

COOKSTATION[®] 레시피 북





COOKSTATION 특징과 장점

독보적인 IH 기술력을 바탕으로 개발된 쿡스테이션은 전용 주방용품(압력솥/냄비/프라이팬)을 쉽고, 편리하게 호환하여 사용할 수 있습니다.



고화력 인덕션

전자기 유도 가열 방식(IH)으로 최대 2,000W 전력을 사용하여 밥짓기 및 다양한 요리를 할 수 있습니다.



다양한 요리 기능

전용 압력솥, 냄비, 프라이팬을 사용하여 다양한 요리를 할 수 있습니다.



19단계의 섬세한 화력 조절

1단계-Turbo 단계의 화력을 섬세하게 조절하여 다양한 요리에 맞는 최적의 화력을 구현합니다.



음성가이드 기능

음성가이드 적용으로 메뉴 선택 및 요리 과정을 편리하게 확인할 수 있습니다.



자동메뉴 기능

시간과 화력을 따로 조절할 필요 없이 자동으로 설정된 자동 조리모드로 밥짓기, 요리, 프라이팬 요리를 할 수 있습니다.



터치식 LCD 패널 적용

LCD 터치를 통해 제품을 작동하며 시인성을 높인 UI 디자인으로 편리하게 제품을 사용할 수 있습니다.



마이메뉴 기능

사용자가 자주하는 요리의 레시피를 저장하여 자신만의 요리 리스트를 만들 수 있습니다.



조명 기능

LED 라이트를 적용하여 가열 시 화력의 변화에 따라 조명 색상이 변하여 세라믹 상판의 온도를 나타내며, 요리를 하지 않을 경우에는 간접조명으로 주방의 분위기를 높여줍니다.



맞춤 밥짓기 기능

바로지움, 밥소물리예지움 기능으로 사용자의 기호에 맞게 맛있는 밥짓기를 할 수 있습니다.



다양한 설정 기능

설정 기능을 통해 사용자의 편의성에 따라 기능을 조절할 수 있습니다.

목차

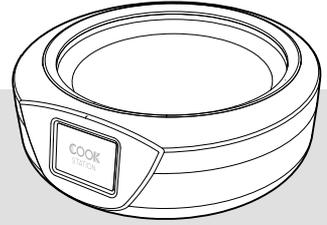
COOKSTATION		02
특징과 장점		
COOKSTATION	• 가열	04
간편 사용 가이드	• 가열모드에서 레시피 저장하기	05
	• 레시피 가져오기	06
압력솥/냄비/프라이팬		07
사용 시 주의사항		

요리

COOKSTATION	• 수육	08
저장 요리	• 돼지갈비찜	09
	• 소갈비찜	10
	• 닭찜	11
	• 갈비탕	12
	• 전복죽(쌀알이 있는 죽)	13
	• 호박죽(쌀알이 없는 죽)	14
	• 달걀 삶기	15
COOKSTATION	• 추억의 냄비밥	16
간편 요리	• 동태탕	17
	• 소불고기 버섯전골	18
	• 우삼겹 마라샹궈	19
	• 감바스 알 아히요	20
	• 차돌된장찌개	21
	• 돼지고기 김치찌개	22
	• 감자조림	23
	• 돼지불백	24
	• 알탕	25
	• 꽃게탕	26
	• 소고기 미역국	27
	• 콩나물국	28
	• 소고기 무국	29

• COOKSTATION 레시피북에 포함된 요리의 재료, 양념, 요리순서, 요리방법, 화력 및 시간은 사용자의 선택에 따라 변경될 수 있습니다.

• 제품의 디자인, 색상 및 구성은 판매처에 따라 변경될 수 있습니다.



COOKSTATION 간편 사용 가이드

가열: 간편가열 / 섬세가열

일반적인 요리, 국, 찌개, 라면 등 끓임 요리를 할 때 편리합니다.

간편가열

약불/중약불/중불/강불 4가지 화력을 터치 한 번으로 간편하게 화력을 조절하여 가열할 수 있는 기능입니다.



① 가열 버튼을 누릅니다.



② 간편가열 버튼을 선택합니다.



③ 원하는 화력을 선택하여 가열을 시작합니다.

참고

간편가열의 4가지 화력을 선택하여 가열 시 각각의 화력 색상에 따라 LED 라이트의 색상도 동일한 화력 색상으로 점등이 되어 사용자가 사용하는 화력을 직관적으로 파악할 수 있습니다.

참고

가열 후 일정 시간 경과 시 세라믹 상판의 온도 변화로 LED 라이트는 빨간색으로 자동으로 바뀌게 됩니다.

섬세가열

섬세가열을 통해 1단~Turbo 단계까지 총 19단의 화력을 섬세하게 조절하여 가열할 수 있는 기능입니다. 섬세한 화력이 필요한 요리에 최적의 화력을 구현할 수 있습니다. 또한 섬세가열을 통해 요리가 끝난 후 요리 과정에서 사용했던 화력, 시간, 용기, 용량 및 요리이름을 저장할 수 있습니다.



① 가열 버튼을 누릅니다.



② 섬세가열 버튼을 선택합니다.



③ 증감 버튼을 눌러 화력을 설정합니다. 가열시작 버튼을 누르면 가열이 시작됩니다. 종료 버튼을 누르면 가열이 종료됩니다.

참고

증감 버튼을 계속 누르고 있으면 화력 조절이 빠르게 진행됩니다.

단계별 화력량																			
단계	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	터보
화력(W)	150	200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700	1800	2000
세기	약불		중약불			중불			중강불			강불			최강				

가열모드에서 레시피 저장하기

사용자가 요리 과정에서 사용한(약/중/강불 등) 여러 단계의 파워레벨과 시간을 5단계까지 저장하여 자신만의 요리 리스트를 만들 수 있는 기능입니다.



① 압력솥/냄비/프라이팬 중에서 사용하고자 하는 용기에 필요한 재료를 용기에 넣고 가열 버튼을 누릅니다.



② 섬세가열 버튼을 선택해 주세요.



③ 중간 버튼을 눌러 화력을 설정하고 가열시작 버튼을 누릅니다.



④ 요리 진행 상황에 맞게 화력을 조절하며 요리를 해주세요.
예) 물 끓임 18파워레벨 5분, 재료를 넣고 10파워레벨 3분, 둥근하게 끓이기 4파워레벨 6분



⑤ 가열이 끝나는 시점에 맞춰 저장 후 종료 버튼을 누릅니다.



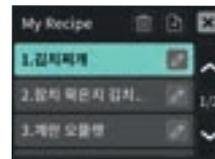
⑥ 요리에 사용된 용기를 선택해 주세요.



⑦ 요리의 용량을 선택해 주세요.



⑧ 요리 이름을 입력한 후 OK버튼을 눌러 저장해 주세요.



⑨ 마이메뉴 리스트에 자동 저장됩니다.

참고 한 글자 입력 후 노란색 글자가 흰색으로 바뀐 후(영~) 다음 글자를 입력해 주세요.

참고

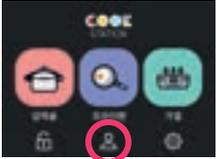
가열모드에서 타이머 및 일시정지 기능 사용 시 레시피 저장하기 기능은 작동하지 않습니다.

참고

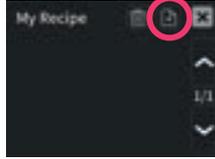
가열모드 중에서 간편가열로 조리 시 레시피 저장하기 기능은 작동하지 않습니다.

레시피 가져오기

COOKSTATION을 사용하여 만든 다양한 레시피를 다른 COOKSTATION 사용자와 공유할 수 있는 기능입니다. 쿡스테이션 공식 홈페이지(www.cookstation.co.kr)의 레시피 찾기를 통해 다양한 요리의 레시피를 사용자의 COOKSTATION에 가져와 저장할 수 있습니다. 각각의 요리에 사용된 가열파워, 시간 및 요리이름을 저장하여 쉽고, 편리하게 다양한 요리를 즐길 수 있습니다.



① 메인화면에서 마이메뉴를 선택해 주세요.



② 화면 상단 우측의 + 버튼을 선택해 주세요.



③ 요리에 사용된 용기를 선택해 주세요.



④ 요리의 용량을 선택해 주세요.



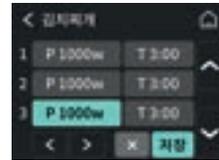
⑤ 요리의 이름을 입력하고 OK 버튼을 눌러 주세요.



⑥ 1단계에 사용된 화력과 시간을 각각 선택하여 설정하고 저장해 주세요.



⑦ +/- 버튼을 사용하여 2단계 가열 파워레벨과 시간을 설정 후 저장 혹은 다음단계 추가/삭제 후 저장을 눌러 주세요.



⑧ 위의 7번 순서대로 필요에 따라 5단계까지 가열파워레벨과 시간을 저장할 수 있습니다.



⑨ 마이메뉴 리스트에 자동 저장됩니다.

Tip

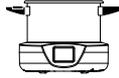
레시피 가져오기 기능을 사용하여 시중에 판매 중인 다양한 밀키트를 요리해 보세요. 밀키트 설명서의 조리 방법을 참고하여 조리 단계별 화력과 시간을 COOKSTATION 스마트 인덕션의 “레시피 가져오기”에 저장하여 즐겨먹는 밀키트를 편리하고 쉽게 조리할 수 있습니다.

**압력솥/프라이팬/냄비
사용 시 주의사항**



01

빈 용기 상태에서 제품을 작동하지 마세요. 화재 또는 화상의 원인이 됩니다.



02

압력솥 사용 시 신호추 및 압력밸브에는 손이나 얼굴을 가까이 하지 마십시오. 화상의 우려가 있습니다.



03

압력솥을 사용하여 취사나 요리 진행 중 강제로 뚜껑을 열지 마십시오. 강제로 열 경우 화상 및 폭발의 위험이 있습니다.



04

압력솥 뚜껑 위에 행주나 덮개 등을 올린 채 사용하지 마십시오. 압력에 의한 폭발의 위험이 있습니다.



05

압력솥 사용 중이거나 사용 직후에는 압력솥 몸체 및 뚜껑이 뜨거우므로 주의하세요.



06

취사나 요리 완료 후 뚜껑을 열 때 증기에 의한 화상의 우려가 있으므로 주의하세요.



07

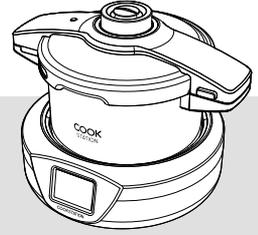
압력솥을 밥이나 찜 이외의 용도로 사용하지 마세요. 특히 점성이 있는 음식이나 많이 부푸는 음식, 다량의 기름을 사용하는 요리와 빨래 등 밥이나 찜 이외의 용도로 사용하지 마세요.



08

재료의 양을 절반 이상 넣지 마세요. 압력솥 내부의 압력이 이상 상승하여 파열, 화상의 위험이 있습니다. 최대 조리량을 솥의 1/2 이하로 하여 사용하시기 바랍니다. 삶아지면서 양이 불어나는 잡곡밥, 찜은 1/3 이하 용량(물 포함)으로 요리하세요.





COOKSTATION 저장 요리

수육(3~4인분)

- 재 료 : 돼지고기(통삼겹) 600g,
된장 25g, 물 1컵(200ml)
- 향 채 : 양파 160g, 대파 50g, 마늘 20g,
생강 20g, 월계수잎 3장,
통후추 1g
- 제 품 : 쿡스테이션 스마트 인덕션,
디오리지널 압력솥



쿡스테이션 레시피

- ① 키친타월로 돼지고기의 핏물을 제거해 주세요.
- ② 물에 된장을 풀어 주세요.
- ③ 양파, 대파, 마늘, 생강은 적당한 크기로 썰어 주세요.
- ④ 압력솥에 모든 재료를 넣고 요리를 시작해 주세요.
- ⑤ 시작화면 ▶ 압력솥 선택 ▶ 요리 ▶ 수육 선택

돼지갈비찜(2~3인분)

- 재 료 : 돼지갈비(찜용 4~5cm) 1kg
양 념 : 간장 5T, 설탕 4T, 미림 3T,
다진마늘 1T, 대파 24g, 생강 3g,
후춧가루 1/2T, 참기름 1T, 물 2컵
부 재 료 : 양파 100g, 당근 70g,
불린표고 40g
제 품 : 쿡스테이션 스마트 인덕션,
디오리지널 압력솥



쿡스테이션 레시피

- ① 돼지갈비를 물에 넣어 30분간 핏물을 빼주세요.
- ② 부재료는 먹기 좋은 크기로 썰어 주세요. (3*3cm)
- ③ 양념장은 모두 블랜더에 넣고 갈아 주세요.
- ④ 압력솥에 모든 재료와 양념을 넣고 요리를 시작해 주세요.
- ⑤ 시작화면 ▶ 압력솥 선택 ▶ 요리 ▶ 돼지갈비찜 선택

소갈비찜(2~3인분)

재 료 : 소갈비(갈비찜용, 너비 5cm 컷팅)
1kg

양 념 : 간장 6T(90g), 설탕 5T(60g),
미림 3T(45g), 물엿 2T(40g),
다진마늘 2T(30g), 대파 24g,
생강 3g, 후춧가루 1/4T,
참기름 2T, 물 1컵(200ml)

부재 료 : 무 300g, 당근 90g, 불린표고 50g

제 품 : 쿡스테이션 스마트 인덕션,
디오리지널 압력솥



쿡스테이션 레시피

- ① 소갈비를 물에 넣고 1시간 핏물을 빼주세요.
- ② 부재료는 먹기 좋은 크기로 썰어 주세요.
- ③ 양념장은 모두 블랜더에 넣고 갈아 주세요.
- ④ 압력솥에 모든 재료와 양념을 넣고 요리를 시작해 주세요.
- ⑤ 시작화면 ▶ 압력솥 선택 ▶ 요리 ▶ 소갈비찜 선택

닭찜(2~3인분)

- 재 료 : 닭(닭볶음탕용) 1kg,
양 념 : 간장 5T(75g), 설탕 4T(48g),
미림 1T(15g), 물엿 2T(40g),
다진마늘 1T(15g), 대파 24g,
생강 3g, 후춧가루 1/4T(0.5g),
참기름 1T(15g), 물 1컵(200ml)
부 재 료 : 양파 70g, 당근 70g, 불린표고 40g
제 품 : 쿡스테이션 스마트 인덕션,
디오리지널 압력솥



쿡스테이션 레시피

- ① 닭은 깨끗이 씻어 주세요.
- ② 부재료는 먹기 좋은 크기로 썰어 주세요.
- ③ 양념장은 모두 블랜더에 넣고 갈아 주세요.
- ④ 압력솥에 모든 재료와 양념을 넣고 요리를 시작해 주세요.
- ⑤ 시작화면 ▶ 압력솥 선택 ▶ 요리 ▶ 닭찜 선택

갈비탕(2~3인분)

- 재 료 : 갈비탕용 갈비(너비 3cm컷팅)
600g
- 향 채 : 파 30g, 마늘 20g, 무 100g,
물 6컵(1,200ml)
- 제 품 : 쿡스테이션 스마트 인덕션,
디오리지널 압력솥



쿡스테이션 레시피

- ① 갈비를 물에 담귀 1시간 핏물을 빼주세요.
- ② 향채를 적당한 크기로 썰어 주세요. (3*3cm)
- ③ 압력솥에 모든 재료를 넣고 요리를 시작해 주세요.
- ④ 시작화면 ▶ 압력솥 선택 ▶ 요리 ▶ 갈비탕 선택

전복죽(쌀알이 있는 죽, 2~3인분)

- 재 료 : 전복 3개 600g(손질 후 65g),
멥쌀 200g, 참기름 2T,
조선간장 1T(5g),
물 5.5컵(1,100ml)
- 제 품 : 쿡스테이션 스마트 인덕션,
디오리지널 압력솥



쿡스테이션 레시피

- ① 전복은 깨끗이 솔로 닦은 후 손질하여 전복살만 잘게 썰어 주세요.
- ② 쌀은 깨끗이 씻어 물에 불려 주세요.
- ③ 쌀과 전복, 참기름을 모두 압력솥에 넣고 요리를 시작해 주세요.
- ④ 시작화면 ▶ 압력솥 선택 ▶ 요리 ▶ 전복죽 선택

호박죽(쌀알이 없는 죽, 2~3인분)

재 료 : 생단호박 300g, 찹쌀 70g,
물 3컵(600ml), 소금 1/2T
제 품 : 쿡스테이션 스마트 인덕션,
디오리지널 압력솥



쿡스테이션 레시피

- ① 단호박을 깍둑 썰어 준비해 주세요.
- ② 단호박과 찹쌀을 모두 압력솥에 넣고 요리를 시작해 주세요.
- ③ 시작화면 ▶ 압력솥 선택 ▶ 요리 ▶ 호박죽 선택
- ④ 완성된 죽을 핸드믹서로 갈아 주세요.
- ⑤ 완성된 죽에 기호에 따라 설탕 2~3T를 넣어 주세요.

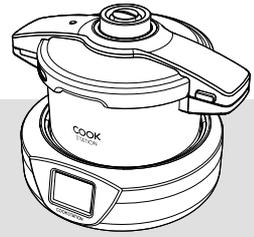
달걀 삶기

- 재 료 : 달걀 12개, 물 1컵(200ml),
 소금 1T(10g)
제 품 : 쿡스테이션 스마트 인덕션,
 디오리지널 압력솥



쿡스테이션 레시피

- ① 달걀을 깨끗이 씻어 준비해 주세요.
- ② 압력솥에 달걀, 물, 소금을 넣고 요리를 시작해 주세요.
- ③ 시작화면 ▶ 압력솥 선택 ▶ 요리 ▶ 달걀 삶기 선택



COOKSTATION 간편 요리

추억의 냄비밥(3인분)

재 료 : 백미 406g, 물 405ml
 제 품 : 쿡스테이션 스마트 인덕션,
 디오리지널 압력솥



쿡스테이션 레시피

- ① 백미를 물에 30분이상 불려 주세요.
- ② 물에 불린 쌀을 채반이나 거름망을 사용하여 물기를 제거하고 물 405ml와 함께 압력솥에 넣어 주세요.
- ③ 유리뚜껑으로 압력솥을 덮어 주세요.
- ④ 18단으로 3분45초동안 가열해 주세요.
 🔥 파워(P) | 18단 ⌚ 시간(T) | 03:45
- ⑤ 7단으로 10분간 가열해 주세요.
 🔥 파워(P) | 7단 ⌚ 시간(T) | 10:00
- ⑥ 가열을 종료하고 5분간 뜸을 들여 완성.

동태탕(2인분)

- 재 료 : 콩나물 100g, 무 1/4개, 청양 고추
1개, 해산물가루 약간, 썩갓 20g,
대파 1/2개, 물 600ml
- 양 념 : 고춧가루 4T, 간장 2T, 국간장 3T,
다진 마늘 2T, 고추장 1T, 소금 1/2T
- 제 품 : 쿡스테이션 스마트 인덕션,
쿡스테이션 냄비



쿡스테이션 레시피

- ① 동태는 깨끗이 손질하여 4~5토막으로 준비해 주세요.
- ② 채소도 깨끗이 물에 씻어 준비해 주세요.
- ③ 양념 재료를 섞어 양념장을 만들어 주세요.
- ④ 콩나물과 썩갓을 제외한 모든 재료와 물 600ml를 냄비에 넣고 끓여 주세요.

🔥 파워(P) | 18단 ⌚ 시간(T) | 04:30

- ⑤ 국물이 끓으면 8단에서 8분간 더 끓여 주세요.

🔥 파워(P) | 8단 ⌚ 시간(T) | 08:00

- ⑥ 콩나물과 썩갓을 넣고 5분간 더 가열하여 요리 완성

🔥 파워(P) | 8단 ⌚ 시간(T) | 05:00

소불고기 버섯전골(2인분)

- 재 료 : 소불고기 300g, 당근 1/2개,
청경채 30g, 당면 70g, 양파 1/4개,
파 1/2대, 버섯 40g, 전골육수 450ml
- 양 념 : 간장 2T, 설탕 1T, 다진 마늘 1T,
참기름 1T, 후추 약간
- 제 품 : 쿡스테이션 스마트 인덕션,
쿡스테이션 냄비



쿡스테이션 레시피

- ① 양념 재료를 섞어 양념장을 준비해 주세요.
- ② 소불고기를 양념장으로 밑간을 한 후 30분 이상 재워주세요.
- ③ 냄비에 준비된 당근, 양파, 파를 바닥에 깔고 재워둔 소불고기를 올려주고 마지막으로 버섯을 올려줍니다.
- ④ 준비된 전골육수를 냄비에 붓고 18단에서 3분동안 끓여 주세요.
☹️ 파워(P) | 18단 ⌚ 시간(T) | 03:00
- ⑤ 국물이 끓으면 10단에서 3분동안 더 끓여서 요리 완성.
☹️ 파워(P) | 10단 ⌚ 시간(T) | 03:00

우삼겹 마라상귀(2인분)

재 료 : 우삼겹 150g, 새우 5마리,
 숙주나물 250g, 배추 80g,
 납작당면 100g, 청경채 50g,
 표고버섯 50g, 다진마늘 1T,
 대파 1/2대, 물 50ml, 식용유 약간,
 고춧가루 약간

양 념 : 마라소스 2T

제 품 : 쿡스테이션 스마트 인덕션,
 쿡스테이션 프라이팬



쿡스테이션 레시피

- ① 우삼겹은 핏물을 제거하고 새우도 깨끗이 손질해 주세요.
- ② 숙주나물과 청경채는 깨끗이 세척하여 물기를 빼 주세요.
- ③ 납작당면은 미리 물에 불려주세요.
- ④ 프라이팬을 쿡스테이션의 예열 기능의 음성 가이드에 따라서 예열해 주세요.
- ⑤ 예열완료 된 프라이팬에 다진마늘과 잘게 썬 파를 넣고 볶아 주세요.

☰ 파워(P) | 6단 ⌚ 시간(T) | 00:30

- ⑥ 파가 살짝 노릇해지면 고춧가루를 넣고 고추기름을 냅니다.

☰ 파워(P) | 6단 ⌚ 시간(T) | 00:20

- ⑦ 준비된 우삼겹과 새우를 넣고 1분간 구워주세요.

☰ 파워(P) | 6단 ⌚ 시간(T) | 01:00

- ⑧ 물 50ml와 배추, 표고버섯, 청경채, 납작당면을 넣고 10단에서 2분간 볶아 주세요.

☰ 파워(P) | 10단 ⌚ 시간(T) | 02:00

- ⑨ 숙주나물과 마라소스를 넣고 8단에서 2분간 볶은 후 요리 완성.

☰ 파워(P) | 8단 ⌚ 시간(T) | 02:00

감바스 알 아히요(2인분)

재 료 : 바게트빵 1개, 올리브오일 120ml,
새송이버섯 65g, 베트남고추 2개,
새우 180g, 통마늘 5개,
브로콜리 30g, 로즈마리 약간,
페퍼시즈닝 약간

제 품 : 쿡스테이션 스마트 인덕션,
쿡스테이션 프라이팬



쿡스테이션 레시피

- ① 새우를 손질 후 깨끗이 세척해서 키친타월로 물기를 제거해 주세요.
- ② 바게트빵은 먹기 좋은 사이즈로 비스듬히 썰어 준비해 주세요.
- ③ COOKSTATION 전용 프라이팬에 올리브오일과 마늘을 넣고
☹중불에서 50초 ▶ ☹중약불에서 1분30초 볶아 주세요.
- ④ 페퍼시즈닝을 제외한 나머지 재료를 넣고 ☹중약불 2분간 끓여 주세요.
- ⑤ 페퍼시즈닝을 넣고 ☹중약불에서 2분간 더 끓인 후 그릇에 담아 주세요.
- ⑥ 준비된 바게트빵을 프라이팬에 올리고 ☹중불에서 1분간 굽고 빵을 뒤집고
☹중약불에서 1분간 더 구워주세요.

차돌된장찌개(2~3인분)

재 료 : 두부 1/2모, 차돌박이 120g,
팽이버섯 50g, 대파 1/2대,
애호박 50g, 청양고추 2개,
양파 1/4개, 물 400ml

양 념 : 된장 2T, 쌈장 1T, 고춧가루 1T,
다진 마늘 1T

제 품 : 쿡스테이션 스마트 인덕션,
쿡스테이션 냄비



쿡스테이션 레시피

① 양념재료를 섞어 양념장을 만들어 주세요.

② 두부 및 채소는 깨끗이 씻어 먹기 좋은 크기로 썰어 준비해 주세요.

③ 냄비에 물 400ml와 모든 재료 및 양념장을 넣고 16단으로 3분30초간 가열해 주세요.

☰ 파워(P) | 16단

🕒 시간(T) | 03:30

④ 국물이 끓으면 8단에서 6분간 더 가열 후 요리 완성.

☰ 파워(P) | 8단

🕒 시간(T) | 06:00

돼지고기 김치찌개(2~3인분)

- 재 료 : 찌개용 돼지고기 300g, 신김치 250g, 두부 1/2모, 양파 1/2개, 고추 2개, 대파 1/2대, 물 500ml
- 양 념 : 고추장 1T, 청주 1T, 국간장 1T, 다진 마늘 1T, 소금 약간, 참기름 1T
- 제 품 : 쿡스테이션 스마트 인덕션, 쿡스테이션 냄비



쿡스테이션 레시피

- ① 돼지고기는 핏물을 제거해 주세요.
- ② 양념재료를 섞어 양념장을 만들어 주세요.
- ③ 돼지고기를 준비된 양념장으로 30분 이상 재워 둡니다.
- ④ 냄비에 물 500ml와 재워둔 돼지고기, 신김치를 넣고 18단에서 3분 30초 가열해 주세요.
 🔥 파워(P) | 18단 ⌚ 시간(T) | 03:30
- ⑤ 국물이 끓으면 10단에서 3분간 더 가열해 주세요.
 🔥 파워(P) | 10단 ⌚ 시간(T) | 03:00
- ⑥ 양파, 대파, 고추, 두부를 넣고 10단에서 2분간 가열해 주세요.
 🔥 파워(P) | 10단 ⌚ 시간(T) | 02:00
- ⑦ 8단으로 줄여 4분동안 더 가열하여 요리 완성.
 🔥 파워(P) | 8단 ⌚ 시간(T) | 04:00

감자조림(2~3인분)

재 료 : 감자 6개, 양조간장 60ml,
물엿 120ml, 파리고추 4개,
물 60ml

제 품 : 쿡스테이션 스마트 인덕션,
디오리지널 압력솥



쿡스테이션 레시피

- ① 감자는 먹기 좋은 크기로 깍둑 썰기 해주세요.
- ② 감자, 간장, 물엿, 파리고추, 물을 압력솥에 넣고 압력뚜껑을 닫아 주세요.
- ③ 15단으로 5분 20초동안 가열해 주세요.

☰ 파워(P) | 15단 ⌚ 시간(T) | 05:20

- ④ 8단으로 2분간 가열해 주세요.

☰ 파워(P) | 8단 ⌚ 시간(T) | 02:00

- ⑤ 5단으로 5분간 가열한 후 요리 완성.

☰ 파워(P) | 5단 ⌚ 시간(T) | 05:00

돼지불백(2인분)

- 재 료 : 돼지고기 앞다리살 300g,
 대파 1대, 양배추 120g,
 당근 1/2개, 양파 1/2개
- 양 념 : 간장 3T, 설탕 2T, 식초 1T,
 다진 마늘 1T, 참기름 1T,
 맛술 1T, 후춧가루 약간
- 제 품 : 쿡스테이션 스마트 인덕션,
 쿡스테이션 프라이팬



쿡스테이션 레시피

- ① 돼지고기는 핏물을 제거해 주세요.
- ② 양념재료를 섞어 양념장을 만들어 주세요.
- ③ 고기를 양념장으로 골고루 버무려 30분간 재워 주세요.
- ④ 채소는 먹기 좋은 크기로 썰어 준비해 주세요.
- ⑤ 프라이팬의 예열기능을 사용해서 팬을 예열해 주세요.
- ⑥ 예열이 끝난 프라이팬에 준비된 돼지고기를 넣고 6단에서 3분간 볶아 주세요.

🔥 파워(P) | 6단 ⌚ 시간(T) | 03:00

- ⑦ 모든 채소를 넣고 9단에서 6분간 더 볶아 요리 완성.

🔥 파워(P) | 9단 ⌚ 시간(T) | 06:00

알탕(2인분)

- 재 료 : 명란 300g, 홍합 10개, 건새우 약간, 썩갓 30g, 청양고추 1개, 대파 1/2대, 콩나물 150g, 무 200g, 멸치육수 600ml, 미림 약간
- 양 념 : 고추장 1T, 고춧가루 2T, 국간장 1T, 다진 마늘 1T, 후춧가루 약간
- 제 품 : 쿡스테이션 스마트 인덕션, 쿡스테이션 냄비



쿡스테이션 레시피

- ① 명란을 물과 미림을 희석한 물에 담가 비린내를 제거해 주세요.
- ② 홍합도 깨끗이 세척해서 준비해 주세요.
- ③ 양념재료를 잘 섞어 양념장을 만들어 주세요.
- ④ 냄비에 멸치육수, 알, 홍합, 무를 넣고 18단에서 4분30초간 가열해 주세요.

🔥 파워(P) | 18단 ⌚ 시간(T) | 04:30

- ⑤ 국물이 끓으면 8단에서 8분간 더 끓여 주세요.

🔥 파워(P) | 8단 ⌚ 시간(T) | 08:00

- ⑥ 콩나물, 썩갓, 대파, 청양고추를 넣고 8단에서 5분 더 끓여 요리 완성.

🔥 파워(P) | 8단 ⌚ 시간(T) | 05:00

꽃게탕(2인분)

- 재 료 : 꽃게 3마리, 무 1/5개, 양파 1/4개,
 대파 1/2대, 물 700ml, 팽이버섯
 150g, 숙갓 30g, 청양고추 1개
- 양 념 : 된장 1T, 고추장 1T, 고춧가루 1T,
 다진 마늘 1T, 멸치액젓 0.5T,
 후추 약간, 소금 약간
- 제 품 : 쿡스테이션 스마트 인덕션,
 쿡스테이션 냄비



쿡스테이션 레시피

- ① 꽃게는 적당한 크기로 잘라 깨끗하게 손질해 주세요.
- ② 채소도 적당한 크기로 잘라 준비해 주세요.
- ③ 양념재료 잘 섞어 양념장을 만들어 주세요.
- ④ 냄비에 물 700ml와 준비된 양념장을 넣고 18단에서 3분간 가열해 주세요.
 🔥 파워(P) | 18단 ⌚ 시간(T) | 03:00
- ⑤ 물이 끓으면 꽃게, 무, 대파, 양파, 청양고추를 넣고 8단에서 10분 가열해 주세요.
 🔥 파워(P) | 8단 ⌚ 시간(T) | 10:00
- ⑥ 팽이버섯과 숙갓을 넣고 8단에서 2분간 더 가열하여 요리 완성.
 🔥 파워(P) | 8단 ⌚ 시간(T) | 02:00

소고기 미역국(3~4인분)

재 료 : 건미역 20g, 소고기 150g,
물 1,500ml

부재 료 : 국간장 1T, 참기름 1T,
참치액 2T, 후추 약간,
다진 마늘 0.5T, 소금 약간

제 품 : 쿡스테이션 스마트 인덕션,
쿡스테이션 냄비



쿡스테이션 레시피

① 건미역을 10분간 물에 불려 준비해 주세요.

② 소고기는 간장과 후추로 밑간을 해주세요.

③ 냄비에 불린 건미역, 소고기, 참기름을 넣고 18단에서 3분간 볶아 주세요.

☼ 파워(P) | 18단 ⌚ 시간(T) | 03:00

④ 냄비에 물 1,500ml를 넣고 국간장, 참치액, 다진 마늘을 넣고 18단에서 7분간 끓여주세요.

☼ 파워(P) | 18단 ⌚ 시간(T) | 07:00

⑤ 10단에서 5분간 더 끓여주세요.

☼ 파워(P) | 10단 ⌚ 시간(T) | 05:00

⑥ 5단에서 소금을 약간 넣고 8분간 더 끓여서 요리 완성.

☼ 파워(P) | 5단 ⌚ 시간(T) | 08:00

콩나물국(3~4인분)

- 재 료 : 콩나물 200g, 대파 1/2개,
청양고추 1개, 물 1,000ml
부재 료 : 다진 마늘 0.5T, 참치액젓 1T,
꽃소금 1T
제 품 : 쿡스테이션 스마트 인덕션,
쿡스테이션 냄비



쿡스테이션 레시피

- ① 콩나물을 냄비에 넣고 물 1,000ml와 소금을 넣고 뚜껑을 닫고 18단에서 7분 끓여 주세요.
☰ 파워(P) | 18단 ⌚ 시간(T) | 07:00
- ② 끓기 시작하면 뚜껑을 열고 다진 마늘과 참치액젓을 넣고 8단에서 5분간 끓여 주세요.
☰ 파워(P) | 8단 ⌚ 시간(T) | 05:00
- ③ 대파와 청양고추를 넣고 5단에서 2분간 더 끓여 요리 완성.
☰ 파워(P) | 5단 ⌚ 시간(T) | 02:00

소고기 무국(3~4인분)

- 재 료 : 소고기 250g, 무 1/4개,
물 1,000ml
- 부재 료 : 대파 1/2개, 다진 마늘 0.5T,
국간장 1T, 참치액젓 2.5T,
참기름 1T, 후춧가루 약간
- 제 품 : 쿡스테이션 스마트 인덕션,
쿡스테이션 냄비



쿡스테이션 레시피

- ① 소고기는 핏물을 제거해 주세요.
- ② 무는 적당한 크기로 썰어 준비해 주세요.
- ③ 냄비에 소고기, 무, 다진 마늘, 참기름을 넣고 18단에서 3분간 볶아 주세요.
☰ 파워(P) | 18단 ⌚ 시간(T) | 03:00
- ④ 소고기가 익으면 물 1,000ml를 넣고 18단에서 5분간 끓여 주세요.
☰ 파워(P) | 18단 ⌚ 시간(T) | 05:00
- ⑤ 참치액젓을 넣고 10단에서 3분간 더 끓여 주세요.
☰ 파워(P) | 10단 ⌚ 시간(T) | 03:00
- ⑥ 대파와 후춧가루를 넣고 5단에서 5분간 더 끓여 요리 완성.
☰ 파워(P) | 5단 ⌚ 시간(T) | 05:00

스마트 키친의 중심
COOKSTATION[®]



