

Panasonic

VISIT

Recipe page:- <https://fs.panasonic.com/recipe/>

Website top page:- <https://fs.panasonic.com/>

Panasonic



Taste the Freshness of International Cuisines



Electronic
Rice Cooker / Warmer
SR-UH36F

SCAN THE CODE TO EXPLORE A WIDE RANGE OF DELICIOUS RECIPES





**TRIPLE MICRO SWITCH
FOR SAFETY**
SWITCH FROM COOKING MODE TO
KEEP WARM MODE IN AN INSTANT



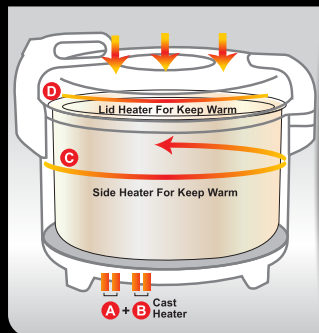
SCOOP HOLDER
FOR CONVENIENT HANDLING
WHILE COOKING



STEAM VENT
PREVENTS SOGGING OF
COOKED RICE



DEW COLLECTOR
COLLECTS EXCESS WATER
TO PREVENT SOGGING



Power Source	230-240V
Power Consumption	1400-1524W
Pan Thickness	1.95 mm
Pan Weight* (kg)	1.2 Kg
Unit Dimension W X D X H (mm)	428 x 384 x 347 mm
Unit Net Weight* (kg)	8.2 kg
Master Pack Qty.	1
Shipping Weight* (kg)	10.1 Kg

RICE COOKING		A + B		
KEEP WARM	USE	A + B	C	D
	EFFECT	10%	60%	30%
	TIME	12 Hours		

Please note that this may differ according to the measurement unit used.

OTHER UNIQUE
FEATURES



INDEX OF THE RECIPE BOOK

ENGLISH

1	PAELLA
2	RISOTTO
3	JOLLOF RICE
4	SUSHI
5	CHICKEN BIRYANI

FRANÇAIS

6	PAELLA ESPAGNOLE
7	RISOTTO AUX CHAMPIGNONS
8	RIZ JOLLOF
9	RIZ À SUSHI
10	POULET BIRYANI

ITALIANO

11	PAELLA SPAGNOLA
12	RISOTTO AI FUNGHI
13	RISO JOLLOF
14	RISO PER SUSHI
15	POLLO BIRYANI

ESPAÑOL

16	ARROZ MEDITERRÁNEO
17	RISOTTO DE CHAMPIÑONES
18	ARROZ JOLLOF
19	ARROZ SUSHI
20	BIRYANI DE POLLO



ENGLISH

Spanish Paella

Olive Oil	500 Grams	Calamari Rings	500 Grams
Bay Leaf	5 Numbers	Arborio Rice	2000 Grams
Garlic Clove Whole	50 Grams	Salt	20 Grams
Onion Diced	300 Grams	Pepper Crushed	20 Grams
Bell Pepper Diced	250 Grams	Chicken Broth	3500 ML
Roma Tomatoes Chopped	800 Grams	Peeled and Devined Prawns	1000 Grams
Paprika Powder	50 Grams	Saffron	1 Grams
Chicken Boneless Cubes	500 Grams	Chopped Parsley	25 Grams
Frozen Peas / Fresh Green Peas	500 Grams	Lemons for Garnish	

Method

- Step 1 : Pour Olive Oil in the cooking pan and switch on the rice cooker.
- Step 2 : Start with adding Bay Leaf, Garlic, Chopped Onion.
- Step 3 : Saute the Onion until cooked.
- Step 4 : Then add in the Bell Pepper & Tomato and saute well until tomatoes are softened and cooked.
- Step 5 : Sprinkle the Paprika and saute for 1 minute.
- Step 6 : Add in the Chicken Boneless Cubes, Calamari Rings and cook for 5 minutes.
- Step 7 : Add in the Arborio Rice and saute for a minute.
- Step 8 : Pour in the Chicken Broth & Green peas and Season with Salt & Pepper and close the Lid.
- Step 9 : Let it cook well until the cooker switches to the 'Keep Warm' mode.
- Step 10 : There might be some water on top of the rice, just stir once more and add in the Prawn on top of the rice and close the lid.
- Step 11 : Leave the Rice Cooker in 'Keep Warm' Mode for another 15 minutes.
- Step 12 : Finally, Seafood Paellea is ready to serve.
- Step 13 : Garnish with Parsley and Lemon Wedges for a better finish!

ENGLISH

Italian Mushroom Risotto

Olive Oil	500 Grams	White Wine	250 ML
Onion Chopped	300 Grams	Butter	150 Grams
Garlic Cloves	100 Grams	Parsley	25 Grams
Oyster Mushrooms	500 Grams	Pasrmesen Cheese	200 Grams
Button Mushrooms	500 Grams	Stock Water	3.75 Ltr
Risotto Rice	2 Kilo Grams		

Cooking Instruction

- Step 1 : Pour Olive Oil in the cooking pan and switch on the rice cooker.
- Step 2 : Start with adding Whole Garlic Cloves & Chopped Onion and saute the onion untill cooked.
- Step 3 : Then add in the Oyster Mushroom, Button Mushroom and saute well until the water from the mushroom dries out and cooked completely.
- Step 4 : Add in the Arborio Rice and saute for a minute.
- Step 5 : Pour the White Wine in the rice and cook for 1 to 2 minutes.
- Step 6 : Pour in the Stock Water and close the lid.
- Step 7 : Cook until the cooker switches to 'Keep Warm' mode.
- Step 8 : There might be some water on top of the Rice, just add in the butter and stir well and close the lid again.
- Step 9 : Leave the rice cooker in 'Keep Warm' mode for another 15 mins.
- Step 10 : Then the Risotto is ready to serve.
- Step 11 : Finally, garnish with Parsley and Grated Parmasen Cheese.





ENGLISH

Jollof Rice

Vegetable Oil	250 ML	Red Bell Pepper	300 Grams
Bay Leafs	10 Numbers	Chicken Drumstick	2 Kilo Grams
Onion Chopped	500 Grams	Basmati Rice	2 Kilo Grams
Red Chilli	50 Grams	Stock	1750 ML
Tomato Paste	250 Grams	Salt	100 Grams
Caribbean Curry Powder	100 Grams	Black Pepper	30 Grams
Dry Thyme	15 Grams	Butter	100 Grams
Chopped Roma Tomato	500 Grams		

Cooking Instruction

- Step 1 : Pour Oil in the cooking pan, and switch on the rice cooker.
- Step 2 : Start with adding Bay Leaf, Onion & Red Chilli and saute the onion until cooked.
- Step 3 : Then add in the Caribbean Curry Powder, Dry Thyme & saute well.
- Step 4 : Add in the Tomato Paste, Tomato, Red Bell Pepper & Chicken pieces & cook for 10 minutes
- Step 5 : Pour in the Stock, Salt & Rice, close the lid and cook until the cooker switches to 'Keep Warm' mode.
- Step 6 : Opne the lid and add in the butter and stir well and close the lid again.
- Step 7 : Leave the rice cooker in 'Keep Warm' mode for another 15 minutes.
- Step 8 : Then the Jollof is ready to serve.

ENGLISH

Panasonic

Futomaki 'Sushi

Japanese Short Grain Rice	3 Kilo Grams
Water	3 Ltr
Kombu	5 inch Pcs
Rice Vinegar	350 Grams
Sugar	150 Grams
Sea Salt	30 Grams

Cooking Instruction

- Step 1 : Rinse the rice with cold water and strain well.
- Step 2 : Put the rice in the cooking pan, pour the water in pan and place the Kombu on top and close the lid.
- Step 3 : Switch on the rice cooker into Cooking Mode.
- Step 4 : Meanwhile mix the Rice Vinegar, Sugar & Sea salt in a sauce pan heat up seperately an keep it aside.
- Step 5 : Once the rice cooker switches to 'Keep Warm' mode, leave it on for 10 minutes.
- Step 6 : Then open the rice cooker and transfer it in a separate bowl.
- Step 7 : Drizzle the rice with Vinegar Mixture and keep folding using a rubber spatula gently, cover it with a damp wet towel and keep aside.
- Step 8 : Now the rice is ready to make desired Sushi or Maki Rolls etc.
- Step 9 : *Note* Keep aside some warm water to dip the spatula and prevent the sticking of rice on the spatula.





ENGLISH

Chicken Biryani

Oil	500 Grams	Mint Leaf	50 Grams
Bay Leaf	10 Leafs	Coriander Leaf	50 Grams
Cardamom	5 Grams	Curd or Yoghurt	500 Grams
Cloves	5 Grams	Ginger Garlic Paste	200 Grams
Star Anise	5 Grams	Salt	150 Grams
Cinnamon Sticks	10 Numbers	Water	1500 Grams
Slit Green Chilli	50 Grams	Basmati Rice	2 Kg
Sliced Onions	1000 Grams	Milk	250 ML
Biryani Masala Powder	100 Grams	Saffron	2 Grams
Chicken Pieces with Bone	2 Kilo Grams	Fried Onions For Garnish	

Cooking Instruction

- Step 1 : Soak the basmati rice before starting the cooking process.
- Step 2 : Soak the saffron in milk seperately.
- Step 3 : Pour oil in the cooking pan and switch on the rice cooker.
- Step 4 : Start with adding Bay Leaf, Cardamom, Cloves, Star Anise, Cinnamon Sticks, Green Chilli & Onion and saute all together until cooked for 5 minutes.
- Step 5 : Then add in the Biryani Masala & saute well.
- Step 6 : Add in the Curd, Chicken Pieces, Ginger Garlic Paste and cook the chicken for 10 minutes.
- Step 7 : Add in the Mint Leafs, Coriander Leafs pour in the Water, Salt, Rice, Saffron Milk.
- Step 8 : Close the lid and cook until the cooker switches to 'Keep Warm' mode.
- Step 9 : Leave the rice cooker in 'Keep Warm' mode for another 15 mins.
- Step 10 : Finally, the Hot Biryani is ready to serve.
- Step 11 : Garnish with Fried Onions and serve together with some Baigan Masala [Eggplant Side Dish] or Raita [Yoghurt Salad].

FRANÇAIS

Paella Espagnole

Huile d'olive	500 Grammes	Anneaux de calamar	500 Grammes
Feuille de laurier	5 Unités	Riz Arborio	2000 Grammes
Gousse d'ail entière	50 Grammes	Sel	20 Grammes
Oignon haché	300 Grammes	Poivre concassé	20 Grammes
Poivron en dés	250 Grammes	Bouillon de poulet	3500 ML
Tomates Roma hachées	800 Grammes	Crevettes décortiquées et déveinées	1000 Grammes
Paprika en poudre	50 Grammes	Safran	1 Grammes
Poulet en dés	500 Grammes	Persil haché	25 Grammes
Petits pois surgelés /		Citrons pour la garniture	
Petits pois verts frais	500 Grammes		

Préparation

- Étape 1 - Versez l'huile d'olive dans la casserole et mettez le cuiseur à riz en marche.
- Étape 2 - Commencez par ajouter la feuille de laurier, l'ail, l'oignon haché.
- Étape 3 - Faites revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit cuit.
- Étape 4 - Ajoutez ensuite les poivrons et les tomates et faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient ramollis et cuits.
- Étape 5 - Saupoudrez le paprika et faites revenir pendant 1 minute.
- Étape 6 - Ajoutez les dés de poulet, les anneaux de calmar et laissez cuire pendant 5 minutes.
- Étape 7 - Ajoutez le riz Arborio et faites revenir pendant une minute.
- Étape 8 - Versez le bouillon de poulet et les petits pois, assaisonnez de sel et de poivre et fermez le couvercle.
- Étape 9 - Laissez cuire jusqu'à ce que l'appareil passe en mode "Maintien au chaud".
- Étape 10 - Il se peut qu'il y ait un peu d'eau sur le riz, remuez une fois de plus et ajoutez les crevettes sur le riz et refermez le couvercle.
- Étape 11 - Laissez le cuiseur à riz en mode "maintien au chaud" pendant encore 15 minutes.
- Étape 12 - Et voilà, la paella aux fruits de mer est prête à être servie.
- Étape 13 - Garnissez-la de persil et de quartiers de citron pour une présentation parfaite !





FRANÇAIS

Risotto aux Champignons

Huile d'olive	500 Grammes
Oignon haché	300 Grammes
Gousses d'ail	100 Grammes
Pleurotes	500 Grammes
Champignons de Paris	500 Grammes
Riz à risotto	2 Kilogrammes
Vin blanc	250 Ml
Beurre	150 Grammes
Persil	25 Grammes
Parmesan râpé	200 Grammes
Eau de bouillon	3.75 Litres

Préparation

- Étape 1 : Versez l'huile d'olive dans la casserole et allumez le cuiseur de riz.
- Étape 2 : Commencez par ajouter les gousses d'ail entières et l'oignon haché et faites revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit cuit.
- Étape 3 : Ajoutez ensuite les pleurotes et les champignons de Paris et faites-les revenir jusqu'à ce que l'eau des champignons soit totalement éliminée et que les champignons soient cuits.
- Étape 4 : Ajoutez le riz Arborio et faites-le sauter pendant une minute.
- Étape 5 : Versez le vin blanc sur le riz et laissez-le cuire pendant 1 à 2 minutes.
- Étape 6 : Versez l'eau du bouillon et fermez le couvercle.
- Étape 7 : Laissez cuire jusqu'à ce que l'appareil passe en mode "Maintien au chaud".
- Étape 8 : Il se peut qu'il y ait un peu d'eau sur le riz, ajoutez simplement le beurre, remuez bien puis refermez le couvercle.
- Étape 9 : Laissez le cuiseur à riz en mode "Maintien au chaud" pendant encore 15 minutes.
- Étape 10 : Et voilà, le Risotto est prêt à être servi.
- Étape 11 : Enfin, garnissez-le de persil et saupoudrez de parmesan râpé.

FRANÇAIS

Riz Jollof

Huile végétale	250 Ml	Poivron rouge	300 Grammes
Feuilles de laurier	10 Unités	Pilons de poulet	2 Kilogrammes
Oignon haché	500 Grammes	Riz Basmati	2 Kilogrammes
Piment rouge	50 Grammes	Bouillon	1750 Ml
Concentré de tomate	250 Grammes	Sel	100 Grammes
Poudre de curry des Caraïbes	100 Grammes	Poivre noir	30 Grammes
Thym sec	15 Grammes	Beurre	100 Grammes
Tomate Roma hachée	500 Grammes		

Préparation

- Étape 1 : Versez l'huile dans le cuiseur de riz, et allumez-le.
- Étape 2 : Commencez par ajouter la feuille de laurier, l'oignon et le piment rouge et faites revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit cuit.
- Étape 3 : Ajoutez ensuite la poudre de curry des Caraïbes, le thym sec et faites bien revenir le tout.
- Étape 4 : Ajoutez le concentré de tomate, la tomate, le poivron rouge et les morceaux de poulet et faites cuire pendant 10 minutes.
- Étape 5 : Versez le bouillon, le sel et le riz, fermez le couvercle et laissez cuire jusqu'à ce que l'appareil passe en mode "Maintien au chaud".
- Étape 6 : Ouvrez le couvercle, ajoutez le beurre, remuez bien et refermez le couvercle.
- Étape 7 : Laissez le cuiseur à riz en mode "Maintien au chaud" pendant encore 15 minutes.
- Étape 8 : Le Jollof est alors prêt à être servi.





FRANÇAIS

Riz à Sushi

Riz japonais à grains courts	3 Kilogrammes
Eau	3 Litres
Kombu	1 5 morceaux de 12,7 cm
Vinaigre de riz	350 Grammes
Sucre	150 Grammes
Sel de mer	30 Grammes

Préparation

- Étape 1 : Rincez le riz à l'eau froide et filtrez bien.
- Étape 2 : Mettez le riz dans le récipient de cuisson, versez l'eau dans le récipient et ajoutez le Kombu par-dessus, puis fermez le couvercle.
- Étape 3 : Allumez le cuiseur à riz en mode cuisson.
- Étape 4 : Pendant ce temps, mélangez le vinaigre de riz, le sucre et le sel marin dans une casserole à sauce que vous ferez chauffer séparément et réservez.
- Étape 5 : Une fois que le cuiseur à riz est passé en mode "Maintien au chaud", laissez-le en marche pendant 10 minutes.
- Étape 6 : Ouvrez ensuite le cuiseur de riz et transférez le riz dans un saladier séparé.
- Étape 7 : Arrosez le riz du mélange de vinaigre et égrainez-le délicatement à l'aide d'une spatule en caoutchouc, couvrez-le d'une serviette humide et réservez-le.
- Étape 8 : Le riz est maintenant prêt à être utilisé pour la préparation de sushis ou de rouleaux de makis, etc.
- Étape 9 : *Note : Gardez un peu d'eau chaude pour tremper la spatule et empêcher le riz de coller à la spatule.

FRANÇAIS

Poulet Biriyani

Huile	500 Grammes	Feuille de menthe	50 Grammes
Feuille de laurier	10 Feuilles	Feuille de coriandre	50 Grammes
Cardamome	5 Grammes	Yaourt nature	500 Grammes
Clous de girofle	5 Grammes	Pâte de gingembre et d'ail	200 Grammes
Anis étoilé	5 Grammes	Sel	150 Grammes
Bâtons de cannelle	10 Unités	Eau	1500 Grammes
Piment vert émincé	50 Grammes	Riz Basmati	2 Kg
Oignons émincés	1000 Grammes	Lait	250 ML
Poudre de Biriyani Masala	100 Grammes	Safran	2 Grammes
Morceaux de poulet avec os	2 Kilogrammes	Oignons frits pour la garniture	

Préparation

- Étape 1 : Faites tremper le riz basmati avant de commencer la cuisson.
- Étape 2 : Faites tremper le safran dans du lait séparément.
- Étape 3 : Versez l'huile dans la casserole et allumez le cuiseur de riz.
- Étape 4 : Commencez par ajouter la feuille de laurier, la cardamome, les clous de girofle, l'anis étoilé, les bâtonnets de cannelle, le piment vert et l'oignon. et faites revenir le tout jusqu'à ce que les ingrédients soient cuits pendant 5 minutes.
- Étape 5 : Ajoutez ensuite le Biriyani Masala et faites-le bien revenir.
- Étape 6 : Ajoutez le yaourt, les morceaux de poulet, la pâte de gingembre et d'ail et faites cuire le poulet pendant 10 minutes.
- Étape 7 : Ajoutez les feuilles de menthe, les feuilles de coriandre, versez l'eau, le sel, le riz, le lait safrané.
- Étape 8 : Couvrez et laissez cuire jusqu'à ce que le cuiseur passe en mode « Maintien au chaud ».
- Étape 9 : Laissez le cuiseur à riz en mode "Maintien au chaud" pendant encore 15 minutes.
- Étape 10 : Et voilà, le Biriyani est prêt à être servi.
- Étape 11 : Garnissez-le d'oignons frits et servez-le avec du Baigan Masala (plat d'accompagnement à base d'aubergine) ou du Raita (salade à base de yaourt).





ITALIANO

Paella Spagnola

Olio d'oliva	500 Grammi	Anelli di calamari	500 Grammi
Foglia di alloro	5 Numeri	Riso Arborio	2000 Grammi
Spicchio d'aglio intero	50 Grammi	Sale	20 Grammi
Cipolla tagliata a dadini	300 Grammi	Pepe macinato	20 Grammi
Peperone tagliato a dadini	250 Grammi	Brodo di pollo	3500 ML
Pomodori Roma a dadini	800 Grammi	Gamberi sgusciati	1000 Grammi
Paprika in polvere	50 Grammi	Zafferano	1 Grammi
Pollo disossato a cubetti	500 Grammi	Prezzemolo tritato	25 Grammi
Piselli congelati / Piselli verdi freschi	500 Grammi	Limoni per guarnire	

Preparazione

- Step 1 : Versare l'olio d'oliva nella pentola e accendere il cuoceriso.
- Step 2 : Iniziare ad aggiungere alloro, aglio, cipolla tritata.
- Step 3 : Saltare la cipolla fino a quando non è cotta.
- Step 4 : Poi, aggiungere il peperone e il pomodoro e saltare bene fino a far ammorbidire e cuocere i pomodori.
- Step 5 : Aggiungere la paprika e soffriggere per 1 minuto.
- Step 6 : Aggiungere i cubetti di pollo disossati, gli anelli di calamari e cuocere per 5 minuti.
- Step 7 : Aggiungere il riso Arborio e saltare per un minuto.
- Step 8 : Versare il brodo di pollo e i piselli verdi, condire con sale e pepe e chiudere il coperchio.
- Step 9 : Lasciare cuocere il tutto fino a quando la pentola passa alla modalità "Tieni in caldo".
- Step 10 : Potrebbe esserci dell'acqua sopra il riso: in tal caso, basta mescolare ancora una volta e aggiungere i gamberi sopra il riso e chiudere il coperchio.
- Step 11 : Lascia il cuoceriso in modalità "Tieni in caldo" per altri 15 minuti.
- Step 12 : La Paella di frutti di mare è finalmente pronta per essere servita.
- Step 13 : Guarnire con prezzemolo e spicchi di limone per dare un tocco decorativo al piatto!

ITALIANO

Risotto ai Funghi

Olio d'oliva	500 Grammi	Riso per risotti	2 Chilogrammi
Cipolla tritata	300 Grammi	Vino bianco	250 ML
Spicchio d'aglio	100 Grammi	Burro	150 Grammi
Funghi orecchione (Pleurotus ostreatus)	500 Grammi	Prezzemolo	25 Grammi
Funghi bottone	500 Grammi	Parmigiano	200 Grammi
		Brodo/Acqua	3.75 Litri

Preparazione

- Step 1 : Versare l'olio d'oliva nella pentola e accendere il cuoceriso.
- Step 2 : Iniziare aggiungendo gli spicchi d'aglio interi e la cipolla tritata e far saltare la cipolla fino a quando non è cotta.
- Step 3 : Poi, aggiungere i funghi orecchione, i funghi bottoni e saltare bene fino a quando l'acqua dei funghi sarà asciugata e i funghi saranno ben cotti.
- Step 4 - Aggiungere il riso Arborio e saltare per un minuto.
- Step 5 - Versare il vino bianco nel riso e cuocere per 1 o 2 minuti.
- Step 6 - Versare il brodo o l'acqua e chiudere il coperchio.
- Step 7 - Cuocere fino a quando la pentola passa in modalità "Tieni in caldo".
- Step 8 - Potrebbe esserci dell'acqua sopra il riso: in tal caso, basta mescolare ancora una volta e aggiungere il burro sopra il riso e chiudere il coperchio.
- Step 9 - Lascia il cuoceriso in modalità "Tieni in caldo" per altri 15 minuti.
- Step 10 - Il riso ai funghi è finalmente pronto per essere servito.
- Step 11 - Guarnire con prezzemolo e parmigiano.





ITALIANO

Riso Jollof

Olio vegetale	250 ML	Peperone rosso	300 Grammi
Foglie di alloro	10 Numeri	Bacchetta di pollo	2 Chilogrammi
Cipolla tritata	500 Grammi	Riso Basmati	2 Chilogrammi
Peperoncino rosso	50 Grammi	Brodo	1750 ML
Pasta di pomodoro	250 Grammi	Sale	100 Grammi
Polvere di curry caraibico	100 Grammi	Pepe nero	30 Grammi
Timo secco	15 Grammi	Burro	100 Grammi
Pomodoro Roma tritato	500 Grammi		

Preparazione

- Step 1 : Versare l'olio d'oliva nella pentola e accendere il cuoceriso.
- Step 2 : Iniziare aggiungendo le foglie di alloro, la cipolla e il peperoncino e soffriggere la cipolla fino a quando non è cotta.
- Step 3 : Poi, aggiungere la polvere di curry caraibico, il timo secco e soffriggere bene.
- Step 4 : Aggiungere la pasta di pomodoro, il pomodoro, il peperone rosso e i pezzi di pollo e cuocere per 10 minuti.
- Step 5 : Versare il brodo, il sale e il riso, chiudere il coperchio e cuocere fino a quando la pentola passa in modalità "Tieni in caldo".
- Step 6 : Aprire il coperchio e aggiungere il burro, mescolare bene e chiudere di nuovo il coperchio.
- Step 7 : Lasciare il cuoceriso in modalità "Tieni in caldo" per altri 15 minuti.
- Step 8 : Il riso Jollof è pronto per essere servito.

ITALIANO

Panasonic

Riso per Sushi

Riso giapponese a chicco corto	3 Chilogrammi
Acqua	3 Litri
Kombu	1 pezzi da 5 pollici
Aceto di riso	350 Grammi
Zucchero	150 Grammi
Sale marino	30 Grammi

Preparazione

- Step 1 : Sciacquare il riso con acqua fredda e scolare bene.
- Step 2 : Mettere il riso nella pentola, versare l'acqua, porvi sopra il Kombu sopra e chiudere il coperchio.
- Step 3 : Accendere il cuoceriso in modalità cottura.
- Step 4 : Nel frattempo, mescolare l'aceto di riso, lo zucchero e il sale marino in una casseruola e tenerlo da parte.
- Step 5 : Una volta che il cuoceriso passa alla modalità "Tieni in caldo", lasciarlo acceso per 10 minuti.
- Step 6 : Poi, aprire il cuoceriso e trasferirlo in una ciotola separata.
- Step 7 : Irrorare il riso con la miscela di aceto e continuare a mescolarlo delicatamente con una spatola di gomma, coprirlo con un asciugamano umido e tenerlo da parte.
- Step 8 : Ora il riso è pronto per preparare sushi, maki ecc.
- Step 9 : *Nota* Tenere da parte un po' di acqua calda per bagnare la spatola ed evitare che il riso resti attaccato.





ITALIANO

Pollo Biryani

Olio	500 Grammi	Foglie di menta	50 Grammi
Alloro	10 Foglie	Foglie di coriandolo	50 Grammi
Cardamomo	5 Grammi	Cagliata o yoghurt	500 Grammi
Chiodi di garofano	5 Grammi	Pasta di zenzero e aglio	200 Grammi
Anice stellato	5 Grammi	Sale	150 Grammi
Bastoncini di cannella	10 Numeri	Acqua	1500 Grammi
Peperoncino verde tagliato	50 Grammi	Riso basmati	2 Kg
Cipolle affettate	1000 Grammi	Latte	250 ML
Biryani Masala in polvere	100 Grammi	Zafferano	2 Grammi
Pollo a pezzi con l'osso	2 Chilogrammi	Cipolle fritte per guarnire	

Preparazione

- Step 1 : Mettere a bagno il riso basmati prima di iniziare la cottura.
- Step 2 : Mettere a bagno lo zafferano nel latte separatamente.
- Step 3 : Versare l'olio nella pentola e accendere il cuoceriso.
- Step 4 : Iniziare aggiungendo alloro, cardamomo, chiodi di garofano, anice stellato, bastoncini di cannella, peperoncino verde e cipolla e saltare il tutto per 5 minuti, fino a cottura ultimata.
- Step 5 : Poi, aggiungere il Biryani Masala e soffriggere bene.
- Step 6 : Aggiungere la cagliata, i pezzi di pollo, la pasta di zenzero e aglio e cuocere il pollo per 10 minuti.
- Step 7 : Aggiungere le foglie di menta, le foglie di coriandolo, versare l'acqua, il sale, il riso, il latte allo zafferano.
- Step 8 : Chiudere il coperchio e cuocere fino a quando la pentola passa alla modalità "Tieni in caldo".
- Step 9 : Lasciare il cuoceriso in modalità "Tieni in caldo" per altri 15 minuti.
- Step 10 : Infine, il Biryani è pronto per essere servito.
- Step 11 : Guarnire con cipolle fritte e servire con del Baigan Masala (contorno di melanzane) o Raita (insalata di yogurt).

ESPAÑOL

Arroz Mediterráneo

Aceite de oliva	500 Gramos	Anillas de calamar	500 Gramos
Hoja de laurel	5 Unidades	Arroz Arborio	2000 Gramos
Diente de ajo entero	50 Gramos	Sal	20 Gramos
Cebolla a dados	300 Gramos	Pimienta molida	20 Gramos
Pimiento morrón a dados	250 Gramos	Caldo de pollo	3500 ML
Tomates Roma en rodajas	800 Gramos	Langostinos pelados	1000 Gramos
Pimentón en polvo	50 Gramos	Azafrán	1 Gramos
Datos de pollo deshuesado	500 Gramos	Perejil picado	25 Gramos
Guisantes congelados /		Limones de aderezo	
Guisantes verdes frescos	500 Gramos		

Método

- Paso 1 : Vierte aceite de oliva en la sartén y enciende la arrocera.
- Paso 2 : Comienza añadiendo las hojas de laurel, ajo, cebolla y el chorizo.
- Paso 3 : Saltea la cebolla hasta que se cocine.
- Paso 4 : Luego añade el pimiento morrón y el tomate y saltea hasta que los tomates estén cocinados y blandos.
- Paso 5 : Espolvorea con el pimentón y saltea durante 1 minuto.
- Paso 6 : Añade los dados de pollo, las anillas de calamar y cocina durante 5 minutos.
- Paso 7 : Añade el arroz y saltea durante un minuto.
- Paso 8 : Vierte el caldo de pollo y los guisantes y sazona con sal y pimienta y cierra la tapa.
- Paso 9 : Deja que se cocine bien hasta que la arrocera pase al modo "Keep Warm" (mantener caliente).
- Paso 10 : Puede quedar algo de agua en la parte de arriba, simplemente remueve una vez más y añade los langostinos encima del arroz y cierra la tapa.
- Paso 11 : Deja la arrocera en el modo "Keep Warm" durante otros 15 minutos.
- Paso 12 : Finalmente, la paella ya está lista para servir.
- Paso 13 : ¡Adereza con perejil y rodajas de limón para un mejor acabado!





ESPAÑOL

Risotto de Champiñones

Aceite de oliva	500 Gramos
Cebolla a rodajas	300 Gramos
Diente de ajo	100 Gramos
Champiñones ostra	500 Gramos
Champiñones blancos	500 Gramos
Arroz risotto	2 Kilogramos
Vino blanco	250 ML
Mantequilla	150 Gramos
Perejil	25 Gramos
Queso parmesano	200 Gramos
Agua de caldo	3.75 Ltr

Método

- Paso 1 : Vierte aceite de oliva en la sartén y enciende la arrocera.
- Paso 2 : Comienza añadiendo los dientes de ajo y la cebolla y saltea hasta que esta se cocine.
- Paso 3 : Luego añade los champiñones ostra, los blancos y saltea hasta que el agua de los champiñones se seque y se cocinen totalmente.
- Paso 4 : Añade el arroz y saltea durante un minuto.
- Paso 5 : Vierte el vino blanco en el arroz y cocina durante 1 a 2 minutos.
- Paso 6 : Vierte el agua de caldo y cierra la tapa.
- Paso 7 : Cocina hasta que la arrocera pase al modo "Keep Warm" (mantener caliente).
- Paso 8 : Puede quedar algo de agua en la parte de arriba, simplemente añade la mantequilla y remueve bien y cierra la tapa otra vez.
- Paso 9 : Deja la arrocera en el modo "Keep Warm" durante otros 15 minutos.
- Paso 10 : Entonces el risotto está listo para servirse.
- Paso 11 : Finalmente adereza con perejil y queso parmesano gratinado.

ESPAÑOL

Arroz Jollof

Aceite vegetal	250 ML	Pimentón rojo	300 Gramos
Hoja de laurel	10 Unidades	Muslos de pollo	2 Kilogramos
Cebolla a rodajas	500 Gramos	Arroz basmati	2 Kilogramos
Pimiento chili rojo	50 Gramos	Agua de caldo	1750 ML
Pasta de tomate	250 Gramos	Sal	100 Gramos
Polvo de curry caribeño	100 Gramos	Pimienta negra	30 Gramos
Timo seco	15 Gramos	Mantequilla	100 Gramos
Tomates Roma en rodajas	500 Gramos		

Método

- Paso 1 : Vierte aceite en la sartén y enciende la arrocera.
- Paso 2 : Comienza añadiendo el laurel, el cardamomo, la cebolla y el chili y saltea hasta que se cocine la cebolla.
- Paso 3 : Luego añade la salsa curry caribeña, el timo seco y saltea bien.
- Paso 4 : Añade la pasta de tomate, el tomate, el pimentón y el pollo y cocina durante 10 minutos.
- Paso 5 : Vierte el caldo, la sal y el arroz, cierra la tapa y cocina hasta que la arrocera pase a modo "Keep Warm" (mantener caliente).
- Paso 6 : Abre la tapa y añade la mantequilla y remueve bien y cierra de nuevo.
- Paso 7 : Deja la arrocera en el modo "Keep Warm" durante otros 15 minutos.
- Paso 8 : Luego el Jollof está listo para servirse.





ESPAÑOL

Arroz Sushi

Arroz corto japonés	3 Kilogramos
Agua	3 Ltr
Kombu	1 5 pedazos una pulgada
Vinagre de arroz	350 Gramos
Azúcar	150 Gramos
Sal marina	30 Gramos

Método

- Paso 1 : Lava el arroz con agua fría y escurre bien.
- Paso 2 : Pon el arroz en la sartén, vierte el agua y coloca el kombu encima y cierra la tapa.
- Paso 3 : Enciende la arrocera al modo de cocinado (Cooking Mode).
- Paso 4 : Mientras tanto, mezcla y calienta el vinagre, la azúcar y la sal en una sartén y mantenlos aparte.
- Paso 5 : Una vez que la arrocera pase al modo "Keep Warm" (mantener caliente), déjala durante 10 minutos.
- Paso 6 : Luego abre la arrocera y pasa el arroz a un bol.
- Paso 7 : Espolvorea el arroz con la mezcla de vinagre y ponlo como una capa usando una espátula de goma suavemente, cúbrelo con un trapo húmedo y mantelo aparte.
- Paso 8 : Ahora el arroz está listo para hacer rollos de sushi y demás.
- Paso 9 : *Nota* Mantén aparte algo de agua templada para sumergir la espátula y evitar que se pegue el arroz en esta.

ESPAÑOL

Biryani de pollo

Aceite	500 Gramos	Hoja de menta	50 Gramos
Hoja de laurel	10 Hojas	Hoja de cilantro	50 Gramos
Cardamomo	5 Gramos	Cuajada o yogur	500 Gramos
Clavos	5 Gramos	Pasta de ajo rojo	200 Gramos
Anís estrellado	5 Gramos	Sal	150 Gramos
Ramas de canela	10 Unidades	Agua	1500 Gramos
Guindilla verde cortada	50 Gramos	Arroz basmati	2 Kg
Cebollas en rodajas	1000 Gramos	Leche	250 ML
Polvo de Biryani Masala	100 Gramos	Azafrán	2 Gramos
Trozos de pollo con hueso	2 Kilogramos	Cebollas fritas de aderezo	

Método

- Paso 1 : Remoja el arroz basmati antes de empezar a cocinar.
- Paso 2 : Remoja el azafrán en leche por separado.
- Paso 3 : Vierte aceite en la sartén y enciende la arrocera.
- Paso 4 : Comienza añadiendo el laurel, el cardamomo, los clavos, el anís, la canela, la guindilla verde y la cebolla y saltea todo junto hasta que se cocine durante 5 minutos.
- Paso 5 : Luego añade el polvo de Biryani y saltea bien.
- Paso 6 : Añade la cuajada, los trozos de pollo, la pasta de ajo y cocina durante 10 minutos.
- Paso 7 : Añade las hojas de menta, de cilantro en el agua con la sal, el arroz y la leche con azafrán.
- Paso 8 : Cierra la tapa y cocina hasta que la arrocera pase a modo "Keep Warm" (mantener caliente).
- Paso 9 : Deja la arrocera en el modo "Keep Warm" durante otros 15 minutos.
- Paso 10 : Finalmente el Biryani caliente está listo para servirse.
- Paso 11 : Adereza con cebollas fritas y servir junto con algo de Baigan Masala (guarnición de berenjena) o Raita (ensalada de yogur).

Panasonic

