

# RECIPE BOOK

휴롬 레시피북



HUROM

# RECIPE BOOK

---

휴롬 레시피북

HUROM

건강함을 지닌 자연의 재료,  
휴롬은 자연을 가장 건강하게  
먹을 수 있는 방법에 대해 고민합니다.

자연 본연의 맛과 향을 간직하고  
자연의 건강한 힘을 그대로 지닌,  
따뜻한 건강 음료를 전달하려 합니다.

휴롬이 건네는 따뜻한 TEA 한 잔,  
따뜻한 건강함을 느껴보세요.





## 레시피 전문가 소개

### 경남한방약초연구소

한방 약초 산업의 메카인 경남 산청에 위치한 국가 공인 한약재 검사 기관으로 한방 분야 전문 연구진과 함께 누구나 부담없이 즐길 수 있는 건강한 한방차 레시피를 개발하였습니다.



**(재)경남한방약초연구소**  
Gyeongnam Oriental Medicinal Herb Institute

## 사용 전 알아두기

레시피 활용 전,  
안전한 사용을 위해 반드시 읽고  
사용설명서를 숙지해주세요.

유리 본체의 물 최대 용량은 차(Tea) 기준 1,200ml  
중탕(Bowl) 기준 1,000ml입니다.

용량을 초과하면 물이 끓어 넘칠 수 있으니,  
유리 본체에 표기된 MAX 용량을 꼭 확인해주세요.

유리볼의 최대 용량은 480ml입니다.

재료를 과투입하여 480ml를 초과하면 유리볼 안의  
재료가 끓어 넘칠 수 있으니 주의해 주세요.

한방차 / 과일차 · 블렌딩차 레시피의  
재료 용량은 물 1,200ml 기준입니다.

## 사용 전 알아두기

차(Tea) 모드가 완료된 후 재료가  
든 티 바스켓을 분리해주세요.  
자동 보온 상태에서 재료를 우리면  
더 진한 맛의 차를 즐길 수 있습니다.

온도가 100°C에 도달하면  
가열 세기가 자동 조절됩니다.

차(Tea) 모드 작동 시 100°C 온도를 유지하기  
위해 끓고 멈추고를 자동 반복합니다.

### 계량 기준

1컵 200ml · 1T 15ml · 1ts 5ml

레시피에 안내된 재료 용량을 따르지 않으면,  
맛이 달라질 수 있습니다.

### 한방차 / 과일차 · 블렌딩차는

질병의 치료 예방을 위한 의약품이 아닙니다.

임산부 또는 지병이 있는 분들은  
전문가와 상담 후 사용해 주시기 바랍니다.

## 각 모드별 셋팅값

제품기능		기본시간	최소시간	최장시간	조절단위	자동보온
차 (Tea)	가열	없음	없음	없음	없음	없음
	과일차/꽃차	10분	5분	20분	1분	70°C 2시간
	약탕	60분	30분	150분	10분	70°C 2시간
	한방차	30분	20분	40분	1분	70°C 2시간
중탕 (Bowl)	죽/이유식	60분	30분	120분	5분	70°C 2시간
	건강식	120분	90분	150분	10분	70°C 2시간
	디저트	25분	20분	45분	1분	없음
	요거트	10시간	8시간	16시간	30분	없음



## CONTENTS

---

### Prologue

레시피 전문가 소개

레시피 Guide

---

## CONTENTS

CHAPTER 01 한방차

CHAPTER 02 과일차 & 블렌딩차

CHAPTER 03 유리볼을 이용한 중탕 요리

### CHAPTER 01 한방차

남자, 아빠를 위한 Tea

12 기운차

14 상황버섯차

15 오미자차

여자, 엄마를 위한 Tea

16 온기차

18 도라지차

19 우영차

노인/환자를 위한 Tea

20 쌍화차

22 초석잠차

아이를 위한 Tea

24 튼튼차

26 맑음차

### CHAPTER 02 과일차 & 블렌딩차

상쾌한 아침을 시작하는 Tea

30 굿모닝 애플 티

32 비타민 워터

34 마일드 얼그레이

나른한 오후 활기를 주는 Tea

36 윈터 그린티

38 맘마미아

40 냉정과 열정 사이

42 산소 같은 여자

밤에 마시는 편안한 Tea

44 시크릿가든

46 원스 어게인

48 마이 루이보스

### CHAPTER 03 유리볼을 이용한 중탕 요리

건강식

52 전복찜

54 장어곰

56 귀리채소타락죽(이유식)

58 잣죽(이유식)

60 팔죽

디저트

62 수정과

64 배숙

66 진저라떼

68 과일젤리



## CHAPTER 01

### Medicinal Herbal Tea

[한방차]

집안의 든든한 버팀목 아빠,  
따뜻한 사랑을 지닌 엄마,  
언제나 소중한 우리 아이,  
푸근하게 감싸주시는  
할머니, 할아버지.  
우리 가족 모두의  
건강을 책임집니다.







원기를 보강하는  
기운차

힘든 일상에 지친 사람들의 원기를 회복하고,  
기분 좋은 에너지를 전달해주는 차입니다.

INGREDIENTS 재료

물	1200ml	복령	1g
인삼	1.5g	감초	1.5g
백출	1g		

INSTRUCTIONS 제조방법

- 1 유리 본체에 물 1200ml을 넣고, 티 바스켓에 준비된 재료를 넣어줍니다.
- 2 한방차 모드를 선택하고 30분간 끓여줍니다.
- 3 조리가 끝나면 티 바스켓을 제거하고 마무리합니다.

**TIP** 진한 맛을 원하면 약탕 모드로 60분까지 가열해도 좋습니다.







건강을 생각한

## 상황버섯차

다른 버섯과는 달리 주로 차로 다려마시는 상황버섯은 순하고 담백한 맛을 지니고 있어 남녀노소 누구나 부담 없이 즐기기에 좋은 차입니다.

### INGREDIENTS 재료

물	1200ml	대추	2g
상황버섯	3g	감초	2g

### INSTRUCTIONS 제조방법

- 1 유리 본체에 물 1200ml을 넣고, 티 바스켓에 준비된 재료를 넣어줍니다.
- 2 한방차 모드를 선택하고 30분간 끓여줍니다.
- 3 조리가 끝나면 티 바스켓을 제거하고 마무리합니다.

TIP 진한 맛을 원하면 약탕 모드로 60분까지 가열해도 좋습니다.



다섯가지 맛으로 건강해지는

## 오미자차

오미자는 단맛, 신맛, 쓴맛, 짠맛, 매운맛 '오미'를 지녔으며, 회식이 잦은 직장인들에게 추천하는 차입니다.

### INGREDIENTS 재료

물	1200ml
오미자	8g

### INSTRUCTIONS 제조방법

- 1 유리 본체에 물 1200ml을 넣고, 티 바스켓에 준비된 재료를 넣어줍니다.
- 2 과일차/꽃차 모드를 선택하고 10분간 끓여줍니다.
- 3 조리가 끝나면 티 바스켓을 제거하고 마무리합니다.

TIP 진한 맛을 원하면 한방차 모드로 30분까지 가열해도 좋습니다.







따뜻한 기운을 전하는

## 온기차

따뜻한 기운을 지닌 재료를 넣고 우린 차로,  
쌀쌀한 계절에 심신을 따뜻하게 해주는 차입니다.

### INGREDIENTS 재료

물	1200ml	당귀	1.5g
천궁	0.5g	감초	0.5g
작약	0.5g	숙지황	0.5g

### INSTRUCTIONS 제조방법

- 1 유리 본체에 물 1200ml을 넣고, 티 바스켓에 준비된 재료를 넣어줍니다.
- 2 한방차 모드를 선택하고 30분간 끓여줍니다.
- 3 조리가 끝나면 티 바스켓을 제거하고 마무리합니다.

**TIP** 진한 맛을 원하면 약탕 모드로 60분까지 가열해도 좋습니다.







환절기 건강을 지켜주는

## 도라지차

사포닌이 풍부한 도라지를 이용해 만든 차로, 일교차가 큰 환절기에 마시기 좋으며 은은하고 달달한 풍미를 지닌 차입니다.

### INGREDIENTS 재료

물	1200ml
도라지	5g

### INSTRUCTIONS 제조방법

- 1 유리 본체에 물 1200ml을 넣고, 티 바스켓에 준비된 재료를 넣어줍니다.
- 2 약탕 모드를 선택하고 60분간 끓여줍니다.
- 3 조리가 끝나면 티 바스켓을 제거하고 마무리합니다.

**TIP** 진한 맛을 원하면 약탕 모드에 30분을 추가하여 90분까지 가열해도 좋습니다.



몸이 가벼워지는

## 우영차

식이섬유가 풍부한 우영은 구수한 맛과 향을 지닌 뿌리 식물로, 가벼운 하루를 시작하고 싶은 분들에게 추천하는 차입니다.

### INGREDIENTS 재료

물	1200ml
우영	5g

### INSTRUCTIONS 제조방법

- 1 유리 본체에 물 1200ml을 넣고, 티 바스켓에 준비된 재료를 넣어줍니다.
- 2 한방차 모드를 선택하고 30분간 끓여줍니다.
- 3 조리가 끝나면 티 바스켓을 제거하고 마무리합니다.

**TIP** 진한 맛을 원하면 약탕 모드로 60분까지 가열해도 좋습니다.







활력을 불어넣는  
**쌍화차**

'쌍화란 부족한 기운을 서로 보충한다는 의미로,  
깊고 진한 맛이 일품인 차입니다.'

INGREDIENTS 재료

물	1200ml	천궁	0.4g
작약	1g	계피	0.3g
숙지황	0.4g	감초	0.4g
황기	0.4g	생강	0.2g
당귀	0.4g	대추	0.4g

INSTRUCTIONS 제조방법

- 1 유리 본체에 물 1200ml을 넣고, 티 바스켓에 준비된 재료를 넣어줍니다.
- 2 한방차 모드를 선택하고 30분간 끓여줍니다.
- 3 조리가 끝나면 티 바스켓을 제거하고 마무리합니다.

**TIP** 진한 맛을 원하면 약탕 모드로 60분까지 가열해도 좋습니다.







머리에 활력을 주는  
**초석잠차**

골뱅이를 닮은 초석잠은 구수하고 거부감 없는 맛과 향으로  
 특히 어르신들이 드시기에 좋은 차입니다

INGREDIENTS 재료

물 1200ml  
 초석잠 5g

INSTRUCTIONS 제조방법

- 1 유리 본체에 물 1200ml을 넣고, 티 바스켓에 준비된 재료를 넣어줍니다.
- 2 한방차 모드를 선택하고 30분간 끓여줍니다.
- 3 조리가 끝나면 티 바스켓을 제거하고 마무리합니다.

**TIP** 진한 맛을 원하면 약탕 모드로 60분까지 가열해도 좋습니다.







칼슘이 풍부한  
**튼튼차**

우슬은 생김새가 마치 소의 무릎을 닮았다고 하여 쇠무릎이라 부르기도 하며  
우슬과 홍화씨는 다량의 칼슘 성분을 함유하고 있습니다.

INGREDIENTS 재료

물	1200ml	감초	1g
우슬	2g	대추	2g
홍화씨	2g		

INSTRUCTIONS 제조방법

- 1 유리 본체에 물 1200ml을 넣고, 티 바스켓에 준비된 재료를 넣어줍니다.
- 2 한방차 모드를 선택하고 30분간 끓여줍니다.
- 3 조리가 끝나면 티 바스켓을 제거하고 마무리합니다.

**TIP** 진한 맛을 원하면 약탕 모드로 60분까지 가열해도 좋습니다.







머리를 맑게 하는  
**맑음차**

섬슬한 맛의 석창포와 달달한 대추 등을 넣어 만든 차로,  
과도한 학업에 지친 수험생, 바쁜 직장인에게도 좋은 차입니다.

INGREDIENTS 재료

물	1200ml	감초	2g
복령	1g	대추	2g
천마	1g	계피	0.5g
석창포	1g		

INSTRUCTIONS 제조방법

- 1 유리 본체에 물 1200ml을 넣고, 티 바스켓에 준비된 재료를 넣어줍니다.
- 2 한방차 모드를 선택하고 30분간 끓여줍니다.
- 3 조리가 끝나면 티 바스켓을 제거하고 마무리합니다.

**TIP** 진한 맛을 원하면 약탕 모드로 60분까지 가열해도 좋습니다.





## CHAPTER 02

### Fruit Tea & Blending Tea

[과일차 & 블렌딩차]

차에 과일, 허브 등을  
블렌딩할 때마다 달라지는 풍미  
매일매일 느끼는 새로운 매력의 블렌딩티  
이른 아침부터 늦은 저녁까지  
일상 속에서 새로움을 경험하세요.







## GOOD MORNING APPLE TEA

굿모닝 애플 티

아침에 좋은 사과와 함께 시나몬 향이 어우러져 우유를 넣지 않고도 스트레이트 티로 가볍게 마실 수 있는 홍차입니다.

### INGREDIENTS 재료

물	1200ml	사과	100g
English Breakfast	10g	시나몬	1g

### INSTRUCTIONS 제조방법

- 1 유리 본체에 물 1200ml을 넣고, 사과를 넣어줍니다.
- 2 시작/일시 정지 버튼을 누른 후 과일차/꽃차 모드를 선택하고 시간 조절 버튼을 이용해 5분으로 맞춰 끓여줍니다.
- 3 물이 끓고 나서 시나몬을 넣고 디스플레이 화면에 3분이 표기되면 티 바스켓에 English Breakfast를 넣어줍니다.
- 4 조리가 끝나면 티 바스켓을 제거하고 마무리합니다.







## VITAMIN WATER

비타민 워터

내 몸이 상큼한 비타민을 필요로 할 때  
강하지 않으면서 부담스럽지 않고 가볍게 마실 수 있는 차입니다.

### INGREDIENTS 재료

물	1200ml	귤	45g
오렌지	120g	건조 비트	1.5g
키위	60g	감초	0.2g

### INSTRUCTIONS 제조방법

- 1 유리 본체에 물 1200ml을 넣고 비트와 감초를 제외한 과일을 넣어줍니다.
- 2 시작/일시 정지 버튼을 누른 후 과일차/꽃차 모드를 선택하고 시간 조절 버튼을 이용해 5분으로 맞추고 후 끓여줍니다.
- 3 물이 끓고 나서 디스플레이 화면에 2분이 표기되면 티 바스켓에 건조 비트와 감초를 넣어줍니다.
- 4 조리가 끝나면 티 바스켓을 제거하고 마무리합니다.







## MILD EARL GRAY

마일드 얼그레이

자칫 얼그레이의 향이 부담스러울 수 있는 차의 입문자들도  
쉽게 마실 수 있게 부드러운 느낌의 얼그레이티입니다.

### INGREDIENTS 재료

물 1200ml  
얼그레이 10g  
바나나 20g

### INSTRUCTIONS 제조방법

- 1 유리 본체에 물 1200ml을 넣어줍니다.
- 2 시작/일시 정지 버튼을 누른 후 과일차/꽃차 모드를 선택하고  
시간 조절 버튼을 이용해 5분으로 맞춰 끓여줍니다.
- 3 물이 끓고 나서 유리 본체에 바나나를 넣어줍니다.  
디스플레이 화면에 3분이 표기되면 티 바스켓에 얼그레이를 넣어줍니다.
- 4 조리가 끝나면 티 바스켓을 제거하고 마무리합니다.







## WINTER GREEN TEA

윈터 그린티

생강을 블렌딩하여 녹차가 지닌 차가운 성질을 중화시켜 겨울에도 편히 먹을 수 있도록 만든 차입니다.

### INGREDIENTS 재료

물	1200ml	배	100g
엽차	10g	생강	3g

### INSTRUCTIONS 제조방법

- 1 유리 본체에 물 1200ml을 넣고 배를 넣어줍니다.
- 2 시작/일시 정지 버튼을 누른 후 과일차/꽃차 모드를 선택하고 시간 조절 버튼을 이용해 5분으로 맞춰 끓여줍니다.
- 3 물이 끓고 나서 생강을 넣고 디스플레이 화면에 3분이 표기되면 티 바스켓에 엽차를 넣어줍니다.
- 4 조리가 끝나면 티 바스켓을 제거하고 마무리합니다.







# MAMMA MIA

맘마미아

로즈마리와 레몬이 더해진 싱그러운 맛과 향으로  
기분 좋은 활력을 더해주는 차입니다.

## INGREDIENTS 재료

물	1200ml	레몬	6g
로즈마리	6g	감초	0.1g

## INSTRUCTIONS 제조방법

- 1 유리 본체에 물 1200ml을 넣고 레몬을 넣어줍니다.
- 2 시작/일시 정지 버튼을 누른 후 과일차/꽃차 모드를 선택하고 시간 조절 버튼을 이용해 5분으로 맞춰 끓여줍니다.
- 3 물이 끓고 나서 디스플레이 화면에 3분이 표기되면 티 바스켓에 로즈마리를 넣고 2분이 표기되면 감초를 넣어줍니다.
- 4 조리가 끝나면 티 바스켓을 제거하고 마무리합니다.







## BETWEEN CALM AND PASSION

냉정과 열정 사이

마음을 차분하게 하는 냉정의 캐모마일과 몸과 마음을 상쾌하게 하는 열정의 페퍼민트가 조화롭게 어우러진 차입니다.

### INGREDIENTS 재료

물	1200ml
캐모마일	4g
페퍼민트	2g

### INSTRUCTIONS 제조방법

- 1 유리 본체에 물 1200ml을 넣어줍니다.
- 2 시작/일시 정지 버튼을 누른 후 과일차/꽃차 모드를 선택하고 시간 조절 버튼을 이용해 5분으로 맞춰줍니다.
- 3 티 바스켓에 캐모마일과 페퍼민트를 넣고 끓여줍니다.
- 4 조리가 끝나면 티 바스켓을 제거하고 마무리합니다.







## LIGHT AS A FEATHER

산소 같은 여자

상큼한 오렌지, 철분이 풍부한 비트에 루이보스와 저먼 캐모마일이 블렌딩되어 몸과 마음에 가벼운 활기를 전해주는 차입니다.

### INGREDIENTS 재료

물	1200ml	건조 비트	1.5g
캐모마일	3g	오렌지	60g
루이보스	3g		

### INSTRUCTIONS 제조방법

- 1 유리 본체에 물 1200ml을 넣어줍니다.
- 2 시차/일시 정지 버튼을 누른 후 과일차/꽃차 모드를 선택하고 시간 조절 버튼을 이용해 5분으로 맞춰 끓여줍니다.
- 3 물이 끓고 나서 유리 본체에 오렌지를 넣어줍니다.
- 4 디스플레이 화면에 3분이라고 뜨면 티 바스켓에 캐모마일, 루이보스, 건조 비트를 넣어줍니다.
- 5 조리가 끝나면 티 바스켓을 제거하고 마무리합니다.







## SECRET GARDEN

시크릿 가든

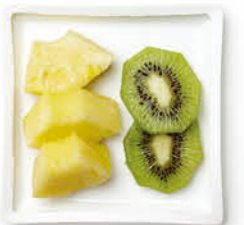
캐모마일에 식이섬유가 풍부한 파인애플, 키위가 어우러진 새롭고 비밀스러운 레시피,  
 지친 마음을 편안하게 해주는 차입니다.

### INGREDIENTS 재료

물	1200ml	키위	30g
파인애플	70g	캐모마일	4g

### INSTRUCTIONS 제조방법

- 1 유리 본체에 물 1200ml을 넣어줍니다.
- 2 시작/일시 정지 버튼을 누른 후 과일차/꽃차 모드를 선택하고 시간 조절 버튼을 이용해 5분으로 맞춰 끓여줍니다.
- 3 물이 끓고 나서 유리 본체에 파인애플과 키위를 넣어줍니다.
- 4 디스플레이 화면에 3분이 표기되면 티 바스켓에 캐모마일을 넣어줍니다.
- 5 조리가 끝나면 티 바스켓을 제거하고 마무리합니다.







# ONCE AGAIN

원스 어게인

캐모마일에 진저, 시나몬, 대추가 어우러진 향긋하고 알싸함이 감도는 향으로, 추운 겨울 날 따스한 온기를 느낄 수 있는 차입니다.

## INGREDIENTS 재료

물	1200ml	시나몬	2g
캐모마일	3g	대추	2g
진저	3g		

## INSTRUCTIONS 제조방법

- 1 유리 본체에 물 1200ml을 넣어줍니다.
- 2 시작/일시 정지 버튼을 누른 후 과일차/꽃차 모드를 선택하고 시나몬을 넣고 끓여줍니다.
- 3 물이 끓고 나서 티 바스켓에 캐모마일, 진저, 대추를 넣고 5분간 우려줍니다.
- 4 5분 후 티 바스켓을 제거하고 시나몬을 남은 시간동안 더 끓여 마무리합니다.







# MY ROOIBOS

마이 루이보스

루이보스가 지닌 특유의 향으로 루이보스를 선호하지 않았던 사람들도 부담 없이 편하게 루이보스를 즐길 수 있도록 블렌딩한 티입니다.

## INGREDIENTS 재료

물	1200ml	루이보스	3g
파인애플	50g	레몬그라스	2g

## INSTRUCTIONS 제조방법

- 1 유리 본체에 물 1200ml을 넣어줍니다.
- 2 시작/일시 정지 버튼을 누른 후 과일차/꽃차 모드를 선택하고 파인애플을 넣어 끓여줍니다.
- 3 물이 끓고 나서 1분 뒤 티 바스켓에 루이보스와 레몬그라스를 넣어줍니다.
- 4 조리가 끝나면 티 바스켓을 제거하고 마무리합니다.





## CHAPTER 03

### Special Recipe

[ 유리볼을 이용한 SPECIAL 레시피 ]

따뜻한 TEA와 함께  
즐길 수 있는 건강한 음식,  
건강한 디저트.  
소중한 사람들과 함께 나누세요.







# 전복찜

[ Braised Abalones ]

전복은 심신이 약한 노약자, 병전 병후의 사람들에게는 물론, 단백질이 필요한 분들에게 좋은 음식입니다.

## INGREDIENTS 재료

전복	6~7개	건 다시마	40g
청주	200ml	무	100g

## INSTRUCTIONS 제조방법

- 1 전복은 깨끗이 손질해 껍질에서 살과 내장을 분리합니다.
- 2 건다시마는 손바닥 크기로 잘라 청주에 재워 놓습니다.
- 3 무는 알맞하게 전복과 비슷한 크기로 썰어 줍니다.
- 4 유리볼에 무, 전복, 다시마를 차례차례 올리고 건강식 모드로 120분 동안 조리해 완성합니다.







# 장어곰

[ Eel Soup ]

장어의 효능을 그대로 흡수할 수 있는 고단백 영양식으로 출근하는 남편, 스트레스에 취약한 직장인, 수험생의 영양보충 음식으로 추천합니다.

## INGREDIENTS 재료

장어	100g(1/2마리)	마늘	5쪽
정종	1ts	통후추	10개
삶은 메주콩	2T	물	350ml
생강	10g		

## INSTRUCTIONS 제조방법

- 1 메주콩은 불려서 껍질을 벗깁니다.
- 2 준비한 재료를 유리볼에 모두 넣고 건강식 모드로 120분 동안 조리해 완성합니다.

**TIP** 고아진 장어와 콩을 함께 같이 먹거나 소금과 후추로 간하여 그대로 먹어도 좋습니다.







## 귀리채소타락죽

[ Oatmeal Vegetable Milk Porridge ]

타락죽은 조선 왕실의 대표적인 보양식 중 하나로 우유에는 칼슘이 풍부하여 성장기 아동의 발육에 도움을 줍니다. 생후 7~9개월 이후의 아이들을 위한 이유식으로 먹으면 좋습니다.

### INGREDIENTS 재료

찰쌀	2T	애호박	10g
귀리	2T	청경채	5g
당근	10g	우유/물	각 200ml

### INSTRUCTIONS 제조방법

- 1 찰쌀과 귀리는 물에 불려둡니다.
- 2 불려둔 찰쌀과 귀리를 갈아줍니다.
- 3 당근, 애호박, 청경채를 잘게 썰어줍니다.
- 4 준비한 모든 재료와 우유, 물을 유리볼에 넣고 죽/이유식 모드로 끓여줍니다. 조리가 끝나면, 한번 저어준 뒤 완성합니다.

**TIP** 재료의 크기는 아기 개월 수에 따라 조절해주세요.







# 잣죽

[ Pine Nut Porridge ]

뇌에 활력을 주는 잣죽은 향기와 영양이 우수하여 궁중에서 조조반의 죽상에 가장 많이 올려졌던 보양죽입니다. 재료를 곱게 갈아 만들면 생후 8개월 이후의 아이들 이유식으로도 좋습니다.

## INGREDIENTS 재료

잣	1/2컵	물	400ml
쌀	1/4컵	소금	약간

## INSTRUCTIONS 제조방법

- 1 잣, 불린 쌀, 물을 넣고 믹서에 곱게 갈아줍니다.
- 2 준비한 재료를 유리볼에 넣고, 죽/이유식 모드로 1시간 동안 조리합니다.
- 3 조리 중간에 유리볼 뚜껑을 열고 눌러붙지 않도록 한번 저어줍니다.
- 4 소금을 넣어 간을 맞춰 완성합니다.







# 팥죽

[Adzuki-Bean Porridge]

팥에는 비타민, 칼슘, 철분, 식이섬유 등이 풍부하여  
전체적인 영양 밸런스를 맞추는데 도움을 줍니다.

## INGREDIENTS 재료

팥	150g	생강즙	1~2방울
쌀	50g	인절미(고명)	

## INSTRUCTIONS 제조방법

- 1 팥과 물 1000ml를 유리 본체에 넣고, 가열모드로 끓여준 뒤 물을 버립니다.
- 2 물 1000ml를 새로 넣은 후, 약탕 모드로 1시간 동안 삶아줍니다.
- 3 쌀은 물에 불려 준비합니다.
- 4 삶은 팥을 체에 내리고 1컵 분량의 팥물, 삶은 팥, 불린 쌀을 넣고 죽/이유식 모드로 끓여줍니다.
- 5 조리가 끝나면, 생강즙을 넣고 한번 저어준 뒤 완성합니다.

**TIP** 팥죽에 생강즙을 넣으면 맛도 좋고 생목이 오르지 않습니다.  
기호에 따라 설탕이나 소금을 넣어 먹어도 좋습니다.







## 수정과

[ Persimmon Punch ]

생강과 계피를 끓인 물에 곱감을 담은 우리 고유의 전통 음료로,  
알싸하고 향긋한 맛을 즐길 수 있습니다.

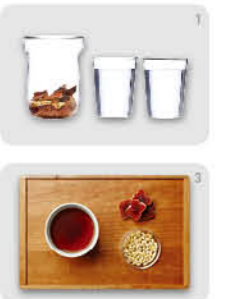
### INGREDIENTS 재료

생강	20g	물	400ml
계피	10g	잣, 곱감(고명)	
흑설탕	30~50g		
꿀	1ts		

### INSTRUCTIONS 제조방법

- 1 생강, 계피, 흑설탕, 꿀, 물을 유리볼에 넣어줍니다.
- 2 디저트 모드를 선택하고 시간 조절 버튼을 이용해 30분으로 맞춰 끓여줍니다.
- 3 조리가 끝나면, 한번 저어준 뒤 잔에 따라줍니다. 잣, 곱감 고명을 올려 완성합니다.

**TIP** 약탕 모드로 60분간 끓여주면 진한 맛의 수정과를 즐길 수 있습니다.







# 배숙

[ Boiled Pear Preserved In Honey ]

배를 넣어 만든 따뜻한 화채로 생강과 통후추를 함께 넣어 달콤하면서도  
알싸한 향의 맛을 느낄 수 있는 건강 디저트입니다.

## INGREDIENTS 재료

배	1/2개	물	200ml
통후추	1ts	꿀	1/2컵
잣	1ts	설탕	1ts
생강	30g		

## INSTRUCTIONS 제조방법

- 1 배를 세로로 2등분 한 후, 다시 3등분하여 씨를 제거하고 가장자리를 예쁘게 다듬어 줍니다.
- 2 배의 등 쪽에 1쪽당 3개씩 통후추를 깊숙이 박아줍니다.
- 3 준비한 재료를 모두 유리볼에 넣고 죽/이유식 모드로 1시간 동안 조리해 완성합니다.

**TIP** 설탕 대신 유자청 1ts를 넣고 먹으면 향과 맛이 더욱 좋습니다.







# 진저라떼

[Ginger Latte]

알싸한 향의 생강을 라떼로 만들어 누구나 부담없이 생강을 즐길 수 있도록 하였으며,  
피곤한 몸에 활력을 불어 넣어줍니다.

## INGREDIENTS 재료

생강즙	200ml	우유	400ml
설탕	170g		

## INSTRUCTIONS 제조방법

- 1 생강을 칩즙해 생강즙 200ml를 만들고 가라앉는 녹말은 버려주세요.
- 2 유리볼에 ①의 생강즙과 설탕을 넣고,  
과일차/꽃차 모드로 조리해 생강청을 미리 만들어둡니다.
- 3 유리볼에 우유를 넣고 가열 모드로 끓인 후,  
만들어 둔 생강청 1~2큰술을 넣어 진저라떼를 완성합니다.

**TIP** 설탕 용량은 생강액과 1:1 비율로 넣어야 상하지 않게 생강청을 보관할 수 있습니다.  
기호에 따라 생강청을 더 추가하여 먹어도 좋습니다.







## 과일젤리

[ Jellies For Fruits ]

오렌지 주스가 지닌 비타민 C의 파괴를 줄이기 위해 중탕으로 주스를 데우고 젤라틴을 녹여 굳히면 비타민 가득한 젤리를 쉽게 만들 수 있습니다.

### INGREDIENTS 재료

오렌지 주스	400ml
젤라틴	3g


### INSTRUCTIONS 제조방법

- 1 유리볼에 오렌지 주스 300ml를 넣고 과일차/꽃차 모드로 데워줍니다.
- 2 넓은 그릇에 오렌지 주스 100ml와 젤라틴 가루를 넣고 풀어줍니다.
- 3 젤라틴 가루를 풀어놓은 그릇에 ①의 오렌지 주스를 넣고 젤라틴을 저어가며 녹여줍니다.
- 4 속을 파낸 오렌지에 ③을 부어 넣고, 냉장고에서 2~3시간 굳혀 완성합니다.

**TIP** 기호에 따라 꿀을 가감하여 첨가하면 맛이 더욱 좋습니다.





A close-up photograph of a person's hands holding a white ceramic mug filled with a yellowish tea. The person is wearing a dark blue, long-sleeved robe. Steam is rising from the mug, indicating it is hot. The background is a soft, out-of-focus light blue.

당신에게  
따뜻한 차 한잔을  
건넵니다.

소중한 사람들과  
함께 나누세요.

HUROM



HUROM

[www.hurom.co.kr](http://www.hurom.co.kr)

휴롬고객센터 1544-7011

Copyright © All Rights Reserved by HUROM