

SHARP

SHARP



KITCHEN
APPLIANCES
Expert



COOK BOOK

เครื่องปั่นอเนกประสงค์
รุ่น EM-M2

8 เมนูพิเศษ





เราเชื่อว่า...

รสชาติดี ๆ มีไว้แบ่งปัน

ไม่ว่าจินตนาการสีสันแห่งความสดชื่น
หรือจะผสมผสานวัตถุดิบชั้นเลิศที่หลากหลาย
ก็สามารถเป็นเมนูแสนอร่อยได้สำหรับทุกคน
ด้วย เครื่องปั่นอเนกประสงค์ชาร์ปรุ่น EM-M2





Contents | สารบัญ

เมนู EM-M2

Avocado Yogurt Smoothie	4	ไอศกรีมเสาวรส	12
Mango Peach Smoothie	6	ไอศกรีมกะทิทรงเครื่อง	14
Strawberry Cookie Frappe	8	ไอศกรีมสตอว์เบอร์รี่	16
Blue Summer	10	สลัดครีมโยเกิร์ต	18



Avocado Yogurt Smoothie



ส่วนผสม

อะโวคาโด	180	กรัม
โยเกิร์ต (รสธรรมชาติ)	150	กรัม
นมสด	1/2	ถ้วยตวง
น้ำผึ้ง	1/4	ถ้วยตวง
น้ำแข็ง	300	กรัม

วิธีทำ

- นำส่วนผสมทั้งหมดใส่ลงในโถปั่นน้ำผลไม้
ปั่นด้วยความเร็วระดับที่ 2 เวลา 1 นาที
คนส่วนผสมทุก 30 วินาที
- เทใส่แก้ว จัดเสิร์ฟให้สวยงาม

Mango Peach Smoothie



ส่วนผสม

เนื้อมะม่วงแช่แข็ง	250	กรัม
ลูกพีชในน้ำเชื่อม	200	กรัม
น้ำเชื่อมลูกพีช	1/2	ถ้วยตวง
น้ำมะนาว	2	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

- นำส่วนผสมทั้งหมดใส่ลงในโถปั่นน้ำผลไม้
ปั่นด้วยความเร็วระดับที่ 1 เวลา 1 นาที
คนส่วนผสมทุก 30 วินาที
- เทใส่แก้ว จัดเสิร์ฟให้สวยงาม

Strawberry Cookie Frappe



ส่วนผสม

สตรอว์เบอร์รีสด	350	กรัม
โอรีโอคุกกี้	3	ชิ้น
น้ำเชื่อมกลั่น	1	ถ้วยตวง
สตรอว์เบอร์รี		
น้ำมะนาว	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำแข็ง	300	กรัม
วิปป์ครีมและสตรอว์เบอร์รี (สำหรับตกแต่ง)		

วิธีทำ

1. นำส่วนผสมทั้งหมดใส่ลงในโถปั่นน้ำผลไม้
ปั่นด้วยความเร็วระดับที่ 2 เวลา 1 นาที
คนส่วนผสมทุก 30 วินาที
2. เทใส่แก้ว ตกแต่งด้วยวิปป์ครีมและสตรอว์เบอร์รี
จัดเสิร์ฟให้สวยงาม



ส่วนผสม

เนื้อสันซี่ในน้ำเชื่อม	100	กรัม
เกรนาตินสีฟ้า	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1/2	ถ้วยตวง
น้ำมะนาว	2	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	1/4	ช้อนชา
โซดา	1/2	ถ้วยตวง
น้ำแข็ง	400	กรัม

วิธีทำ

- นำส่วนผสมทั้งหมดใส่ลงในโถปั่นน้ำผลไม้ ปั่นด้วยความเร็วระดับที่ 2 เวลา 1 นาที คนส่วนผสมทุก 30 วินาที
- เทใส่แก้ว จัดเสิร์ฟให้สวยงาม



ส่วนผสม

เสาวรส	6	ลูก
น้ำส้มเข้มข้น	1/2	ถ้วยตวง
น้ำตาลทราย	100	กรัม
น้ำแข็ง	400	กรัม

วิธีทำ

1. นำส่วนผสมทั้งหมดใส่ลงในโถปั่นน้ำผลไม้ ปั่นด้วยความเร็วระดับที่ 2 เวลา 1 นาที คนส่วนผสมทุก 30 วินาที
2. เทใส่ภาชนะ แล้วคลุมด้วยพลาสติกใส นำแช่ในช่องแช่แข็งของตู้เย็น ประมาณ 8-10 ชั่วโมง จนส่วนผสมแข็งตัว
3. จัดเสิร์ฟ



ส่วนผสม

หัวกะทิ	1	ถ้วยตวง
เนื้อมะพร้าวอ่อน	2	ลูก
น้ำมะพร้าว	1/2	ถ้วยตวง
เผือกนึ่ง	100	กรัม
น้ำตาลทราย	1	ถ้วยตวง
เกลือป่น	1	ช้อนชา
น้ำแข็ง	400	กรัม

วิธีทำ

1. นำส่วนผสมทั้งหมดใส่ลงในโถปั่นน้ำผลไม้ ปั่นด้วยความเร็วระดับที่ 2 เวลา 1 นาที คนส่วนผสมทุก 30 วินาที
2. เทใส่ภาชนะ แล้วคลุมด้วยพลาสติกใส นำแช่ในช่องแช่แข็งของตู้เย็น ประมาณ 8-10 ชั่วโมง จนส่วนผสมแข็งตัว
3. จัดเสิร์ฟ



ส่วนผสม

สตรอว์เบอร์รีแช่แข็ง	150	กรัม
ราสเบอร์รีแช่แข็ง	100	กรัม
น้ำตาลทราย	120	กรัม
น้ำแข็ง	250	กรัม
นมสด	1 1/2	ถ้วยตวง

วิธีทำ

1. นำส่วนผสมทั้งหมดใส่ลงในโถปั่นน้ำผลไม้ ปั่นด้วยความเร็วระดับที่ 2 เวลา 1 นาที คนส่วนผสมทุก 30 วินาที
2. เทใส่ภาชนะ แล้วคลุมด้วยพลาสติกใส นำแช่ในช่องแช่แข็งของตู้เย็น ประมาณ 8-10 ชั่วโมง จนส่วนผสมแข็งตัว
3. จัดเสิร์ฟ



ส่วนผสม

โยเกิร์ตรสส้ม	150	กรัม
ไข่แดง (ไข่ไก่)	2	ฟอง
เนยแข็งครีมคอตเตจชีส	2	ช้อนโต๊ะ
ผิวส้มเชื่อม	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	3/4	ถ้วยตวง
นมข้นหวาน	4	ช้อนโต๊ะ
น้ำมะนาว	1	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยดำป่น	1/2	ช้อนชา
เกลือป่น	1/2	ช้อนชา

วิธีทำ

- นำส่วนผสมทั้งหมดใส่ลงในโถปั่นน้ำผลไม้
ปั่นด้วยความเร็วระดับที่ 1 เวลา 1 นาที
คนส่วนผสมทุก 30 วินาที
- เทสลัดครีมโยเกิร์ตใส่ถ้วย จัดเสิร์ฟพร้อม
ผักสลัด

เครื่องปั่นอเนกประสงค์ชาร์ป รุ่น EM-M2

ปั่นน้ำแข็งให้เนียนนุ่มทุกเมนู สมูทตี้หรือไอศกรีมโฮมเมด
ก็จัดการได้สารพัดประโยชน์



รุ่น EM-M2

- ความจุ 1.25 ลิตร
- ใบมีดสแตนเลสฟันปลา 5 แฉก
คมกริบ ไม่เป็นสนิม
- โถปั่น ผลิตจากพลาสติก FOOD GRADE
- ปรับความเร็วได้ 2 ระดับ พร้อมปุ่ม
PULSE
- ปุ่ม RESET ใต้ฐานเครื่อง

คุณสมบัติ



ใบมีดสแตนเลสฟันปลา 5 แฉก
คมกริบ ไม่เป็นสนิม

2SAFETY
MOTOR SAFETY
SAFETY LOCK

ระบบนิรภัย 2 ระดับ



**THAI CITY
ELECTRIC**

บริษัท กรุงไทยการไฟฟ้า จำกัด

1643/4 ถนนเพชรบุรีตัดใหม่ แขวงมักกะสัน เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400

โทร. 0 2333 3111 ศูนย์ลูกค้าสัมพันธ์ 0 2254 5000 อีเมล : callcenter@thaicity.co.th

www.thaicity.co.th

www.sharp-weeclub.com

www.facebook.com/sharpweeclub