



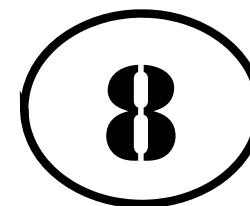
pacojet

Pacotizing®: stand out through unforgettable quality

Pacojet冰磨：以令人难忘的品质脱颖而出

PACOJET RECEIPE

PACOJET冰磨机的菜谱



From 

Made in Swiss 瑞士制造

Coupe Set

组合刀具



Content 内容

1. Chicken Farce	鸡肉馅料	5
2. Herb Butter	香草黄油	6
3. Veal Farce	小牛肉馅料	7
4. Carrot Tartare Vegan	胡萝卜鞑靼	8
5. Smoked Fish Tartare	烟熏鱼鞑靼	9
6. Beef Tartare	牛肉鞑靼	10
7. Microwave biscuit	微波饼干	11
8. Salmon Farce	三文鱼馅料	12
9. Meringue	蛋白酥皮	13
10. Beetroot Tartare	甜菜鞑靼	14
11. Cranberry Butter	蔓越莓黄油	15
12. Chimichurri Vegan	奇米丘里辣酱	16
13. Guacamole	鳄梨色拉酱	17
14. Flavoured Cream Mousse	风味奶油慕斯	18

15. Wild Garlic Dip with Asparagus	野生大蒜芦笋蘸酱		19
16. Raspberry Mousse	树莓慕斯		20
17. Honey Tuiles	蜂蜜瓦片脆饼		21
18. Scones	司康饼		22
19. Tuna Tartare	金枪鱼鞑靼		23
20. Wild garlic cream cheese	野生大蒜奶油干酪		24
21. Tuna salsiccia	金枪鱼香肠		25
22. Cilantro Lime Dip	香菜酸橙蘸酱		26
23. Sage Pesto	鼠尾草香蒜酱		27
24. Roasted onion butter	烤洋葱黄油		28
25. Grilled bell pepper salsa	烤甜椒沙司		29
26. Tomato Butter	番茄黄油		30
27. Salmon tartare	三文鱼鞑靼		31-32

1 Chicken Farce 鸡肉馅料



Pacojet settings

Mode: Cutting

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨机设定

模式：切碎

压力设置：正常压力

自动重复次数：2次

Jet®-模式适用：不适用

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

300g chicken breast fillet

300g cream 30% fat

7g salt

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料

1个pacoizing®专用缸杯= 10份

300克 鸡胸肉

300克 奶油30%脂肪

7克 盐

Recipe preparation

(1) Cut the chicken into cubes and mix with the other ingredients.

(2) Pour into a pacotizing® beaker and process twice with overpressure using the 4-blade cutter of the Pacojet Coupe Set.

制作准备：

(1) 把鸡肉切成方块，和其他材料混合。

(2) 倒入pacotizing®专用缸杯中，使用Pacojet组合刀具中的4叶刀，在超压状态下，加工2次。

2 Herb Butter

香草黄油



Pacojet settings

Mode: Cutting

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨机设定

模式：切碎

压力设置：超压

自动重复次数：1次

Jet®-模式适用：是

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

100g Fresh herbs mixture

5g garlic

2g lemon zest

500g butter

2g salt

1g pepper

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料

1个pacoizing®专用缸杯= 10份

100克 新鲜香草混合物

5克 大蒜

2克 柠檬皮

500克 黄油

2克 盐

1克 胡椒粉

Recipe preparation

(1) Place the herbs, garlic and lemon zest in a Pacotizing® beaker and process once with the 4-blade cutter of the Pacojet Coupe Set with normal pressure.

(2) Add butter, salt and 0.5 g pepper and process once more with the 4-blade cutter with over pressure.

制作准备：

(1) 将香草、大蒜和柠檬皮放入Pacotizing®专用缸杯中，用Pacojet组合刀具中的4叶刀，在常压下，加工1次。

(2) 加入黄油、盐和0.5克胡椒粉，用4叶刀在超压转态下，再次加工1次。

3 **Veal Farce**
小牛肉馅料



Pacojet settings

Mode: Cutting

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨机设定

模式：切碎

压力设置：正常压力

自动重复次数：2次

Jet®-模式适用：不适用

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

300g veal

300g cream

10g salt

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料

1个pacoizing®专用缸杯= 10份

300克 小牛肉

300克 奶油

10克 盐

Recipe preparation

(1) Cut the veal into small cubes and mix with the remaining ingredients.

(2) Pour into a Pacotizing® beaker and process twice with overpressure using the 4-blade cutter of the Pacojet Coupe Set.

制作准备：

(1) 把小牛肉切成小方块，和剩下的材料混合。

(2) 倒入pacotizing®专用缸杯中，使用Pacojet组合刀具中的4叶刀，在超压状态下，加工2次。

4 Carrot Tartare Vegan

胡萝卜鞑靼



Pacojet settings

Mode: Cutting

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨机设定

模式：切碎

压力设置：超压

自动重复次数：1次

Jet®-模式适用：不适用

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

150g carrots

10g honey

2g Raz el Hanout

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料

1个pacoizing®专用缸杯= 10份

150克 胡萝卜

10克 蜂蜜

2克 香料（摩洛哥传统香料）

Recipe preparation

(1) Cut the carrots into pieces and process twice with the 2-blade cutter of the Pacojet Coupe Set.

(2) Then mix with the remaining ingredients and season to taste.

制作准备：

(1) 将胡萝卜切成块，放入Pacotizing®专用缸杯中，用Pacojet组合刀具中的2叶刀，加工2次

(2) 然后与剩下的食材混合，调味。

5 Smoked Fish Tartare

烟熏鱼鞑靼



Pacojet settings

Mode: Cutting
 Pressure settings: Normal pressure
 Number of automatic repetitions: 1
 Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨机设定
 模式：切碎
 压力设置：正常压力
 自动重复次数：1次
 Jet®-模式适用：不适用

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker
 1 pacotizing® beaker = 10 portions
 20g chives
 20g yoghurt
 1g salt
 1g pepper
 1g lemon zest
 150g smoked salmon

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料
 1个pacoizing®专用缸杯= 10份
 20克 香葱
 20克 酸奶
 1克 盐
 1克 胡椒粉
 1克 柠檬皮
 150克 烟熏三文鱼

Recipe preparation

- (1) Process the fish fillet once with the Pacotizing 2-blade cutter of the Pacojet Coupe Set.
- (2) Then add the remaining ingredients and mix.
- (3) The chives must be cut by hand, otherwise they develop too much flavour and the tartare would be adulterated.

制作准备：

- (1) 将三文鱼切成片，放入Pacotizing®专用缸杯中，用Pacojet组合刀具中的2叶刀，加工1次
- (2) 然后加入剩下的原料并混合。
- (3) 韭菜必须用手切，否则味道太重，鞑靼就会掺假。

6 **Beef Tartare**
牛肉鞑靼



Pacojet settings

Mode: Cutting
Pressure settings: Normal pressure
Number of automatic repetitions: 1
Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨机设定
模式：切碎
压力设置：正常压力
自动重复次数：1次
Jet®-模式适用：不适用

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker
1 pacotizing® beaker = 10 portions
20g shallot
10g tomato ketchup
10g egg yolk
5g capers in brine
5g mustard
5g olive oil
2g salt
1g pepper
150g beef fillet steak

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料
1个pacoizing®专用缸杯= 10份
20克 葱
10克 番茄酱
10克 蛋黄
5克 腌山柑
5克 芥末
5克 橄榄油
2克 盐
1克 胡椒粉
150克 牛柳牛排

Recipe preparation

- (1) Place the shallots and capers in a Pacotizing® beaker and process once with the 4-blade cutter of the Pacojet Coupe Set. Remove from the Pacotizing® beaker and set aside.
- (2) Cut the meat into cubes and process once with the 2-blade cutter without excess pressure.
- (3) Mix all ingredients. Season with salt and pepper.

制作准备：

- (1) 将葱和山柑放入Pacotizing®专用缸杯中，用Pacojet组合刀具中的4叶刀，加工一次。然后将原料从Pacotizing®专用缸杯中取出，放在一边。
- (2) 把肉切成方块，放入Pacotizing®专用缸杯中，用Pacojet组合刀具中的2叶刀，常压下加工1次。
- (3) 将所有原料混合，用盐和胡椒调味。

7 Microwave biscuit

微波饼干



Pacojet settings

Mode: Whipping

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 3

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨机设定

模式：搅打

压力设置：超压

自动重复次数：3次

Jet®-模式适用：不适用

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

50g sugar

20g egg yolk

20g cocoa powder

20g flour

120 g egg white

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料

1个pacoizing®专用缸杯= 10份

50克 糖

20克 蛋黄

20克 可可粉

20克 面粉

120克 蛋清

Recipe preparation

(1) Mix all ingredients together.

(2) Strike with the whipping disc with overpressure with 3 repetitions.

(3) Pour into a paper cup and microwave for approx. 28 seconds.

制作准备：

(1) 将所有原料混合在一起，倒入Pacotizing®专用缸杯中。

(2) 超压状态下，用Pacojet组合刀具中的圆盘刀，重复加工3次。

(3) 倒入纸杯中，用微波炉加热约28秒。

8 Salmon Farce 三文鱼馅料



Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker
1 pacotizing® beaker = 10 portions

300g salmon
300g cream 30% fat
7g salt

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料
1个pacoizing®专用缸杯= 10份

300克 三文鱼
300克 奶油30%脂肪
7克 盐

Recipe preparation

- (1) Cut the salmon into pieces, 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® twice.

制作准备：

- (1) 将三文鱼切成块，与剩余材料混合，倒入Pacotizing®专用缸杯中。
- (2) 用pacoizing®专用盖子盖好缸杯，贴上标签后放入冷冻冰箱冷冻，在 -20°C 冷冻至少24小时。
- (3) 用Pacojet冰磨2次。

Pacojet settings

Mode: Pacotizing®
Pressure settings: Overpressure
Number of automatic repetitions: 2
Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨机设定
模式：Pacotizing®冰磨
压力设置：超压
自动重复次数：2次
Jet®-模式适用：是

9 Meringue

蛋白酥皮



Pacojet settings

Mode: Whipping
 Pressure settings: Overpressure
 Number of automatic repetitions: 5
 Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨机设定
 模式：搅打
 压力设置：超压
 自动重复次数：5次
 Jet®-模式适用：不适用

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker
 1 pacotizing® beaker = 10 portions
 75g sugar
 75g powdered sugar
 30g starch
 150g protein

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料
 1个pacoizing®专用缸杯= 10份
 75克 糖
 75克 糖粉
 30克 淀粉
 150克 蛋白质

Recipe preparation

- (1) Put the egg white in a Pacotizing® beaker and beat once with the whipping disc with overpressure.
 - (2) Add granulated sugar and beat 4 times with the whipping disc with overpressure. Mix the icing sugar and starch in a bowl and then carefully fold into the beaten egg whites.
 - (3) Spread a thin layer of approx. 2 mm onto a silicone mat and dry in the oven at 90° C for approx. 5 to 3 hours. Or use a piping bag to spray the desired shape, the drying time must then be extended accordingly.
- Tip: Add 40g herbal concentrate, e. g. basil, with the starch to vary the taste.

制作准备：

- (1) 将蛋清放入Pacotizing®专用缸杯中，超压下，用Pacojet组合刀具中的圆盘刀，加工1次
- (2) 加入砂糖，超压下用圆盘刀加工4次。将糖粉和淀粉在碗中混合，然后小心拌入打好的蛋清中。
- (3) 在硅胶垫上涂抹一层约2mm的薄层，并在90℃的烤箱中干燥约5至3小时。或者使用滚边袋喷洒所需形状，然后干燥时间必须相应延长。

小贴士：加入40克浓缩草本植物，如罗勒和淀粉，以改变口味。

10 Beetroot Tartare

甜菜鞑靼



Pacojet settings

Mode: Cutting

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨机设定

模式：切碎

压力设置：超压

自动重复次数：1次

Jet®-模式适用：不适用

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

150g raw beetroot

15g raspberry vinegar

10g honey

1g salt

1g pepper

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料

1个pacoizing®专用缸杯= 10份

150克 生甜菜根

15克 树莓醋

10克 蜂蜜

1克 盐

1克 胡椒粉

Recipe preparation

(1) Peel the beetroot and cut into pieces and process once with the 2-blade cutter of the Pacojet Coupe Set.

(2) Then mix with the remaining ingredients and season with salt and pepper.

制作准备：

(1) 将甜菜根去皮，切成块，倒入Pacotizing®专用缸杯中，超压状态下，用Pacojet组合刀具中的2叶刀，加工1次

(2) 然后与剩下的材料混合，用盐和胡椒调味。

11 Cranberry Butter

蔓越莓黄油



Pacojet settings

Mode: Cutting

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨机设定

模式：切碎

压力设置：超压

自动重复次数：1次

Jet®-模式适用：不适用

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

400g butter

100g cranberries

50g sugar

1g salt

1g pepper

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料

1个pacoizing®专用缸杯= 10份

400克 黄油

100克 蔓越莓

50克 糖

1克 盐

1克 胡椒粉

Recipe preparation

Put all the ingredients in a Pacotizing® beaker and process once with the 4-blade cutter of the Pacojet Coupe Set with positive pressure.

制作准备：

将所有原料倒入Pacotizing®专用缸杯中，超压状态下，用Pacojet组合刀具中的4叶刀，加工1次

12

Chimichurri Vegan

奇米丘里辣酱



Pacojet settings

Mode: Cutting

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨机设定

模式：切碎

压力设置：正常压力

自动重复次数：2次

Jet®-模式适用：不适用

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

250g olive oil

200g flat parsley

50g shallot

15g garlic

10g thyme

10g oregano

7g salt

6g Chili

2g bay leaf dried

1g pepper

Recipe preparation

(1) Peel shallots and garlic and cut into pieces. Pour all ingredients except olive oil into a Pacotizing® beaker and process twice with the 4-blade cutter of the Pacojet Coupe Set with normal pressure.

(2) Then mix with the olive oil and pour into the desired container.

制作准备：

(1) 葱和大蒜去皮，切成块。将除橄榄油外的所有原料，倒入Pacotizing®专用缸杯中，正常压力下，用Pacojet组合刀具中的4叶刀，加工2次

(2) 然后与橄榄油混合，倒入所需的容器中。

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料

1个pacoizing®专用缸杯= 10份

250克 橄榄油

200克 扁欧芹

50克 葱

15克 大蒜

10克 百里香

10克 牛至

7克 盐

6克 辣椒

2克 干月桂叶

1克 胡椒

13 **Guacamole**
鳄梨色拉酱



Pacojet settings

Mode: Cutting
Pressure settings: Normal pressure
Number of automatic repetitions: 2
Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨机设定
模式：切碎
压力设置：正常压力
自动重复次数：2次
Jet®-模式适用：不适用

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker
1 pacotizing® beaker = 10 portions
500 g avocado
120 g tomato
10 g olive oil
15 g lime juice
5 g coriander
1 g salt
1 g pepper

配方- 配料
1个pacoizing®专用缸杯的配料
1个pacoizing®专用缸杯= 10份
500克 鳄梨
120克 番茄
10克 橄榄油
15克 酸橙汁
5克 香菜
1克 盐
1克 胡椒

Recipe preparation

(1) Halve, stone and peel the avocados, quarter the tomato and place in a pacotizing® beaker with the remaining ingredients.
(2) Process twice with the 2-blade cutter without excess pressure and season with salt and pepper.

制作准备：
(1) 将鳄梨切成两半、去核并去皮，将番茄切成四分之一，与剩余原料一起放入pacotizing®专用缸杯中。
(2) 正常压力下，用Pacojet组合刀具中的2叶刀，加工2次，然后用盐和胡椒调味。

14 **Flavoured Cream Mousse**

风味奶油慕斯



Pacojet settings

Mode: Whipping

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨机设定

模式：搅打

压力设置：超压

自动重复次数：2次

Jet®-模式适用：不适用

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

350g cream

150g fruit or fruit puree

80g powdered sugar

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料

1个pacoizing®专用缸杯= 10份

350克 奶油

150克 水果或果泥

80克 糖粉

Recipe preparation

(1) Mix the cream and icing sugar together and pour into a Pacotizing® beaker.

(2) Add the diced fruit or the fruit puree. Beat twice with the whipping disc.

制作准备：

(1) 将奶油和糖霜混合在一起，放入pacotizing®专用缸杯中。

(2) 加入水果丁或果泥，用Pacojet组合刀具中的圆盘刀，加工2次

15 Wild Garlic Dip with Asparagus

野生大蒜芦笋蘸酱



Pacojet settings

Mode: Cutting

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨机设定

模式：切碎

压力设置：正常压力

自动重复次数：1次

Jet®-模式适用：不适用

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

100g wild garlic

100g yoghurt

120g Boiled eggs

90g olive oil

5g salt

2g pepper

1g cayenne pepper

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料

1个pacoizing®专用缸杯= 10份

100克 野生大蒜

100克 酸奶

120克 煮鸡蛋

90克 橄榄油

5克 盐

2克 胡椒粉

1克 辣椒粉

Recipe preparation

Roughly chop the wild garlic and place in a Pacotizing® beaker along with the other ingredients. Cut 5 times with the 4-blade cutter.

Note: Cayenne pepper 1 pinch.

制作准备：

将野生大蒜切碎，与其他原料一起放入Pacotizing®专用缸杯中，用Pacojet组合刀具中的4叶刀，加工5次。

注意：胡椒粉1小撮。

16 **Raspberry Mousse**

树莓慕斯



Pacojet settings

Mode: Whipping
 Pressure settings: Overpressure
 Number of automatic repetitions: 2
 Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨机设定
 模式：搅打
 压力设置：超压
 自动重复次数：2次
 Jet®-模式适用：不适用

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker
 1 pacotizing® beaker = 10 portions

350 g cream 30% fat
 100 g raspberry
 40 g powdered sugar

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料
 1个pacoizing®专用缸杯= 10份

350克 奶油30%脂肪
 100克 树莓
 40克 糖粉

Recipe preparation

- (1) Cool the cream and the pacotizing® beaker well.
- (2) Pour all the ingredients in the chilled pacotizing® beaker and use the whipping disc twice with overpressure.

制作准备：

- (1) 先充分冷却奶油和pacotizing®专用缸杯。
- (2) 将所有原料倒入冷冻的pacotizing®专用缸杯中，并在超压下，用Pacojet组合刀具中的圆盘刀，加工2次

17 Honey Tuiles

蜂蜜瓦片脆饼



Pacojet settings

Mode: Cutting
 Pressure settings: Normal pressure
 Number of automatic repetitions: 3
 Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨机设定
 模式：切碎
 压力设置：正常压力
 自动重复次数：3次
 Jet®-模式适用：不适用

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker
 1 pacotizing® beaker = 10 portions
 120g honey
 100g butter
 100g flour
 120g protein

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料
 1个pacoizing®专用缸杯= 10份
 120克 蜂蜜
 100克 黄油
 100克 面粉
 120克 蛋白质

Recipe preparation

- (1) Pour all ingredients into a pacotizing® beaker.
- (2) Mix with the 4-blade cutter of the Pacojet Coupe Set with 3 repetitions.
- (3) Spread the mixture into the honeycomb template and bake in a preheated oven at 160 ° C for approx. 6 minutes.

Tip: For a nice golden colour, take the tuiles out of the mold and bake a little longer.

制作准备：

- (1) 将所有原料倒入pacotizing®专用缸杯中。
- (2) 用Pacojet组合刀具中的4叶刀，重复加工3次。
- (3) 将混合物涂抹到蜂窝模板中，并在预热的烤箱中以160°C烘烤约6分钟。

小贴士：要想获得漂亮的金色，可以把瓦片脆饼从模具中取出，再烤一段时间。

18 Scones

司康饼



Pacojet settings

Mode: Cutting

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨机设定

模式：切碎

压力设置：超压

自动重复次数：1次

Jet®-模式适用：不适用

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

300g flour

10g baking powder

30g sugar

5g salt

70g butter

150g milk 3,5% fat

50g eggs

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料

1个pacoizing®专用缸杯= 10份

300克面粉

10克发酵粉

30克糖

5克盐

70克黄油

150克牛奶3.5%脂肪

50克鸡蛋

Recipe preparation

(1) Put butter in a Pacotizing® beaker and use the Pacotizing® blade to beat 1 time until fluffy.

(2) Add the remaining ingredients and process once with the 2-blade cutter of the Pacojet Coupe Set.

(3) Form scones and bake at 200 ° C for approx. 12 to 15 minutes.

制作准备：

(1) 将黄油放入Pacotizing®专用缸杯中，用Pacojet组合刀具中的2叶刀，加工1次，直到变蓬松。

(2) 加入剩余的原料，用Pacojet组合刀具中的2叶刀，加工1次。

(3) 制作烤饼，在200°C下烘烤约12至15分钟。

19 **Tuna Tartare**
金枪鱼鞑靼



Pacojet settings

Mode: Cutting
Pressure settings: Normal pressure
Number of automatic repetitions: 1
Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨机设定
模式：切碎
压力设置：正常压力
自动重复次数：1次
Jet®-模式适用：不适用

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker
1 pacotizing® beaker = 10 portions

500 g sushi-grade tuna fillet
0.2 g Nepalese Rukum pepper, finely ground
0.4 g Salt

配方- 配料
1个pacoizing®专用缸杯的配料
1个pacoizing®专用缸杯= 10份

500克 寿司级金枪鱼柳
0.2克 尼泊尔鲁库姆胡椒粉（磨得很细）
0.4克 盐

Recipe preparation

- (1) Cut the tuna fillet into cubes and process once with the 2-blade knife without overpressure.
 - (2) Season with salt and rukum pepper.
- TIP: The tartare goes perfectly with a mango salad and a grapefruit vinaigrette.

制作准备：

(1) 将金枪鱼柳切成方块，放入Pacotizing®专用缸杯中，正常压力下，用Pacojet组合刀具中的2叶刀，加工1次。

(2) 用盐和鲁库姆胡椒调味。

小贴士：金枪鱼鞑靼与芒果沙拉和葡萄柚调味汁可以完美搭配。

20 **Wild garlic cream cheese**

野生大蒜奶油干酪



Pacojet settings

Mode: Cutting

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨机设定

模式：切碎

压力设置：超压

自动重复次数：2次

Jet®-模式适用：不适用

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

500 g cream cheese

100 g wild garlic

0.5 g lemon zest

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料

1个pacoizing®专用缸杯= 10份

500克 奶油奶酪

100克 野生大蒜

0.5克 柠檬皮

Recipe preparation

(1) Fill the wild garlic into a pacotizing® beaker.

(2) Process 2 times with the 2-blade cutter without overpressure.

(3) Season the fresh garlic with salt, pepper, piment d'Espelette and lemon zest and process with the 2-blade cutter 1 time with overpressure.

制作准备：

(1) 将野生大蒜放入Pacotizing®专用缸杯中。

(2) 正常压力下，用Pacojet组合刀具中的2叶刀，加工2次。

(3) 将新鲜大蒜用盐、胡椒、意大利面和柠檬皮调味，超压状态下，用2叶刀再加工1次。

21 Tuna salsiccia 金枪鱼香肠



Pacojet settings

Mode: Cutting

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨机设定

模式：切碎

压力设置：超压

自动重复次数：2次

Jet®-模式适用：不适用

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

500 g tuna

0.3 g lime leaf

0.3 g cardamom pod

0.3 g star anise

2 g garlic

8 g orange juice

5 g salt

50 g onion

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料

1个pacoizing®专用缸杯= 10份

500克 金枪鱼

0.3克 酸橙叶

0.3克 豆蔻荚

0.3克 八角茴香

2克 大蒜

8克 橙汁

5克 盐

50克 洋葱

Recipe preparation

(1) Cut the tuna and onion into cubes. Lightly crush the spices in a mortar and mix with the remaining ingredients and pour into a pacotizing® beaker.

(2) Process 1 time with the 2-blade cutter without overpressure.

(3) Process 1 more time with the 2-blade cutter with overpressure and pour the mixture into thin sausage casings.

***TIP:** The mixture is best processed in two steps. The tuna salsiccia goes very well with the cilantro lime dip.

制作准备：

(1) 把金枪鱼和洋葱切成方块，在研钵中轻轻压碎香料，与剩余原料混合，倒入pacotizing®专用缸杯中。

(2) 正常压力下，用Pacojet组合刀具中的2叶刀，加工1次。

(3) 超压状态下，用Pacojet组合刀具中的2叶刀再加工1次，然后将混合物倒入薄香肠肠衣中。

*小贴士：混合物最好分两步处理。金枪鱼香肠与香菜酸橙蘸料搭配非常好

22 Cilantro Lime Dip

香菜酸橙蘸酱



Pacojet settings

Mode: Whipping
 Pressure settings: Overpressure
 Number of automatic repetitions: 2
 Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨机设定
 模式：搅打
 压力设置：超压
 自动重复次数：2次
 Jet®-模式适用：不适用

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker
 1 pacotizing® beaker = 10 portions
 200 g half cream
 100 g coriander
 10 g lime juice
 2 g lime zest
 3 g chili pepper
 0.5 g piment d'espelette

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料
 1个pacoizing®专用缸杯= 10份
 200克半奶油
 100克香菜
 10克酸橙汁
 2克酸橙皮
 3克辣椒
 0.5克胡椒粉

Recipe preparation

(1) Finely chop the coriander and chili pepper and fill a pacotizing® beaker with the half cream.
 (2) Whip 2 times with the whipping disk.
 (3) Add remaining ingredients and season to taste with salt and pepper.
 TIP: The cilantro lime dip goes great with the tuna salsiccia.

制作准备：

(1) 将香菜和辣椒切碎，在Pacotizing®专用缸杯中倒入一半奶油。
 (2) 在超压下，用Pacojet组合刀具中的圆盘刀，加工2次。
 (3) 加入剩余的原料，用盐和胡椒调味。

小贴士：香菜酸橙蘸酱和金枪鱼香肠搭配非常好。

23 Sage Pesto

鼠尾草香蒜酱



Pacojet settings

Mode: Cutting
 Pressure settings: Normal pressure
 Number of automatic repetitions: 2
 Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨机设定
 模式：切碎
 压力设置：正常压力
 自动重复次数：2次
 Jet®-模式适用：不适用

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker
 1 pacotizing® beaker = 10 portions
 70 g sage leaves
 15 g chives
 15 g parsley
 60 g pine nuts
 10 g garlic cloves
 2 g herb salt
 100 g grated parmesan
 120 g olive oil

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料
 1个pacoizing®专用缸杯= 10份
 70克 鼠尾草叶
 15克 香葱
 15克 欧芹
 60克 松子
 10克 大蒜瓣
 2克 香草盐
 100克 磨碎的帕尔马干酪
 120克 橄榄油

Recipe preparation

- (1) Roast pine nuts until golden brown, let cool. Then pour the pine nuts into a pacotizing® beaker with all other ingredients except the oil.
- (2) Process 2 times with the 2-blade cutter without overpressure.
- (3) Add the olive oil, mix and season to taste.

制作准备：

- (1) 将松子烤至金黄色，冷却。然后将松子与除橄榄油外的所有其他原料，一起倒入Pacotizing®专用缸杯中。
- (2) 正常压力下，用Pacojet组合刀具中的2叶刀，加工2次。
- (3) 加入橄榄油，搅拌并调味。

24 Roasted onion butter

烤洋葱黄油



Pacojet settings

Mode: Whipping
 Pressure settings: Overpressure
 Number of automatic repetitions: 2
 Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨机设定
 模式：搅打
 压力设置：超压
 自动重复次数：2次
 Jet®-模式适用：不适用

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker
 1 pacotizing® beaker = 10 portions
 120 g shallots
 60g flour
 2g smoked paprika powder
 2g salt
 250 g butter

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料
 1个pacoizing®专用缸杯= 10份
 120克 葱
 60克 面粉
 2克 烟熏辣椒粉
 2克 盐
 250克 黄油

Recipe preparation

(1) Peel the shallots and slice them evenly. Mix flour with smoked paprika powder and a little salt. Now turn the onion rings in flour, heat the oil and fry the shallots in it. Let the onion rings cool on a kitchen towel.
 (2) Put the diced butter, salt and a little smoked paprika powder with the cold, crisp fried onions in a pacotizing cup and whip twice with the whipping disk.
 Tip: Set a few roasted onions aside, use them for decoration or fold them whole into the whipped butter.

制作准备：

(1) 把葱去皮，切成薄片。将面粉与烟熏辣椒粉和少许盐混合。现在将洋葱圈放入面粉中，将油加热，将葱放入进行油炸。让洋葱圈在厨房用纸上冷却。
 (2) 将切好的黄油丁、盐和一点烟熏辣椒粉与冷脆的炸洋葱一起放入Pacotizing®专用缸杯中，用Pacojet组合刀具中的圆盘刀，加工2次。

小贴士：把一些烤洋葱放在一边，用来装饰，或者把它们全部折叠，放到到打发好的黄油中。

25 Grilled bell pepper salsa

烤甜椒沙司



Pacojet settings

Mode: Cutting

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨机设定

模式：切碎

压力设置：正常压力

自动重复次数：1次

Jet®-模式适用：不适用

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

200 g pickled grilled peppers

6 g garlic clove

40 g red onions

50 g tomatoes

5 g chili

40 g red wine vinegar

30 g lime juice

80 g olive oil

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料

1个pacoizing®专用缸杯= 10份

200克 腌烤辣椒

6克 大蒜瓣

40克 红洋葱

50克 西红柿

5克 辣椒

40克 红酒醋

30克 酸橙汁

80克 橄榄油

Recipe preparation

(1) Core and chop the tomatoes, grilled peppers, onions and garlic. Mix the vegetables with the remaining ingredients and place in a pacotizing® beaker.

(2) Process 1 time with the 2-blade cutter without overpressure and season with salt and pepper.

制作准备：

(1) 西红柿、烤辣椒、洋葱和大蒜去核并切碎。将蔬菜与剩余原料混合，放入Pacotizing®专用缸杯中。

(2) 正常压力下，用Pacojet组合刀具中的2叶刀，加工1次，并用盐和胡椒调味。

26 **Tomato Butter**

番茄黄油



Pacojet settings

Mode: Whipping
 Pressure settings: Overpressure
 Number of automatic repetitions: 2
 Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨机设定
 模式：搅打
 压力设置：超压
 自动重复次数：2次
 Jet®-模式适用：不适用

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker
 1 pacotizing® beaker = 10 portions
 300 g butter
 30 g basil
 150 g tomato paste
 60 g dried tomato flakes
 18 g honey
 6 g herb salt
 3 g piment d'Espelette
 1 g Himalayan pepper
 2 g lemon zest
 16 g lemon juice

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料
 1个pacoizing®专用缸杯= 10份
 300克 黄油
 30克 罗勒
 150克 番茄酱
 60克 干番茄片
 18克 蜂蜜
 6克 香草盐
 3克 法国埃斯佩莱特胡椒
 1克 喜马拉雅胡椒
 2克 柠檬皮
 16克 柠檬汁

Recipe preparation

- (1) Chop the basil, dice the tempered butter and mix with the remaining ingredients and place in a pacotizing® beaker.
- (2) Whip with the whipping disk 2 times with overpressure and season to taste.

制作准备：

- (1) 将罗勒切碎，将回火的黄油切成丁，与剩余原料混合，放入Pacotizing®专用缸杯中。
- (2) 超压状态下，用Pacojet组合刀具中的圆盘刀，加工2次，调味。

27 **Salmon tartare (Part 1)**

三文鱼鞑靼 (第1部分)



Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker
1 pacotizing® beaker = 10 portions

Tartar:

500 g salmon

Guacamole:

200 g avocado diced

15 g olive oil

0.25 g kampot Rouge pepper ground

0.3 g himalayan salt

10 g lime juice

0.2 g drops of liquid garlic concentrate

80 g cocktail tomatoes

配方- 配料

1个pacozing®专用缸杯的配料

1个pacozing®专用缸杯= 10份

鞑靼：

500克三文鱼

鳄梨酱：

200克 鳄梨丁

15克 橄榄油

0.25克 贡布红辣椒粉

0.3克 喜马拉雅盐

10克 酸橙汁

0.2克 浓缩大蒜液

80克 鸡尾酒番茄

Recipe preparation

Tartar:

(1) Cut the salmon into cubes and mix with a little salt and dried ground piri piri and pour into a Pacossier® cup.

(2) Process once with the coupe set knife and season to taste.

Guacamole:

(1) Dice avocado, combine with remaining ingredients and pour into a Pacossier® beaker.

(2) Process once with the coupe set knife and season to taste.

(3) Chop the cocktail tomatoes and add to the guacamole.

制作准备：

鞑靼：

(1) 将三文鱼切成小块，加入少许盐和干皮里皮里辣椒，倒入Pacotizing®专用缸杯中。

(2) 用Pacojet组合刀具中的2叶刀，加工1次，调味。

鳄梨酱：

(1) 将鳄梨切成丁，与剩余原料混合，倒入Pacotizing®专用缸杯中。

(2) 用Pacojet组合刀具中的2叶刀，加工1次，调味。

(3) 将鸡尾酒番茄切碎，加入鳄梨酱中

Pacojet settings

Mode: Cutting

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨机设定

模式：切碎

压力设置：正常压力

自动重复次数：1次

Jet®-模式适用：不适用

27 Salmon tartare (Part 2)

三文鱼鞑靼 (第2部分)



Pacojet settings

Mode: Cutting

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨机设定

模式：切碎

压力设置：正常压力

自动重复次数：1次

Jet®-模式适用：不适用

Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

Wasabi cream:

200 g creme fraiche

5 g wasabi paste

2 g lime juice

6 g coriander oil

配方- 配料

1个pacoizing®专用缸杯的配料

1个pacoizing®专用缸杯= 10份

芥末奶油：

200克 奶油干酪

5克 芥末酱

2克 酸橙汁

6克 芫荽油

Recipe preparation

Wasabi cream:

(1) Place all ingredients in a Pacossier® beaker.

(2) Whip 2 times with overpressure using the whipping disk and season with the cilantro oil.

制作准备：

芥末奶油

(1) 将所有原料放入Pacotizing®专用缸杯中。

(2) 超压状态下，用Pacojet组合刀具中的圆盘刀，加工2次，用芫荽油调味。

pacojet

The new Pacojet 4
Stand out through unforgettable quality.

因
令
人
难
忘
的
品
质
而
脱
颖
而
出

全新
Pacojet 4

