหร่าย
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
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 คัมข้าวจนข้าวต้มสุก
2. โขลกพริกชี้ฟ้า กระเทียม หยาบๆ พักไว้
3. อุ่นกระทะให้ร้อน ใส่น้ำมันลงไป ใส่เครื่องที่โขลกเตรียมไว้ลงผัดพอหอม ใสปู 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. เติมน้ำเปล่าใส่หม้อหุงข้าว TOSHIBA โดยกดที่ปุ่ม Cook พอเดือด นำกล้วยมาปอกเปลือกผ่าซีก แล้วหั่นซีกละ 2 ชั้น นำกล้วยลงต้มในน้ำเดือดพอสุก (เพื่อให้ความเผ็ดของกล้วยหมดไป) ตักออก พักไว้
2. เทหางกะทิ เกลือ และน้ำตาลทรายลงไปในหม้อหุงข้าว TOSHIBA โดยกดที่ปุ่ม Cook ต้มจนน้ำตาลละลาย
3. ใส่กล้วยที่ต้มแล้วและหัวกะทิลงไปต้ม พอน้ำเดือดก็จะได้กล้วยบวชชีที่น้ำกะทิไม่แตกมัน

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
ลำไยกระป๋อง.....	1/2 ถ้วย
หวกะทิ.....	1/2 ถ้วย
เกลือป่น.....	1 หยิบมือ

ส่วนผสม (ข้าวเหนียวขาว)

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

วิธีทำ

1. ซาวข้าวเหนียวดำให้สะอาด ใส่ข้าวเหนียวลงในหม้อหุงข้าว TOSHIBA ใส่น้ำลงไป กดปุ่ม Cook หุงจนกระทั่งข้าวเหนียวนุ่ม พอข้าวเหนียวนุ่ม จึงเติมน้ำตาลทรายลงไป คนให้ส่วนผสมเข้ากัน
2. ใส่เนื้อลำไยลงไป คนให้ทั่ว ยกลงพักไว้ พอเริ่มเย็นเติมเกลือและหวกะทิลงไป คนให้เข้ากันดี
3. วิธีทำข้าวเหนียวสีขาวให้ทำเหมือนกับข้าวเหนียวดำ
4. วิธีเสิร์ฟ เราแบ่งพื้นภาชนะออกเป็น 2 ส่วน ส่วนแรกใส่ข้าวเหนียวดำ ส่วนที่เหลือใส่ข้าวเหนียวสีขาว ตกแต่งให้ได้เป็นลักษณะของหยีน - หยางก่อนเสิร์ฟ เราจะวางลำไยที่สอดใส่ข้าวเหนียวทั้งสองสีทำเป็นดวงตาให้กับรูปหยีน - 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
เนื้อมะม่วงหาวมะนาวหั่น.....	150 กรัม

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งสาลี ผงฟู และเกลือด้วยกัน ใส่ภาชนะพักไว้
2. ในอีกภาชนะหนึ่ง ตีเนย (ที่นุ่มเหลวแล้ว) กับน้ำตาลให้เข้ากันจนเป็นสีเหลืองอ่อน แล้วผสมกล้วย ไข่ไก่ และเนื้อมะม่วงหาวมะนาวหั่นลงไป
3. นำส่วนผสมที่ร่อนแล้ว มาผสมกับส่วนผสมกล้วย คนให้พอเข้ากันอย่างเบามือ
4. ตักเนยด้านในหม้อให้ทั่ว แล้วใส่ส่วนผสมของเนยกล้วยหอมที่ผสมแล้วลงในหม้อหุงข้าว TOSHIBA ปิดฝาหม้อ แล้วกดที่ปุ่ม Congee ระหว่างอนขนมปังห้ามเปิดฝาทิ้งข้าว
5. เมื่อนมปังสุกทั้งไว้ให้เย็น พองนมปังเย็นนำหม้อมาคว่ำให้ขนมปังออกมาจากหม้อ

