

CÔNG THỨC

SỮA HẠT



UNIFE®



SỮA ĐẬU NÀNH ĐẬU PHỘNG YẾN MẠCH

Nguyên liệu

Đậu nành	25g
Đậu phộng	5g
Yến mạch	5g

Chế biến

Bước 1: Nguyên liệu rửa sạch rồi bỏ vào trong máy, tiếp đó đổ nước đến vạch “Max”.

Bước 2: Đóng cố định nắp máy, cắm điện và chọn chức năng “Sữa nấu nhanh/ Sữa nấu chậm”.

Bước 3: Sau khi nấu xong, thêm các gia vị tùy ý để thưởng thức.



SỮA ĐẬU NÀNH HẠNH NHÂN

Nguyên liệu

Đậu nành	25g
Hạnh nhân	10g

Chế biến

Bước 1: Nguyên liệu rửa sạch rồi bỏ vào trong máy, tiếp đó đổ nước đến vạch “Max”.

Bước 2: Đóng cổ định nắp máy, cắm điện và chọn chức năng “Sữa nấu nhanh/ Sữa nấu chậm”.

Bước 3: Sau khi nấu xong, thêm các gia vị tùy ý để thưởng thức.



SỮA ĐẬU NÀNH LÊ TUYẾT BÁCH HỢP

Nguyên liệu

Đậu nành	25g
Hoa bách hợp sấy khô	2g
¼ Quả lê tuyết bỏ hạt	

Chế biến

Bước 1: Nguyên liệu rửa sạch rồi bỏ vào trong máy, tiếp đó đổ nước đến vạch “Max”.

Bước 2: Đóng cố định nắp máy, cắm điện và chọn chức năng “Sữa nấu nhanh/ Sữa nấu chậm”.

Bước 3: Sau khi nấu xong, thêm các gia vị tùy ý để thưởng thức.



SỮA ĐẬU NÀNH ĐẬU PHỘNG ĐẬU ĐỎ

Nguyên liệu

Đậu nành	25g
Đậu phộng	5g
Đậu đỏ	5g

Chế biến

Bước 1: Nguyên liệu rửa sạch rồi bỏ vào trong máy, tiếp đó đổ nước đến vạch “Max”.

Bước 2: Đóng cổ định nắp máy, cắm điện và chọn chức năng “Sữa nấu nhanh/ Sữa nấu chậm”.

Bước 3: Sau khi nấu xong, thêm các gia vị tùy ý để thưởng thức.



SỮA ĐẬU NÀNH TÁO ĐỎ

Nguyên liệu

Đậu nành 25g

Kỷ tử 2g

1 quả táo đỏ bỏ hạt

Chế biến

Bước 1: Nguyên liệu rửa sạch rồi bỏ vào trong máy, tiếp đó đổ nước đến vạch “Max”.

Bước 2: Đóng cổ định nắp máy, cắm điện và chọn chức năng “Sữa nấu nhanh/ Sữa nấu chậm”.

Bước 3: Sau khi nấu xong, thêm các gia vị tùy ý để thưởng thức.



SỮA HẠT ĐIỀU HOA HỒNG NAM VIỆT QUẤT

Nguyên liệu

Hạt điều	25g
Nam việt quất	2g
1 bông hoa hồng sấy khô	

Chế biến

Bước 1: Nguyên liệu rửa sạch rồi bỏ vào trong máy, tiếp đó đổ nước đến vạch “Max”.

Bước 2: Đóng cổ định nắp máy, cắm điện và chọn chức năng “Sữa nấu nhanh/ Sữa nấu chậm”.

Bước 3: Sau khi nấu xong, thêm các gia vị tùy ý để thưởng thức.



SỮA ĐẬU NÀNH ỐC CHÓ LÚA MẠCH

Nguyên liệu

Đậu nành	25g
Lúa mạch	6g
Ốc chó	3g

Chế biến

Bước 1: Nguyên liệu rửa sạch rồi bỏ vào trong máy, tiếp đó đổ nước đến vạch “Max”.

Bước 2: Đóng cổ định nắp máy, cắm điện và chọn chức năng “Sữa nấu nhanh/ Sữa nấu chậm”.

Bước 3: Sau khi nấu xong, thêm các gia vị tùy ý để thưởng thức.



BỘT MÈ ĐEN

Nguyên liệu

Mè đen	10g
Gạo nếp	15g
Đậu phộng	10g

Chế biến

Bước 1: Nguyên liệu rửa sạch rồi bỏ vào trong máy, tiếp đó đổ nước đến vạch “Min”.

Bước 2: Đóng cổ định nắp máy, cắm điện và chọn chức năng “Nấu bột”.

Bước 3: Sau khi nấu xong, thêm các gia vị tùy ý để thưởng thức.



BỘT BÍ ĐỎ

Nguyên liệu

Bí đỏ cắt miếng nhỏ 10g

Gạo 15g

2 quả táo đỏ bỏ hạt

Chế biến

Bước 1: Nguyên liệu rửa sạch rồi bỏ vào trong máy, tiếp đó đổ nước đến vạch “Min”.

Bước 2: Đóng cổ định nắp máy, cắm điện và chọn chức năng “Nấu bột”.

Bước 3: Sau khi nấu xong, thêm các gia vị tùy ý để thưởng thức.



BỘT KHOAI TÂY TÍM

Nguyên liệu

Khoai tây tím	30g
cắt miếng nhỏ	15g
Gạo	15g

Chế biến

Bước 1: Nguyên liệu rửa sạch rồi bỏ vào trong máy, tiếp đó đổ nước đến vạch "Min".

Bước 2: Đóng cổ định nắp máy, cắm điện và chọn chức năng "Nấu bột".

Bước 3: Sau khi nấu xong, thêm các gia vị tùy ý để thưởng thức.



BỘT TÁO ĐỎ HẠT SEN

Nguyên liệu

Táo đỏ (bỏ hạt, cắt miếng nhỏ)	10g
Bột sen	10g
Gạo	20g

Chế biến

Bước 1: Nguyên liệu rửa sạch rồi bỏ vào trong máy, tiếp đó đổ nước đến vạch “Min”.

Bước 2: Đóng cổ định nắp máy, cắm điện và chọn chức năng “Nấu bột”.

Bước 3: Sau khi nấu xong, thêm các gia vị tùy ý để thưởng thức.



UNITE



SINH TỐ MẬT ONG CÀ CHUA

Nguyên liệu

Cà chua cắt nhỏ 200g

Mật ong 5g

Nước

Chế biến

Bước 1: Nguyên liệu rửa sạch rồi bỏ vào trong máy, tiếp đó đổ nước đến vạch “Max”.

Bước 2: Đóng cổ định nắp máy, cắm điện và chọn chức năng “Sinh tố”.

Bước 3: Sau khi nấu xong, thêm các gia vị tùy ý để thưởng thức.



SINH TỐ DƯA HẦU

Nguyên liệu

Dưa hấu (cắt nhỏ, bỏ vỏ và hạt) 200g
Nước

Chế biến

Bước 1: Nguyên liệu rửa sạch rồi bỏ vào trong máy, tiếp đó đổ nước đến vạch “Max”.

Bước 2: Đóng cổ định nắp máy, cắm điện và chọn chức năng “Sinh tố”.

Bước 3: Sau khi nấu xong, thêm các gia vị tùy ý để thưởng thức.



SINH TỐ XOÀI

Nguyên liệu

Xoài (cắt nhỏ, bỏ vỏ và hạt) 200g

Nước

Chế biến

Bước 1: Nguyên liệu rửa sạch rồi bỏ vào trong máy, tiếp đó đổ nước đến vạch “Max”.

Bước 2: Đóng cổ định nắp máy, cắm điện và chọn chức năng “Sinh tố”.

Bước 3: Sau khi nấu xong, thêm các gia vị tùy ý để thưởng thức.



SINH TỐ BƯỞI DÂU TÂY

Nguyên liệu

Dâu tây (cắt nhỏ)	200g
Bưởi	25g
Nước	

Chế biến

Bước 1: Nguyên liệu rửa sạch rồi bỏ vào trong máy, tiếp đó đổ nước đến vạch “Max”.

Bước 2: Đóng cổ định nắp máy, cắm điện và chọn chức năng “Sinh tố”.

Bước 3: Sau khi nấu xong, thêm các gia vị tùy ý để thưởng thức.



SỮA NGÔ

Nguyên liệu

Ngô 60g
Nước

Chế biến

Bước 1: Nguyên liệu rửa sạch rồi bỏ vào trong máy, tiếp đó đổ nước đến vạch “Max”.

Bước 2: Đóng cổ định nắp máy, cắm điện và chọn chức năng “Sữa ngô”.

Bước 3: Sau khi nấu xong, thêm các gia vị tùy ý để thưởng thức.





CÔNG TY TNHH UNIE VIỆT NAM

Hotline: 19003152

Website: unie.com.vn

Trụ sở Hà Nội: Tòa UKG - V6-A08 KĐT Văn Phú, Phường Phú La, Quận Hà Đông, Hà Nội

Trụ sở Hồ Chí Minh: 75 Hồ Hảo Hớn, Phường Cô Giang, Quận 1, TP.Hồ Chí Minh