



pacojet

Pacotizing®: stand out through unforgettable quality

Pacojet冰磨：以令人難忘的品質脫穎而出

PACOJET RECIPE

PACOJET冰磨機的菜譜

2

Butter mixes, spreads and dips

黃油混合物、塗抹和蘸醬



Content 內容

1. Spinach Cream	菠菜奶油	4
2. Vegan Sweet Potato Cream	素食紅薯奶油	5
3. Chestnut and herb crust	栗子香草皮	6
4. Mashed sweet potatoes	紅薯泥	7
5. Bell Pepper Walnut Crème	甜椒核桃奶油	8
6. Guacamole	鱈梨醬	9
7. Pumpkin puree VEGAN	南瓜泥素食	10
8. Cannellini bean spread with ginger VEGAN	姜汁豆瓣素食	11
9. Chocolate chickpea spread VEGAN	巧克力鷹嘴豆醬素食	12
10. Herb walnut cream cheese	香草胡桃奶油幹酪	13
11. Carrot Lentil Cream with Curry	咖喱胡蘿蔔扁豆奶油	14
12. Ratatouille puree	烤土豆泥	15
13. Herbs Crust	草本面皮	16
14. Red lentil spread VEGAN	紅扁豆塗抹素食	17
15. Hummus Umami VEGAN	美味鷹嘴豆素食	18
16. Hummus VEGAN	鷹嘴豆素食	19
17. Olive Paste	橄欖醬	20
18. Celery Parsley Butter	芹菜香菜黃油	21
19. Herb and nut spread	草本堅果醬	22

1 Spinach Cream

菠菜奶油



Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重複次數：1次

Jet®-模式適用：是

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

500 g baby spinach

250 g cream

50 g olive oil

1 g xanthan

4 g salt

配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

500克 菠菜

250克 奶油

50克 橄欖油

1克 黃原膠

4克 鹽

Recipe preparation

(1) Steam the spinach and rinse with cold water. Squeeze out well and cutter together with the other ingredients in a pacotizing beaker with the 2-blade cutter once with normal pressure. Fill pacotizing® beaker.

(2) Close the lid, label and freeze at -20°C for at least 24 hours.

(3) Pacotize® once and temper if necessary

製作準備：

(1) 把菠菜蒸一下，用冷水沖洗乾淨。均勻擠出，與其他材料一起在混合入一個pacoizing®專用缸杯中，用雙葉刀在常壓下切割一次。填充入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 -20°C 冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨機進行冰磨1次，如有需要，可回火

2 Vegan Sweet Potato Cream

素食紅薯奶油



Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 5

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重複次數：5次

Jet®-模式適用：不適用

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

500 g sweet potato (peeled)

5 g curry powder

20 g golden syrup (corn syrup)

200 g water

20 g olive oil

3 g Xanthan

7 g salt

配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

500克紅薯（去皮）

5克咖喱粉

20克黃金糖漿（玉米糖漿）

200克水

20克橄欖油

3克黃原膠

7克鹽

Recipe preparation

(1) Dice the sweet potato and bake in the oven at 160° C for 30 minutes. Mix together with the remaining ingredients and pour into a pacotizing® beaker.

(2) Close the Pacossier® beaker with the lid, label and freeze at -20° C for at least 24 hours.

(3) Pacotize® five times and temper if necessary.

製作準備：

(1) 將紅薯切成丁，放入160°C的烤箱中烤30分鐘。將剩余成分混合在一起，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在-20°C冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨機進行冰磨5次，如有需要，可回火

3 Chestnut and herb crust

栗子香草皮



Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重複次數：2次

Jet®-模式適用：是

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

120 g chestnuts

150 g toast

200 g butter

50 g parsley smooth

20 g thyme fresh

20 g rosemary fresh

20 g oregano fresh

10 g garlic clove

14 g salt

配方- 配料

1個pacozing®專用缸杯的配料

1個pacozing®專用缸杯= 10份

120克 栗子

150克 吐司

200克黃油

50克 歐芹

20克 新鮮百裏香

20克 新鮮迷疊香

20克 新鮮牛至

10克 蒜瓣

14克 鹽

Recipe preparation

(1) Bake the chestnut at 180° for 30 min. Dice the toast. Remove the coarse, woody stalks from the herbs and chop. Mix all ingredients together and pour into a pacotizing® beaker. smooth the surface.

(2) Close and label with the lid. Freeze at -20 ° C for at least 24 h.

(3) If necessary, pacotize® twice. with normal pressure, directly on the seared meat, e. g. B. Spread the chicken breast and gratinate it or roll it up in baking paper and refrigerate until ready to use.

製作準備：

(1) 將栗子在180°下烤30分鐘。將吐司切成丁。把草本植物上粗糙的木質莖去掉，切碎。將所有成分混合在一起，倒入pacozing®專用缸杯中，表面抹平。

(2) 用pacozing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱冷凍，在- 20°C冷凍至少24小時。

(3) 如有需要，常壓下用Pacojet冰磨機冰磨2次，直接放在烤好的肉上，例如，把雞胸肉鋪好烤，或者把它卷在烤紙上冷藏，等待使用。

4 Mashed sweet potatoes

紅薯泥



Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 5

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重複次數：5次

Jet®-模式適用：是

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

500 g sweet potato

100 g butter

250 g orange juice

100 g sugar

1 g cinnamon

7 g salt

2 g cardamom ground.

配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

500克 紅薯

100克 黃油

250克 橙汁

100克 糖

1克 肉桂

7克 鹽

2克 豆蔻粉

Recipe preparation

(1) Cut the sweet potatoes into approx. 2 cm cubes, place on a baking tray and cook in the oven at 180° C for approx. 45 minutes. Reduce the orange juice, sugar, salt, cardamom and cinnamon. When cool, dice the butter and mix with the other ingredients. Pour into a pacotizing® beaker. smooth the surface.

(2) Close and label with the lid. Freeze at -20 ° C for at least 24 hours.

(3) If necessary, Pacotize® five repetitions with normal pressure, heat and serve.

製作準備：

(1)將紅薯切成約2厘米的方塊，放在烤盤上，在180°C的烤箱中烹飪約45分鐘。將橙汁、糖、鹽、豆蔻和肉桂調汁。冷卻後，將黃油切成丁，與其他原料混合。倒入pacoizing®專用缸杯中，表面抹平。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱冷凍，在- 20°C冷凍至少24小時。

(3) 如有需要，常壓下用Pacojet冰磨機冰磨5次，加熱後，可以食用

5 Bell Pepper Walnut Creme

甜椒核桃奶油



Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 4

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重復次數：4次

Jet®-模式適用：不適用

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

400 g red bell pepper

100 g walnut kernels

3 g garlic

3 g chili pepper

40 g pomegranate syrup

10 g cumin

2 g thyme

50 g lemon juice

100 g olive oil

10 g salt

50 g breadcrumbs

配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

400克紅甜椒

100克核桃仁

3克大蒜

3克辣椒

40克石榴糖漿

10克孜然

2克百裏香

50克檸檬汁

100克橄欖油

10克鹽

50克面包屑

Recipe preparation

(1) Remove the seeds from the peppers and lightly grill them. Toast the walnut kernels in a pan. Dice the peppers, mix with the remaining ingredients and pour into pacotizing® beaker.

(2) Close the lid, label and freeze at -20°C for at least 24 hours.

(3) If necessary, pacotize® 4 times.

製作準備：

(1) 把辣椒的籽去掉，輕輕地烤一下。把核桃仁放在鍋裏烤。將辣椒切成丁，與剩余材料混合，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱冷凍，在 -20°C 冷凍至少24小時。

(3) 如有需要，用Pacojet冰磨機冰磨4次

6 Guacamole

鱈梨醬



Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 3

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重複次數：3次

Jet®-模式適用：是

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

500 g avocado

180 g sour creme

60 g red onion

20 g lime juice

20 g olive oil

7 g salt

10 g cilantro

配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

500克 鱈梨

180克 酸奶油

60克 紅洋蔥

20克 酸橙汁

20克 橄欖油

7克 鹽

10克 香菜

Recipe preparation

(1) Halve the avocados, remove the stone, scoop out the flesh and cut into small pieces. Finely dice the onion and blanch briefly. Mix all ingredients, pour into a pacotizing® beaker.

(2) Close the lid, label and freeze at -20°C for at least 24 hours.

(3) If necessary, pacotize® three times with normal pressure

製作準備：

(1) 將鱈梨切成兩半，去掉果核，挖出果肉，切成小塊。把洋蔥切成丁，然後稍微燙一下。

混合所有成分，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱冷凍，在 -20°C 冷凍至少24小時。

(3) 如有需要，常壓下用Pacojet冰磨機冰磨3次

7 Pumpkin puree VEGAN

南瓜泥素食



Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 3

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重複次數：3次

Jet®-模式適用：是

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

400 g pumpkin

5 g curry powder

20 g agave syrup

250 g water

20 g olive oil

2 g xanthan Gum

7 g salt

配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

400克 南瓜

5克 咖喱粉

20克 龍舌蘭糖漿

250克 水

20克 橄欖油

2克 黃原膠

7克 鹽

Recipe preparation

(1) Deseed the Hokkaido pumpkin and cut into small pieces with the skin. Mix with the remaining ingredients except for the xanthan gum, place on a baking tray and cook in the oven at 180° C for approx. 25 minutes. Allow to cool, stir in the xanthan gum and pour into a pacotizing® beaker.

(2) Close the lid, label and freeze at -20 ° C for at least 24 hours.

(3) Pacotize® three times with normal pressure if necessary, heat and arrange.

製作準備：

(1) 北海道南瓜去籽，去皮切成小塊。與除黃原膠外的其余原料混合，放在烤盤上，在180°C的烤箱中烹飪約25分鐘。冷卻後，加入黃原膠攪拌，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱冷凍，在- 20°C冷凍至少24小時。

(3) 如有需要，常壓下用Pacojet冰磨機冰磨3次，加熱後可食用

8 Cannellini bean spread with ginger VEGAN

姜汁豆瓣素食



Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 3

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重複次數：3次

Jet®-模式適用：不適用

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

20 g ginger

60 g lemon juice

80 g olive oil

5 g salt

100 g water

400 g cannellini beans dried

配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

20克 生姜

60克 檸檬汁

80克 橄欖油

5克 鹽

100克 水

400克 幹白豆

Recipe preparation

(1) Use a spoon to scrape off the skin of the ginger and cut into small pieces. Mix all ingredients and pour into a pacotizing® beaker,

(2) Close with the lid and label it. Freeze at -20°C for at least 24 hours.

(3) If necessary, Pacotize® three times with normal pressure and serve.

製作準備：

(1) 用勺子刮去生姜皮，切成小塊。混合所有成分，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱冷凍，在 -20°C 冷凍至少24小時。

(3) 如有需要，常壓下用Pacojet冰磨機冰磨3次後可食用

9 Chocolate chickpea spread VEGAN

巧克力鷹嘴豆醬素食



Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 4

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重複次數：4次

Jet®-模式適用：不適用

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

250 g chickpeas

110 g dates

60 g almonds

30 g cocoa

30 g maple syrup

2 g vanilla powder

120 g water

配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

250克 鷹嘴豆

110克 椰棗

60克 杏仁

30克 可可

30克 楓糖漿

2克 香草粉

120克 水

Recipe preparation

(1) Roughly chop the dates and mix together with the other ingredients. Pour into a pacotizing® beaker and close with the lid.

(2) Label and freeze it at -20°C for at least 24 hours.

(3) Pacotize® if necessary

Tip: To serve, spread the spread in a flat bowl, drizzle with pomegranate seeds, cocoa nibs and some maple syrup (or honey). Serve with apple slices and crackers.

製作準備：

(1) 將大棗切碎，與其他原料混合，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱冷凍，在 -20°C 冷凍至少24小時。

(3) 如有需要，常壓下用Pacojet冰磨機冰磨

小貼士：食用時，將冰磨後的食物塗抹在一個平碗中，淋上石榴籽、可可粒和一些楓糖漿（或蜂蜜）。與蘋果片和餅乾一起食用。

10 Herb walnut cream cheese

香草胡桃奶油幹酪

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重復次數：1次

Jet®-模式適用：不適用

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

400 g cream cheese

100 g feta

80 g olive oil

50 g walnuts

10 g parsley

5 g salt

1 g pepper

配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

400克 奶油奶酪

100克 羊乳酪

80克 橄欖油

50克 核桃

10克 歐芹

5克 鹽

1克 胡椒

Recipe preparation

(1) Mix all ingredients and place in a pacotizing® beaker.

(2) Close the lid, label and freeze at -20°C for at least 24 hours.

(3) Pacotize® once if necessary and serve or vacuum pack in glasses.

Shelf life at 3°C in jar under vacuum: 2-3 weeks.

製作準備：

(1) 混合左右原料，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱冷凍，在 -20°C 冷凍至少24小時。

(3) 如有需要，常壓下用Pacojet冰磨機冰磨1次，裝在玻璃杯中食用或真空包裝保存

 3°C 在真空罐中的保質期是：2-3周。

11 Carrot Lentil Cream with Curry

咖喱胡蘿蔔扁豆奶油



Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 4

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重復次數：4次

Jet®-模式適用：不適用

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

300 g carrots

300 g yellow lentils (blanched)

150 g coconut milk

6 g curry

6 g sesame oil

7 g salt

1 g pepper

配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

300克 胡蘿蔔

300克 黃扁豆（去皮）

150克 椰奶

6克 咖喱

6克 芝麻油

7克 鹽

1克 胡椒

Recipe preparation

(1) Blanch the lentils. Coarsely dice the carrots. Sauté the curry in sesame oil, deglaze with the coconut milk, mix with the remaining ingredients and pour into a pacotizing® beaker.

(2) Close the lid, label and freeze at -20°C for at least 24 hours.

(3) If necessary, pacotize®4 times.

製作準備：

(1)把扁豆燙一下。把胡蘿蔔粗切成丁。在芝麻油中炒咖喱，用椰奶去皮，與剩余材料混合，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2)用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱冷凍，在 -20°C 冷凍至少24小時。

(3)如有需要，用Pacojet冰磨機冰磨4次

12 Ratatouille puree

烤土豆泥



配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

160克 紅辣椒和黃辣椒

150克 西紅柿

140克 西葫蘆

100克 罐裝西紅柿

75克 茄子

60克 紅洋蔥

10克 大蒜

10克 橄欖油

10克 香醋

10克 檸檬汁

10克 番茄醬

7克 羅勒新鮮

7克 鹽

5克 百裏香

2克 黃原膠

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

160 g red and yellow peppers

150 g tomatoes

140 g zucchini

100 g canned tomatoes

75 g eggplant

60 g red onions

10 g garlic

10 g olive oil

10 g balsamic vinegar

10 g lemon juice

10 g tomato paste

7 g basil fresh

7 g salt

5 g thyme

2 g xanthan gum

Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重復次數：1次

Jet®-模式適用：不適用

Recipe preparation

(1) Finely dice the garlic and red onion. Cut the eggplant, zucchini, pepper and tomato into approx. 2 cm cubes. Sauté the garlic and red onion in the olive oil until translucent, add the aubergine, sauté briefly, then add the courgettes, peppers and tomatoes and increase the temperature to lightly roast the vegetables. Add tomato paste and roast. Deglaze with vinegar and stir in the remaining ingredients.

(2) Pour into a pacotizing® beaker. Smooth the surface. Close with the lid and label. Freeze at -20°C for at least 24 hours.

(3) If necessary, Pacotize® once with normal pressure, heat and arrange.

製作準備：

(1)把大蒜和紅洋蔥切成丁。將茄子、西葫蘆、胡椒粉和番茄切成約2厘米的方塊。將大蒜和紅洋蔥放入橄欖油中炒至半透明，加入茄子，短炒，然後加入小胡瓜、辣椒和西紅柿，提高溫度輕輕烤蔬菜。加入番茄醬烤。加入香醋，攪拌剩下的材料，倒入pacoizing®專用缸杯中。抹平表面。

(2)用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱冷凍，在 -20°C 冷凍至少24小時。

(3)如有需要，在正常壓力下用Pacojet冰磨機冰磨1次，然後加熱、安排。

13 Herbs Crust

草本面皮

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重復次數：1次

Jet®-模式適用：不適用

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

280 g toast

200 g butter

50 g parsley

40 g dijon mustard

20 g thyme

20 g rosemary

20 g oregano

14 g salt

10 g garlic

配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

280克 吐司

200克 黃油

50克 歐芹

40克 第戎芥末

20克 百裏香

20克 迷疊香

20克 牛至

14克 鹽

10克 大蒜

Recipe preparation

(1) Dice the toast. Remove the coarse, woody stalks from the herbs and chop. Mix all ingredients together and pour into a pacotizing® beaker. smooth the surface.

(2) Close the lid and label. Freeze at -20°C for at least 24 hours.

(3) If necessary, pacotize® twice. with normal pressure Directly on the seared meat z. B. Spread the saddle of lamb and gratinate it or roll it up in baking paper and refrigerate until ready to use.

製作準備：

(1) 把吐司切成丁。把草本植物上粗糙的木質莖去掉，切碎。將所有原料混合在一起，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱冷凍，在 -20°C 冷凍至少24小時。

(3) 如有需要，在正常壓力下用Pacojet冰磨機冰磨2次。直接放在烤好的肉上。B.把羊肉鞍放在烤盤上烤，或者把它卷在烤紙上冷藏，待用。

14 Red lentil spread VEGAN

紅扁豆塗抹素食

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 3

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重復次數：3次

Jet®-模式適用：不適用

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

200 g dried lentils

50 g shallot

50 g dried tomatoes

5 g sweet paprika

400 g vegetable stock

5 g salt

配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

200克 幹扁豆

50克 小蔥

50克 幹西紅柿

5克 甜辣椒粉

400克 蔬菜高湯

5克 鹽

Recipe preparation

(1) Wash the lentils well with cold water. Finely dice the shallots and sun-dried tomatoes. Sauté shallots in olive oil, add tomatoes and sauté with them. Add the lentils, pour in the vegetable stock and cook for about 8 minutes, season with paprika and salt. Let cool down.

(2) Pour into a pacotizing® beaker, close the lid, label and freeze at -20°C for at least 24 hours.

(3) If necessary, pacotize® three times with normal pressure.

Tip: Smoked paprika powder can also be used instead of sweet paprika, which gives the spread a special, smoky note

製作準備：

(1) 用冷水把扁豆洗乾淨。把小蔥和西紅柿切成丁。在橄欖油中炒青蔥，加入西紅柿，與它們一起炒。加入扁豆，倒入蔬菜高湯，煮約8分鐘，用辣椒粉和鹽調味。冷卻下來後，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱冷凍，在 -20°C 冷凍至少24小時。

(3) 如有需要，在正常壓力下用Pacojet冰磨機冰磨3次。

小貼士：煙熏辣椒粉也可以用來代替甜辣椒粉，這會給塗抹帶來特殊的煙熏味

15 Hummus Umami VEGAN

美味鷹嘴豆素食

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 5

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重復次數：5次

Jet®-模式適用：不適用

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

400 g canned chickpeas, drained

60 g miso paste

2 g salt

130 g olive oil

90 g chickpea water (from the glass)

30 g lemon juice

配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

400克 鷹嘴豆罐頭

60克 味噌醬

2克 鹽

130克 橄欖油

90克 鷹嘴豆水（從玻璃杯中取出）

30克 檸檬汁

Recipe preparation

(1) Strain the chickpeas with a sieve (catch the liquid) and rinse. Mix all ingredients together and pour into a pacotizing® beaker.

(2) Close the lid and freeze at -20°C for at least 24 hours

(3) Pacotize® five times with overpressure if necessary

製作準備：

(1) 用篩子濾出鷹嘴豆（濾出液體），然後沖洗乾淨。將所有原料混合在一起，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱冷凍，在 -20°C 冷凍至少24小時。

(3) 如有需要，在超壓下用Pacojet冰磨機冰磨5次。

16 Hummus VEGAN

鷹嘴豆素食

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 5

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重複次數：5次

Jet®-模式適用：不適用

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

400g canned chickpeas, drained

60g tahini (sesame paste)

7g salt

100g olive oil

90g chickpea water (from the glass)

30g lemon juice

2g dried cumin

配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

400克 鷹嘴豆罐頭

60克 芝麻醬

7克 鹽

100克 橄欖油

90克 鷹嘴豆水（從玻璃杯中取出）

30克 檸檬汁

2克 幹孜然

Recipe preparation

(1) Strain the chickpeas with a sieve (catch the liquid) and rinse with cold water. Mix all ingredients together and pour into a Pacotizing® beaker.

(2) Close the Pacossier® beaker with the lid, label and freeze at -20 °C for at least 24 hours.

(3) Pacotize® 5x with overpressure if necessary

Note: Use black chickpeas for the black hummus

製作準備：

(1) 用篩子濾出鷹嘴豆（濾出液體），然後用冷水沖洗。將所有原料混合在一起，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱冷凍，在- 20°C冷凍至少24小時。

(3) 如有需要，在超壓下用Pacojet冰磨機冰磨5次。

注意：用黑鷹嘴豆做黑鷹嘴豆泥

17 Olive Paste

橄欖醬

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重復次數：2次

Jet®-模式適用：是

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

500 g olives

200 g olive oil

50 g lemon juice

40 g capers

25 g garlic

80 g anchovy paste

配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

500克 橄欖

200克 橄欖油

50克 檸檬汁

40克 山柑

25克 大蒜

80克 鳳尾魚醬

Recipe preparation

(1) Put all the ingredients in a pacotizing® beaker and process once with the 2-blade knife of the coupe set without overpressure. Pour into a pacotizing® beaker,

(2) Close the lid and label. Freeze at -20 °C for at least 24 hours.

(3) Pacotize® twice with overpressure if necessary

製作準備：

(1) 將所有材料放入pacoizing®專用缸杯中，先在無超壓的情況下用Pacojet的專用2葉刀對材料進行研磨一次，研磨後表面抹平。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱冷凍，在- 20°C冷凍至少24小時。

(3) 如有需要，在超壓下用Pacojet冰磨機冰磨2次。

18 Celery Parsley Butter

芹菜香菜黃油

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重復次數：2次

Jet®-模式適用：是

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

500 g butter

60 g celery

40 g parsley

20 g lemon juice

7 g salt

配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

500克 黃油

60克 芹菜

40克 香菜

20克 檸檬汁

7克 鹽

Recipe preparation

(1) Pour the butter into a pacotizing® beaker and process once in the Pacojet with the pacotizing® blade without overpressure. Wash the celery and cut into small pieces and add to the butter with the other ingredients. Process the whole thing once with the 2-blade knife of the Pacojet Coupe Set without overpressure. Then smooth the surface.

(2) Close the lid, label and freeze at -20°C for at least 24 hours.

(3) Pacotize® with overpressure if necessary

製作準備：

(1)將黃油倒入pacoizing®專用缸杯中，並用Pacojet專用組合刀片在沒有過壓的情況下處理一次。把芹菜洗乾淨，切成小塊，和其他原料一起加入黃油中。在沒有過壓的情況下，用Pacojet專用刀具中的2葉刀一次性處理整個過程。然後抹平表面。

(2)用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱冷凍，在 -20°C 冷凍至少24小時。

(3)如有需要，在超壓下用Pacojet冰磨機冰磨。

19 Herb and nut spread

草本堅果醬

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重復次數：2次

Jet®-模式適用：不適用

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

500 g quark at least 20% fat i. Tr.

100 g walnuts

100 g hazelnuts

10 g thyme

10 g parsley

5 g salt

配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

500克 至少20%脂肪的誇克

100克 核桃

100克 榛子

10克 百裏香

10克 歐芹

5克 鹽

Recipe preparation

(1) Roughly chop the nuts. Mix the quark with the remaining ingredients until smooth, then mix with the nuts and season to taste. Pour into a pacotizing® beaker, close the lid and label.

(2) Freeze at -20°C for at least 24 h.

(3) Pacotize® twice with overpressure if necessary.

製作準備：

(1)把堅果大致切碎。將誇克與其余原料混合至光滑，然後與堅果混合並調味，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2)用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱冷凍，在 -20°C 冷凍至少24小時。

(3)如有需要，在超壓下用Pacojet冰磨機冰磨2次。

pacojet



The new Pacojet 4
Stand out through unforgettable quality.

因令人難忘的
品質而脫穎而出

全新
Pacojet 4

