



MACROBIOTIC PORCELAIN



MACROBIOTIC PORCELAIN GUIDELINE

- Vesta Pot -





Hard to crack



Using precious soil from nature



Khó vỡ trong nhiệt độ nóng lạnh cao



Sử dụng loại đất quý hiếm từ thiên nhiên



Steaming without water



Quick stew and deeply cook



Fry evenly on low heat



Enhance infrared radiation

BEST TO COOK:

- rice
- soup
- boiled food
- steamed food
- and many more!



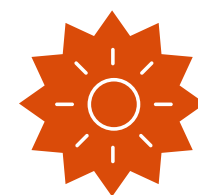
Hấp, luộc không cần nước



Hầm nhanh chín và giữ được dưỡng chất của thực phẩm



Chiên thực phẩm ở nhiệt độ thấp nhưng chín đều và thơm ngon, không cháy khét



Nâng cao bức xạ hồng ngoại



Nấu lý tưởng cùng

- CƠM TRẮNG
- Canh, soup
- Luộc thực phẩm
- Hầm thịt, rau củ
- Và nhiều món hấp dẫn khác

HEALTHY COOK PREMIUM MACROBIOTIC PORCELAIN



NỒI SỨ DƯỠNG SINH CAO CẤP



MACROBIOTIC PORCELAIN



NORMAL BOTTOM

INDUCTION BOTTOM

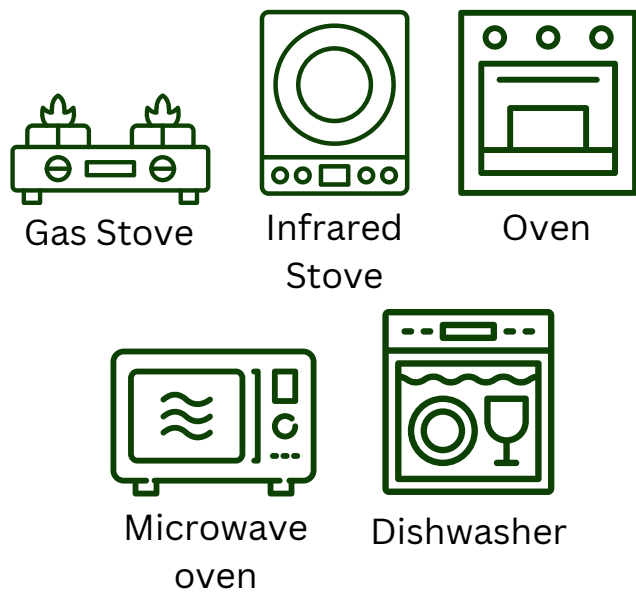
10447
MINH LONG
Vesta Pot 2.0L (HC)
8x1 pcs VN

10449
MINH LONG
Vesta Pot 3.0L (HC)
4x1 pcs VN

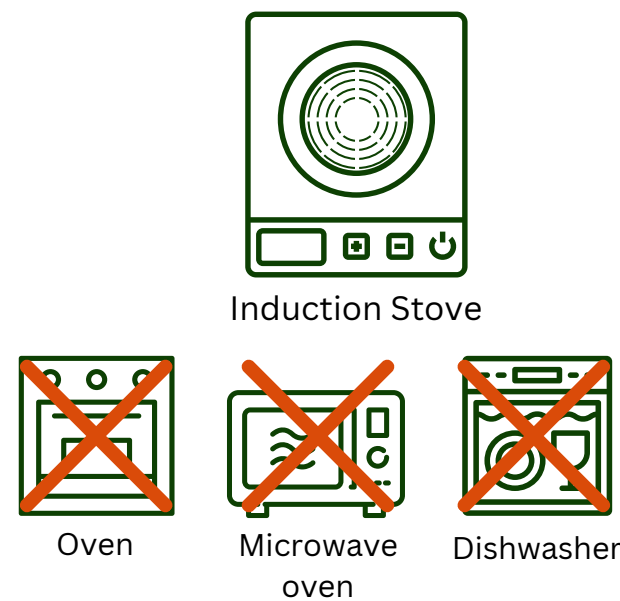
10448
MINH LONG
Vesta Pot 2.0L (Ind. C) (HC)
8x1pcs VN

10450
MINH LONG
Vesta Pot 3.0L (Ind. C) (HC)
4x1 pcs VN

SUITABLE FOR USE IN:



ONLY FOR INDUCTION STOVE



DIFFERENCE IN VESTA POT TYPES AND HOW TO USE

NỒI SỨ DƯỠNG SINH



ĐÁY NỒI BÌNH THƯỜNG

ĐÁY NỒI BẾP TỪ

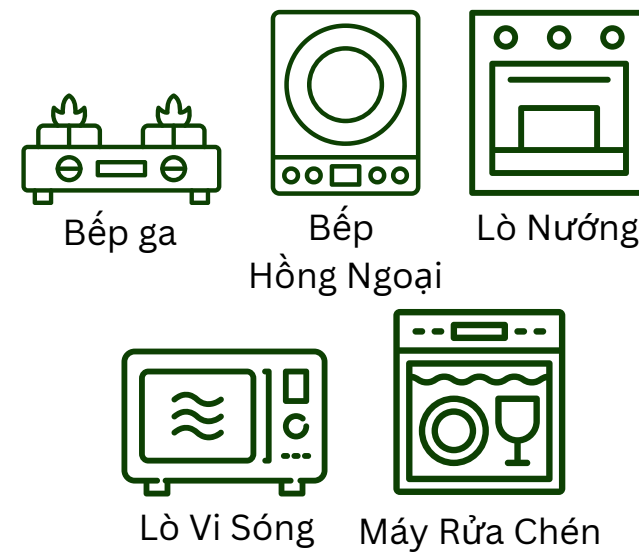
10447
MINH LONG
Vesta Pot 2.0L (HC)
8x1 pcs VN

10449
MINH LONG
Vesta Pot 3.0L (HC)
4x1 pcs VN

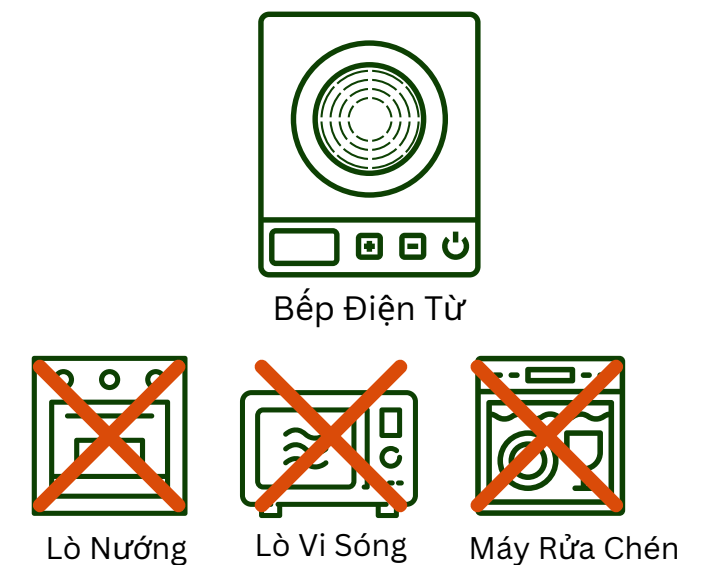
10448
MINH LONG
Vesta Pot 2.0L (Ind. C) (HC)
8x1pcs VN

10450
MINH LONG
Vesta Pot 3.0L (Ind. C) (HC)
4x1 pcs VN

THÍCH HỢP ĐỂ SỬ DỤNG TRONG:



CHỈ SỬ DỤNG CHO BẾP TỪ:



PHÂN BIỆT SỰ KHÁC NHAU GIỮA 2 LOẠI NỒI DƯỠNG SINH VÀ SỬ DỤNG

DIFFERENCE OF MACROBIOTIC PORCELAIN

SỰ KHÁC BIỆT CỦA NỒI SỨ DƯỠNG SINH

LUỘC

BOIL



SỨ DƯỠNG SINH
HEALTHYCOOK PREMIUM PORCELAIN

SẢN PHẨM KHÁC
OTHER PRODUCTS



Thịt gà chín đều, chín sâu từ bên trong, có mùi thơm lừng, thịt dai mềm và có vị ngọt tự nhiên.

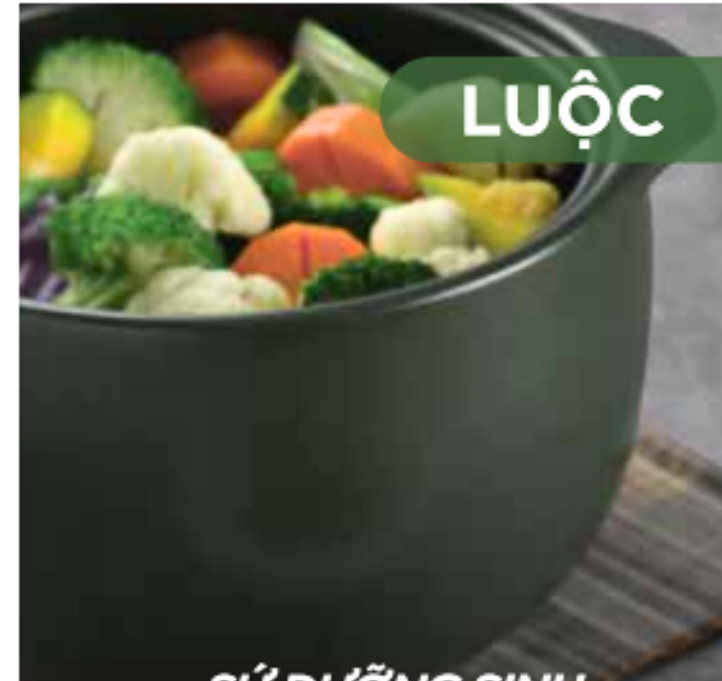
The chicken is deeply cooked from the inside, has delicious taste, tender and natural sweet meat.

Thịt gà chín không đều, thường bị nín máu bên trong, dễ bị tanh nếu luộc không đúng cách.

Chicken cooked unevenly, often hold the blood inside, easy has fishy odor if cooked improperly.

LUỘC

BOIL



SỨ DƯỠNG SINH
HEALTHYCOOK PREMIUM PORCELAIN

SẢN PHẨM KHÁC
OTHER PRODUCTS



Rau, củ, quả... sau khi luộc có màu sắc đẹp, giữ lại 70 - 80% dưỡng chất, có mùi thơm và vị ngọt đặc trưng.

After boiling, vegetables have beautiful colors and delicious tastes, retaining 70 - 80% of nutrients.

Rau, củ, quả... sau khi luộc bị biến đổi màu sắc, hương thơm, vị ngọt, thường chỉ còn lại 30 - 40% dưỡng chất.

After boiling, vegetables change colors and tastes, usually retaining only 30 - 40% of nutrients.

DIFFERENCE OF MACROBIOTIC PORCELAIN

SỰ KHÁC BIỆT CỦA NỒI SỨ DƯỠNG SINH

CHIÊN

FRY

132.1°C

173.2°C

SỨ DƯỠNG SINH
HEALTHYCOOK PREMIUM PORCELAIN

SẢN PHẨM KHÁC
OTHER PRODUCTS

Chả giò được chiên ở nhiệt độ thấp (dưới 135°C) không sinh ra chất độc hại, chín sâu từ bên trong, vàng đều, giòn và thơm ngon đậm đà. Giảm nguy cơ ung thư.

Spring rolls fried at low temperatures (below 135°C) don't produce toxic substances, deeply cooked from the inside, evenly colored, crispy and deliciously rich.

Chả giò thường được chiên ở nhiệt độ cao (trên 150°C) sinh ra chất độc hại, chín không đều, cháy xém hai đầu. Nguy cơ ung thư cao hơn.

Spring rolls are often fried at high temperatures (above 150°C) produce toxic substances, unevenly cooked, scorched on both ends. the risk of cancer is higher.

NƯỚNG

GRILL

Bánh nướng bằng chảo dưỡng sinh bằng lò điện
Pizza chín đều, giòn thơm và có màu sắc đẹp.

Pizzas baked by Healthy pan in electric oven
Pizzas are evenly cooked, crispy, and delectable.

Bánh nướng bằng sản phẩm khác bằng bếp lò
Pizza chín không đồng đều, dễ bị cháy xém, màu sắc không đẹp.

Pizzas baked by another kitchen ware in oven
Pizzas are oddly cooked and burned.

DIFFERENCE OF MACROBIOTIC PORCELAIN

SỰ KHÁC BIỆT CỦA NỒI SỨ DƯỠNG SINH

HEALTHY PORCELAIN AFTER 3 YEARS OF USE

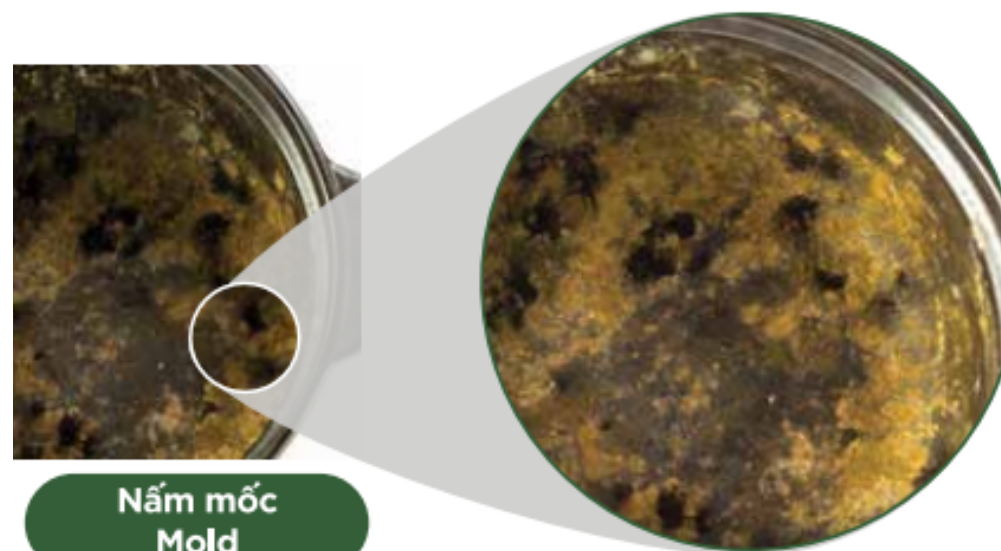
NỒI SỨ DƯỠNG SINH SAU 3 NĂM SỬ DỤNG

OTHER TYPES OF KITCHEN WARES AFTER USES SẢN PHẨM KHÁC SAU THỜI GIAN SỬ DỤNG



Sứ dưỡng sinh của Minh Long được nung ở nhiệt độ cao trên 1280°C, gần như không hút nước (0.02 - 0.03%), không giãn nở nên không rạn men, bung men, khó bề vỡ, an toàn cho sức khỏe.

Minh Long Healthy Porcelain products are burned at 1280°C and above, in which absorbs almost no water (0.02 - 0.03%). The products has no dilatation so that the possibility of enamel cracking/ sloughing/ bursting can be avoided, increasing the safety for consumers.



Nấm mốc
Mold

Nồi đất sử dụng lâu dài dễ bị rạn men, nứt men, dẫn đến hút ẩm, sinh nấm mốc (là chất cực độc), có hại cho sức khỏe.

The clay pot after being used for a while will be prone to enamel cracking, leading to water absorption and mold growing which is extremely toxic and harmful to health.



Nổ men
Enamel explosion

Nồi chảo bằng gốm thường được nung ở nhiệt độ thấp, nếu sử dụng lâu dài dễ bị nổ men, rạn men và bung men.

Ceramic pots and pans are usually fired at low temperatures so that after a while, their enamel layers are easy to crack, slough, or come off.



Bị xâm thực
Corroded

Nồi chảo kim loại bị xâm thực (ăn mòn) sau một thời gian sử dụng bởi các chất axit và kiềm có trong thức ăn trong quá trình đun nấu.

Metal cookware will be corroded by acids and alkalis from food after a period time of use.

WATERLESS STEAMED VEGETABLES

LUỘC RAU CỦ KHÔNG CẦN NƯỚC



Minh Long Vesta Pot 3.0L



Ingredients:

- Carrot: 100g 
- Cauliflower: 100g 
- Napa Cabbage: 100g 
- Broccoli: 100g 
- Cabbage: 100g 
- Winter Melon Flowers: 100g 
- String Beans: 100g 
- Olive Oil: 10ml 



Cooking steps:

- Carrot: rinse and peel, cut into 0.3cm chunks
- The rest of vegetables: rinse and chop. Soak all in water to keep freshness
- Put all the vegetables into the vesta pot, put lid on and turn up the heat (1/4 of the stove's max heat level). After 2-3 minutes, rise the heat up to 3/4 max.
- After 8-10 minutes, take the pot out from heat and remove the lid. Add a spoon of olive oil to create a shiny look and dissolve some vitamins, which helps the dish consumable and health. Stir well and serve hot.



Nguyên Liệu:

- Cà Rốt: 100g 
- Bông Cải Trắng: 100g 
- Cải Thảo: 100g 
- Bông Cải Xanh: 100g 
- Bắp Cải Trắng: 100g 
- Ớt Chuông Đỏ: 100g 
- Đậu Que: 100g 
- Dầu Ô Liu: 10ml 



Chế Biến:

- Rửa sạch Cà rốt, bào vỏ, cắt khoanh khoảng 0.3cm
- Rửa sạch các loại rau củ còn lại với nước và thái miếng vừa ăn
- Đặt tất cả rau củ đã rửa sạch vào nồi sứ dưỡng sinh, đập kín nắp và bật lửa nhỏ khoảng 1/4 độ lửa của bếp. Sau 2-3 phút, tăng lửa lớn khoảng 3/4 độ lửa của bếp
- Sau 8-10 phút, tắt bếp và mở nắp. Cho 1 muỗng nhỏ dầu ôliu vào để rau có độ bóng và một số vitamin sẽ tan trong chất béo, giúp rau có nhiều dưỡng chất tốt cho sức khỏe

MENU INSPIRATION

THỰC ĐƠN CHO BẠN

PANGAS CATFISH SOUR SOUP

CANH CHUA CÁ BÔNG LAU



Minh Long Vesta Pot 3.0L

 **INGREDIENTS AVAILABLE FROM LTP TO ORDER:**



3711

Fish Sauce



3713

Fried Garlic



3003



3002

Fried Onion



8330

Palm Sugar



3132

Canh Chua Soup Powder



Ingredients:

- Pangas Catfish: 600-700g
- 5 Tomatoes
- Lady finger: 300g
- 1 corn-horn chili
- Tamarind: 70g
- Sugar/ Jaggery: 20g
- Salt: 10g
- Fish Sauce: 10ml
- 1 piece of lemongrass
- Bean Sprouts: 150g
- Pineapple: 400g
- Giant taro stalk: 300g
- Fried Garlic: 1g
- Rice Paddy Herb: 5g



Cooking steps:

- Add 2 liters of water, or chicken stock, into the vesta pot
- Turn the heat on at 1/4 max. After 2-3 minutes, rise the heat up to 3/4 max
- When water brought to boil, add pineapples, and cook within 5 minutes, add fish after rinse and marinate with a tablespoon of fish sauce into the pot
- Wait until fish is cooked then transfer it to a bowl. When soup boils again, add tomatoes, lady fingers, bean sprouts and giant taro stalk.
- Add tamarind juice, sugar/jaggery and fish sauce. Season to taste. Turn off heat. Garnish with rice paddy heard, basil and chili slices.



Nguyên Liệu:

- Cá Bông Lau: 600-700g
- Cà Chua: 5 trái
- Đậu Bắp: 300g
- Ớt Sừng: 1 trái
- Nước cốt me: 70g
- Đường: 20g
- Muối: 10g
- Nước Mắm: 10ml
- 1 cây sả
- Giá đỗ: 150g
- Thơm/Khóm: 400g
- Bạc Hà/Dọc Mùng: 300g
- Tỏi Phi: 1g
- Ngò Om + Húng Quê: 10g



Chế Biến:

- Rửa sạch Cà rốt, bào vỏ, cắt khoanh khoảng 0.3cm
- Rửa sạch các loại rau củ còn lại với nước và thái miếng vừa ăn
- Đặt tất cả rau củ đã rửa sạch vào nồi sứ dưỡng sinh, đập kín nắp và bật lửa nhỏ khoảng 1/4 độ lửa của bếp. Sau 2-3 phút, tăng lửa lớn khoảng 3/4 độ lửa của bếp
- Sau 8-10 phút, tắt bếp và mở nắp. Cho 1 muỗng nhỏ dầu oliu vào để rau có độ bóng và một số vitamin sẽ tan trong chất béo, giúp rau có nhiều dưỡng chất tốt cho sức khỏe

MENU INSPIRATION

THỰC ĐƠN CHO BẠN

BRAISED PORK WITH EGGS

THỊT KHO TRỨNG NƯỚC DỪA



INGREDIENTS AVAILABLE FROM LTP TO ORDER:



3711

Fish Sauce



3713



3129

Broth Powder



4478

Coconut Caramel



8330

Palm Sugar



9472

Cocout Water



Ingredients:

- Pork Belly: 850g
- Palm Sugar: 40g
- Sea Salt: 60g
- 1 cow-horn chili
- Minced Shallot: 20g
- Broth powder: 15g
- Coconut Water: 500ml
- Fish Sauce: 20ml
- 5 hard-boiled eggs
- Crushed Garlic
- Cloves: 50g
- 3 spoons of coconut caramel



Cooking steps:

- Rinse and marinate pork belly with 3 spoons of coconut caramel, add minced shallot, 50g minced garlic, chili, palm sugar, sea salt, then gently stir to coat. Let sit for 45 minutes
- Place the vesa pot pf pork on the stove (about 1/4 max). After 2-3 minutes, rise the heat up to 3/4 max. When it boils, gently stir the pork to cook outside.
- Add 500ml coconut water, reduce the heat, add 6ml fish sauce and 5 boiled eggs, and keep boiling.
- When the fluid boils again. skim off foam, cover the pot, simmer on the stive (about 1/4 max)
- After 2-3 hours, turn the stove off when the pork is tender



Nguyên Liệu:

- Thịt Ba Chỉ: 850g
- Đường Thốt Nốt: 40g
- Muối: 60g
- Ớt Sừng: 1 Trái
- Hành Tím Băm: 20g
- Hạt Nêm: 15g
- Nước Dừa Tươi: 500ml
- Nước Mắm: 20ml
- Trứng Luộc: 5 quả
- Tỏi: 50g
- Nước màu dừa: 3 muỗng



Chế Biến:

- Rửa, Thái và Ướp thịt với 3 muỗng nước màu dừa, hành tím băm, tỏi băm, đường, ớt, muối, nước mắm, hạt nêm trộn đều cho thấm trong 45 phút.
- Bắc nồi thịt lên bếp, bật lửa nhỏ (1/4 độ lửa bếp). Sau 2-3 phút tăng lửa lên 3/4 độ lửa của bếp. Khi thấy sôi, đảo thịt cho săn lại.
- Cho 500ml nước dừa tươi, giảm lửa, cho thêm 6ml nước mắm và trứng luộc vào, tiếp tục nấu.
- Khi thấy sôi, vớt bọt, đậy nắp, nấu lửa nhỏ
- Sau 2-3 giờ, thịt chín mềm, tắt bếp

MENU INSPIRATION

THỰC ĐƠN CHO BẠN

COOKED RED RICE

CƠM GẠO LỨT ĐỎ



Minh Long Vesta Pot 3.0L



Ingredients:

- Red Rice: 400g
- Water: 2000ml



Cooking steps:

- Soak 400g red rice in 1100ml of water in 8 hours
- Drain the soaking water, rinse and add another 850ml water. Put all in a pot with lid on and use high heat (3/4 of the stove's max heat level)
- Turn the heat on at 1/4 max. After 2-3 minutes, rise the heat up to 3/4 max
- When the rice comes to boil, low the heat and keep cooking for 10 minutes; uncover and stir the rice on the minimum heat for about another 20 minutes; turn the stove off when rice is well-cooked



Nguyên Liệu:

- Gạo Huyết Rồng: 400g
- Nước: 2000ml



Chế Biến:

- Ngâm 400g gạo cùng 1100ml nước trong vòng 8 tiếng
- Trút hết phần nước ngâm gạo ra, vo gạo sạch và cho vào 850ml nước và bắc lên bếp, đậy nắp
- Bật lửa nhỏ 1/4 độ lửa của bếp. Sau 2-3 phút tăng lửa lớn khoảng 3/4 độ lửa của bếp
- CƠM SÔI, giảm lửa khoảng 1/4 độ lửa của bếp và tiếp tục nấu thêm khoảng 10 phút, mở nắp, đảo cơm đều nấu tiếp với lửa nhỏ nhất của bếp khoảng 20 phút nữa, cơm chín, tắt bếp.



INGREDIENTS AVAILABLE FROM LTP TO ORDER:



1158

DOUBLE PANDA Red Rice

MENU INSPIRATION

THỰC ĐƠN CHO BẠN

STEAMED CHICKEN WITH LEMONGRASS







GÀ HẤP SẢ



Minh Long Vesta Pot 3.0L



Ingredients:

- A free-range chicken (1.2-1.3kg)
- Sea salt: 10g
- Lemongrass: 200g 
- 5 green chilis 
- Broth mix: 10g
- Garlic: 10g 
- 1 lime 
- Sugar: 10g
- Lime leaves: 50g 
- Onion: 150g 









Cooking steps:

- Put the marinated chicken in the pot with 100g crushed lemongrass stalks, 30g lime leaves and 150g onion. Top the chicken with another 100g lemongrass and 20g lime leaves
- Place the pot on the stove, then turn the heat on at 1/4 max. After 2-3 minutes, rise the heat up to 3/4 max
- When water is evaporating, low the heat. After 30-35 minutes, turn the stove off when chicken is cooked
- Making dipping sauce: Add the dry ingredients, then finely crush before adding lime juice.



Nguyên Liệu:

- Gà ta: 1 con (1.2-1.3kg)
- Muối: 10g
- Sả cây: 200g 
- Hạt nêm: 10g
- Đường: 10g
- Lá chanh: 50g 
- Hành Tây: 150g 
- Ớt hiểm xanh: 5 trái 
- Rau răm: 10g
- Tỏi: 10g 
- Chanh: 1 trái 



Chế Biến:

- Cho gà đã ướp vào nồi đã có lót sẵn 100g sả đập giập, 30g lá chanh và 150g hành tây dưới đáy nồi. Sau đó, cho thêm 100g sả cây cùng 20g lá chanh lên phía trên thân gà, đậy nắp nồi.
- Bắc nồi lên bếp, bật lửa nhỏ 1/4 độ lửa của bếp. Sau 2-3 phút tăng lửa lớn khoảng 3/4 độ lửa của bếp.
- Khi thấy hơi bốc ra mạnh xung quanh nắp nồi, giảm lửa nhỏ. Sau khoảng 30-35 phút gà chín, tắt bếp
- Nguyên liệu nước chấm: Trộn tất cả các nguyên liệu lại với nhau, đem giã nhuyễn, sau đó cho nước cốt chanh vào.

MENU INSPIRATION

THỰC ĐƠN CHO BẠN