



# Thanks for choosing us from all the options you have

Hope you enjoy all the dishes



(Manufacturer)  
Shenzhen Ultenic Technology Co.,Ltd

US  
Ultenic Technology INC.

UK  
ULTENIC TECHNOLOGY(UK) LTD

Poland  
Ultenic Sp. Z.O.O.

France  
Ultenic France



**search**  
[www.Ultenic.com](http://www.Ultenic.com)



**Contact**  
[support@ultenic.com](mailto:support@ultenic.com)

# CONTENTS

## Breakfast

Strawberry Cream Scones	1
Ginger Blueberry Scones	1
Baked Potted Egg	1
French Toast Sticks	1
Muffin Breakfast Sandwich	1
Coffee Streusel Muffins	1
Stuffed French Toast	2
BBQ Bacon	2
Breakfast Pizza	2

## Entrees

Santa Maria Ribeye	3
Steak Sandwich	3
New York Steak with Chimichurri	3
Balsamic Mustard Flank Steak	3
New York Steak with Chimichurri	3
Mediterranean Lamb Meatballs	3
Japanese Meatballs	4
Roasted Garlic & Herb Chicken	4
Barbeque Chicken	4
Garlic Lemon Chicken Legs	4
Mustard-Roasted Chicken Thighs	4
Chicken Tikka Drumsticks	4
Honey Lemon Chicken	5
Five-Spice Sticky Chicken	5
“Fried” Chicken	5
Chicken Parmesan	5
North Carolina Style Pork Chops	5
Pork Katsu	5
Prosciutto-Wrapped Pork Roulade	6
Cajun-Blackened Catfish	6
Chipotle Tuna Melt	6
Cornmeal-Crusted Fish Tacos	6
Teriyaki-Glazed Salmon	6
Lemon Butter Salmon	6

Cajun-Style Shrimp	7
Crab Cakes	7
Crispy Tofu	7
Eggplant Schnitzel	7
Grilled Cheese	7
Cajun Chicken Tenders	7
Stromboli	8
Crispy “Fried” Fish Nuggets	8
Fiesta Mini Pizzas	8
Pepperoni Mini Pizzas	8
Cheeseburger Sliders	8
Turkey Burgers with Asian Slaw	8

## Appetizers

Prosciutto-Wrapped Asparagus	9
Dry Rubbed Chicken Wings	9
Mongolian Chicken Wings	9
Honey-Sriracha Wings	9
Garlic Parmesan Chicken Wings	9
Jerk Chicken Wings	9
Homemade Tortilla Chips	10
Pigs in a Blanket	10
Sausage-Stuffed Mushrooms	10
“Fried” Pickles	10
“Fried” Pickles	10
Bacon-Wrapped Stuffed Jalapeños	10
Bacon-Wrapped Shrimp	11
Coconut Shrimp	11
Scotch Egg	11
Garlic & Herb Chicken Skewers	11
Korean-Style Beef Skewers	11
Yogurt Chicken Skewers	11
Teriyaki Pork Skewers	12
Lamb Shawarma Skewers	12

## Sides

Onion Rings	13
-------------	----

Homemade French Fries	13
Sweet Potato Fries	13
Cajun French Fries	13
Zucchini Fries	13
Avocado Fries	13
Greek Fries	14
Potato Wedges	14
Potato Chips	14
Blooming Onion	14
Hasselback Potatoes	14
Roasted Potatoes	14
Honey-Roasted Carrots	15
Roasted Garlic Broccoli	15
Honey-Soy Carrots	15
Roasted Cauliflower	15
Roasted Turmeric Cauliflower	15
Roasted Corn	15
Roasted Butternut Squash	16
Roasted Eggplant	16
Garlic Bread	16
Cheesy Cornbread Muffins	16
Cheddar Buttermilk Biscuits	16
Brussel Sprouts with Pancetta	16

## Desserts

Orange Cranberry Muffins	17
Chocolate Chip Muffins	17
Coconut Macarons	17
Chocolate Espresso Muffins	17
Blueberry Lemon Muffins	17
Lemon Pound Cake	17
Rustic Pear Tart with Walnuts	18
Mini Apple Pies	18
Chocolate Soufflé	18
Banana Nut Bread	18
Cinnamon Rolls	18



**Breakfast**  
**Frühstück**  
**Petit-déjeuner**  
**Breakfast**  
**Desayuno**



**EN** Strawberry Cream Scones  
**DE** Erdbeer-Sahne-Gebäck  
**FR** Scones À La Crème Et Aux Fraises  
**IT** Crema Di Fragole Focaccine  
**ES** Bollos De Crema De Fresa

 : [175°C / 350° F](#)  
 : [12 mins](#)





**EN** Ginger Blueberry Scones  
**DE** Ingwer-Blaubeer-Scones  
**FR** Scones Au Gingembre Et Aux Bleuets  
**IT** Zenzero Mirtillo Focaccine  
**ES** Scones de jengibre y arándanos

 : [175°C / 350° F](#)  
 : [12 mins](#)



**EN** Coffee Streusel Muffins  
**DE** Kaffee-Streusel-Muffins  
**FR** Muffins Streusel Au Café  
**IT** Caffè Streusel Muffins  
**ES** Muffins De Café Streusel

 : [175°C / 350° F](#)  
 : [12 mins](#)



**EN** Baked Potted Egg  
**DE** Gebackenes Topfeif  
**FR** Œuf En Pot Au Four  
**IT** Uovo in vaso al forno  
**ES** Huevo en maceta al horno

 : [180°C / 360° F](#)  
 : [14 mins](#)



**EN** French Toast Sticks  
**DE** French Toast Sticks  
**FR** Bâtonnets De Pain Perdu  
**IT** Bastoncini Di Toast Francesi  
**ES** Palitos De Tostadas Francesas

 : [180°C / 360° F](#)  
 : [10 mins](#)




**EN** Muffin Breakfast Sandwich  
**DE** Muffin-Frühstücks-Sandwich  
**FR** Sandwich Déjeuner Aux Muffins  
**IT** Muffin Colazione Sandwich  
**ES** Sándwich De Desayuno De Muffin

 : [160°C / 320° F](#)  
 : [10 mins](#)



- EN** Stuffed French Toast
- DE** Gefüllter French Toast
- FR** Pain Doré Farci
- IT** Toast Francese Ripieno
- ES** Tostadas Francesas Rellenas

 : 180°C / 360° F

 : 10 mins



- EN** Bbq Bacon
- DE** Bbq Speck
- FR** Bacon Bbq
- IT** Bbq Pancetta
- ES** Bacon A La Barbacoa

 : 165°C / 325° F

 : 8 mins



- EN** Breakfast Pizza
- DE** Frühstück-Pizza
- FR** Pizza Pour Le Petit-Déjeuner
- IT** Colazione Pizza
- ES** Pizza De Desayuno

 : 175°C / 350° F

 : 8 mins



**Entrees**  
**Vorspeisen**  
**Entrées**  
**Entrees**  
**Entrees**



**EN** Santa Maria Ribeye  
**DE** Santa Maria Ribeye  
**FR** Faux-Filet Santa Maria  
**IT** Santa Maria Ribeye  
**ES** Hotel Santa María Ribeye

 : [160°C / 320° F](#)  
 : [6 mins](#)



**EN** Steak Sandwich  
**DE** Steak-Sandwich  
**FR** Sandwich Au Steak  
**IT** Panino Con Bistecca  
**ES** Sándwich De Bistec

 : [160°C / 320° F](#)  
 : [6 mins](#)




**EN** New York Steak With Chimichurri  
**DE** New York Steak Mit Chimichurri  
**FR** Steak De Avec Chimichurri  
**IT** Bistecca Alla New York Con Chimichurri  
**ES** Filete Neoyorquino Con Chimichurri

 : [160°C / 320° F](#)  
 : [6 mins](#)



**EN** Balsamic Mustard Flank Steak  
**DE** Flankensteak Mit Balsamico-Senf  
**FR** Bifteck De Flanc À La Moutarde Balsamique  
**IT** Bistecca con senape balsamica  
**ES** Filete de falda con mostaza balsámica

 : [160°C / 320° F](#)  
 : [6 mins](#)





**EN** New York Steak With Chimichurri  
**DE** New York Steak Mit Chimichurri  
**FR** Boulettes De Viande Italiennes  
**IT** Polpetta All'italiana  
**ES** Albóndigas Italianas

 : [205°C / 400° F](#)  
 : [8 mins](#)




**EN** Mediterranean Lamb Meatballs  
**DE** Mediterrane Lamm-Frikadellen  
**FR** Boulettes D'agneau Méditerranéennes  
**IT** Polpetta Di Agnello Alla Mediterranea  
**ES** Albóndigas Mediterráneas De Cordero

 : [160°C / 320° F](#)  
 : [6 mins](#)






- EN** Japanese Meatballs
- DE** Japanische Frikadellen
- FR** Boulettes Japonaises Tsukune
- IT** Polpetta Giapponesi
- ES** Albóndigas Japonesas

 : [205°C / 400° F](#)  
 : [10 mins](#)



- EN** Roasted Garlic & Herb Chicken
- DE** Hähnchen Mit Gebratenem Knoblauch Und Kräutern
- FR** Poulet Rôti À L'ail Et Aux Herbes
- IT** Pollo Arrosto Con Aglio Alle Erbe
- ES** Pollo Asado Con Ajo Y Hierbas

 : [195°C / 380° F](#)  
 : [20 mins](#)



- EN** Barbecue Chicken
- DE** Barbecue-Huhn
- FR** Poulet Barbecue
- IT** Pollo Alla Griglia
- ES** Pollo A La Barbacoa

 : [195°C / 380° F](#)  
 : [20 mins](#)




- EN** Garlic Lemon Chicken Legs
- DE** Hähnchenschenkel Mit Knoblauch Und Zitrone
- FR** Cuisses De Poulet À L'ail Et Au Citron
- IT** Cosce Di Pollo Aglio E Limone
- ES** Patas De Pollo Con Ajo Y Limón

 : [195°C / 380° F](#)  
 : [20 mins](#)





- EN** Mustard-Roasted Chicken Thighs
- DE** Senfgegrillte Hähnchenschenkel
- FR** Cuisses De Poulet Rôties À La Moutarde
- IT** Cosce Di Pollo Arrostate Alla Senape
- ES** Muslos De Pollo Asados Con Mostaza

 : [195°C / 380° F](#)  
 : [20 mins](#)



- EN** Chicken Tikka Drumsticks
- DE** Hähnchen Tikka Trommelstöcke
- FR** Pils De Poulet Tikka
- IT** Fusi Di Pollo Tikka
- ES** Pierna De Pollo Tikka

 : [180°C / 355° F](#)  
 : [20 mins](#)



**EN** Honey Lemon Chicken  
**DE** Honig-Zitrone-Huhn  
**FR** Poulet Au Miel Et Au Citron  
**IT** Pollo Al Limone Al Miele  
**ES** Pollo Con Miel Y Limón

: [195°C / 380° F](#)  
 : [15 mins](#)



**EN** Five-Spice Sticky Chicken  
**DE** Klebriges Fünf-Gewürze-Huhn  
**FR** Poulet Gluant Aux Cinq Épices  
**IT** Pollo Goloso Alle Cinque Spezie  
**ES** Pollo Con Cinco Especies

: [195°C / 380° F](#)  
 : [12 mins](#)



**EN** "Fried" Chicken  
**DE** "Gebratenes" Huhn  
**FR** Poulet Frit  
**IT** "Pollo" Fritto  
**ES** Pollo Frito

: [195°C / 380° F](#)  
 : [25 mins](#)



**EN** Chicken Parmesan  
**DE** Hähnchen Parmesan  
**FR** Poulet Au Parmesan  
**IT** Pollo Croccante Al Parmigiano  
**ES** Pollo Parmesano

: [195°C / 380° F](#)  
 : [12 mins](#)



**EN** North Carolina Style Pork Chops  
**DE** Schweinekoteletts Nach North Carolina-Art  
**FR** Côtelettes De Porc Rôties  
**IT** Costolette Di Maiale In Stile North Carolina  
**ES** Chuletas De Cerdo Al Estilo De Carolina Del Norte

: [180°C / 355° F](#)  
 : [10 mins](#)



**EN** Pork Katsu  
**DE** Schweinefleisch Katsu  
**FR** Porc Tonkatsu  
**IT** Katsu Di Maiale  
**ES** Cerdo Katsu

: [180°C / 355° F](#)  
 : [14 mins](#)



- EN** Prosciutto-Wrapped Pork Roulade
- DE** Mit Prosciutto Umwickelte Schweinefleischroulade
- FR** Roulade De Porc Enveloppée De Prosciutto
- IT** Involtini Di Maiale Avvolti Nel Prosciutto
- ES** Rollo De Cerdo Envuelto En Prosciutto


 : [180°C / 355° F](#)

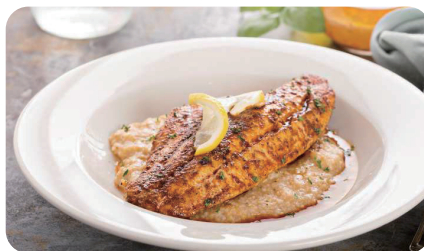
 : [9 mins](#)



- EN** Cornmeal-Crusted Fish Tacos
- DE** Fisch-Tacos Mit Maismehlkruste
- FR** Tacos De Poisson En Croûte De Maïs
- IT** Tacos Di Pesce In Crosta Di Farina Di Mais
- ES** Tacos De Pescado Con Costra De Harina De Maíz


 : [180°C / 360° F](#)

 : [7 mins](#)



- EN** Cajun-Blackened Catfish
- DE** Cajun-Geschwärzter Wels
- FR** Poisson-Chat Noir À La Cajun
- IT** Pesce Gatto Annerito Cajun
- ES** Siluro De Cajún Ennegrecido

 : [175°C / 350° F](#)

 : [7 mins](#)



- EN** Teriyaki-Glazed Salmon
- DE** Teriyaki-Glasierter Lachs
- FR** Saumon Glacé À La Teriyaki
- IT** Teriyaki-Salmone Glassato
- ES** Salmón Glaseado Con Teriyaki

 : [175°C / 350° F](#)

 : [8 mins](#)



- EN** Chipotle Tuna Melt
- DE** Chipotle Thunfisch Melt
- FR** Sandwich Au Thon
- IT** Chipotle Tonno Melt
- ES** Atún Chipotle Derretido

 : [160°C / 320° F](#)

 : [8 mins](#)



- EN** Lemon Butter Salmon
- DE** Zitronen-Butter-Lachs
- FR** Saumon Au Sauce Beurre Citronné
- IT** Salmone Al Burro Con Limone
- ES** Salmón Mantequilla De Limón

 : [175°C / 350° F](#)

 : [8 mins](#)



**EN** Cajun-Style Shrimp  
**DE** Shrimps Nach Cajun-Art  
**FR** Crevettes À La Cajun  
**IT** Gamberi Alla Cajun  
**ES** Camarones Kazin

 : [190°C / 370° F](#)  
 : [5 mins](#)



**EN** Crab Cakes  
**DE** Krabbenkuchen  
**FR** Gâteaux De Crabe  
**IT** Torte Di Granchio  
**ES** Pastel De Cangrejo

 : [205°C / 400° F](#)  
 : [8 mins](#)



**EN** Crispy Tofu  
**DE** Knuspriger Tofu  
**FR** Tofu Croustillant  
**IT** Tofu Croccante  
**ES** Cuajada De Frijol Crujiente

 : [190°C / 370° F](#)  
 : [18 mins](#)



**EN** Eggplant Schnitzel  
**DE** Auberginenschnitzel  
**FR** Schnitzel D'aubergine  
**IT** Cotoletta Di Melanzane  
**ES** Schnitzel De Berenjena

 : [205°C / 400° F](#)  
 : [8 mins](#)



**EN** Grilled Cheese  
**DE** Gegrillter Käse  
**FR** Fromage Grillé  
**IT** Formaggi Grigliati  
**ES** Queso Asado

 : [160°C / 320° F](#)  
 : [8 mins](#)



**EN** Cajun Chicken Tenders  
**DE** Cajun-Hühnchen  
**FR** Filets De Poulet À La Cajun  
**IT** Bocconcini Di Pollo Cajun  
**ES** Pollo Tierno De Cajún

 : [205°C / 400° F](#)  
 : [18 mins](#)



**EN** Stromboli  
**DE** Stromboli  
**FR** Stromboli  
**IT** Stromboli  
**ES** Stromboli

 : 180°C / 355° F

 : 20 mins



**EN** Crispy "Fried" Fish Nuggets  
**DE** Knusprig "Gebratene" Fischnuggets  
**FR** Pépites De Poisson Croustillantes  
**IT** Pepite Di Pesce "Fritte" Croccanti  
**ES** Nuggets De Pescado Crujientes "Fritos"

 : 175°C / 350° F

 : 6 mins



**EN** Fiesta Mini Pizzas  
**DE** Fiesta Mini-Pizzen  
**FR** Mini-Pizzas Fiesta  
**IT** Mini Pizzas Party  
**ES** Fiesta Mini Pizzas

 : 160°C / 320° F

 : 10 mins



**EN** Pepperoni Mini Pizzas  
**DE** Peperoni-Mini-Pizzen  
**FR** Mini-Pizzas Au Pepperoni  
**IT** Mini Pizze Ai Peperoni  
**ES** Mini Pizzas De Pepperoni

 : 160°C / 320° F

 : 10 mins



**EN** Cheeseburger Sliders  
**DE** Cheeseburger-Schieber  
**FR** Sliders Au Cheeseburger  
**IT** Cursorsi Cheeseburger  
**ES** Bocadillo De Hamburguesa Con Queso

 : 160°C / 320° F

 : 8 mins



**EN** Turkey Burgers With Asian Slaw  
**DE** Truthahn-Burger Mit Asiatischem Krautsalat  
**FR** Burgers De Dinde Avec Salade Asiatique  
**IT** Hamburger Di Tacchino Con Insalata Asiatica  
**ES** Ensalada Asiática Hamburguesa De Pavo

 : 205°C / 400° F


 : 10 mins



**Appetizers**  
**Vorspeisen**  
**Amuse-gueules**  
**Appetizers**  
**Aperitivo**



- EN** Prosciutto-Wrapped Asparagus
- DE** In Prosciutto Eingewickelter Spargel
- FR** Asperges Enrobées De Prosciutto
- IT** Asparagi Avvolti Nel Prosciutto
- ES** Espárgagos Envueltos En Prosciutto

 : [150°C / 300° F](#)  
 : [10 mins](#)



- EN** Dry Rubbed Chicken Wings
- DE** Trocken Geriebene Hähnchenflügel
- FR** Ailes De Poulet Frottées À Sec
- IT** Ali Di Pollo Aromatizzate
- ES** Alitas De Pollo Fritas En Seco

 : [195°C / 380° F](#)  
 : [30 mins](#)



- EN** Mongolian Chicken Wings
- DE** Mongolische Chicken Wings
- FR** Ailes De Poulet Mongoliennes
- IT** Ali Di Pollo Della Mongolia
- ES** Alitas De Pollo Mongol

 : [195°C / 380° F](#)  
 : [25 mins](#)



- EN** Honey-Sriracha Wings
- DE** Honig-Sriracha-Flügel
- FR** Ailes Au Miel Et À La Sriracha
- IT** Ali Di Pollo Glassate Al Miele
- ES** Alas De Miel Y Sriracha

 : [195°C / 380° F](#)  
 : [30 mins](#)





- EN** Garlic Parmesan Chicken Wings
- DE** Hähnchenflügel Mit Knoblauch Und Parmesan
- FR** Ailes De Poulet À L'ail Et Au Parmesan
- IT** Ali Di Pollo All'aglio E Parmigiano
- ES** Alitas De Pollo Con Ajo Parmesano

 : [195°C / 380° F](#)  
 : [25 mins](#)



- EN** Jerk Chicken Wings
- DE** Jerk Chicken Wings
- FR** AILES DE POULET À LA JERK
- IT** Jerk Ali di pollo
- ES** Alitas De Pollo Jerk

 : [195°C / 380° F](#)  
 : [25 mins](#)



**EN** Homemade Tortilla Chips  
**DE** Hausgemachte Tortilla-Chips  
**FR** Chips De Tortilla Maison  
**IT** Tortilla Chips Fatte In Casa  
**ES** Chips De Tortilla Caseros

 : [150°C / 300° F](#)

 : [8 mins](#)



**EN** Pigs In A Blanket  
**DE** Würstchen Im Schlafrock  
**FR** Cochons Dans La Couverture  
**IT** Rotoli Di Wrustel  
**ES** Salchichas Envueltas

 : [205°C / 400° F](#)

 : [10 mins](#)



**EN** Sausage-Stuffed Mushrooms  
**DE** Gefüllte Champignons Mit Wurst  
**FR** Champignons Farcis À La Saucisse  
**IT** Funghi Ripieni Di Salsiccia  
**ES** Setas Rellenas De Salchichas

 : [160°C / 320° F](#)

 : [23 mins](#)



**EN** "Fried" Pickles  
**DE** "Gebratene" Essiggurken  
**FR** "Cornichons" Frits  
**IT** "Sottaceti" Fritti  
**ES** Kimchi Frito

 : [180°C / 360° F](#)

 : [10 mins](#)



**EN** "Fried" Pickles  
**DE** "Gebratene" Essiggurken  
**FR** "Cornichons" Frits  
**IT** Sottaceti "Fritti"  
**ES** "Pepinillos" Fritos

 : [180°C / 360° F](#)

 : [8 mins](#)



**EN** Bacon-Wrapped Stuffed Jalapeños  
**DE** Gefüllte Jalapeños Im Speckmantel  
**FR** Jalapeños Farcis Enveloppés De Bacon  
**IT** Jalapeños Ripieni Avvolti Nella Pancetta  
**ES** Jalapeños Rellenos Envueltos En Bacon

 : [160°C / 320° F](#)

 : [23 mins](#)





**EN** Bacon-Wrapped Shrimp  
**DE** Shrimps Im Speckmantel  
**FR** Crevettes Enveloppées De Bacon  
**IT** Gamberi Avvolti Nella Pancetta  
**ES** Camarones Con Tocino

 : [160°C / 320° F](#)

 : [16 mins](#)



**EN** Coconut Shrimp  
**DE** Kokosnuss-Shrimps  
**FR** Crevettes À La Noix De Coco  
**IT** Gamberetti Al Cocco  
**ES** Camarones Con Coco

 : [180°C / 355° F](#)

 : [8 mins](#)



**EN** Scotch Egg  
**DE** Schottisches Ei  
**FR** Œuf Écossais  
**IT** Uovo Alla Scozzese  
**ES** Huevos Escoceses

 : [175°C / 350° F](#)

 : [15 mins](#)



**EN** Garlic & Herb Chicken Skewers  
**DE** Hähnchenspieße Mit Knoblauch Und Kräutern  
**FR** Brochettes De Poulet À L'ail Et Aux Herbes  
**IT** Spiedini Di Pollo All'aglio E Alle Erbe  
**ES** Brochetas De Pollo Con Ajo Y Hierbas

 : [195°C / 380° F](#)

 : [10 mins](#)



**EN** Korean-Style Beef Skewers  
**DE** Rindfleischspieße Auf Koreanische Art  
**FR** Brochettes De Bœuf À La Coréenne  
**IT** Spiedini Di Manzo Alla Coreana  
**ES** Kebab Coreano

 : [180°C / 355° F](#)

 : [6 mins](#)



**EN** Yogurt Chicken Skewers  
**DE** Joghurt-Hähnchenspieße  
**FR** Brochettes De Poulet Au Yogourt  
**IT** Spiedini Di Pollo Allo Yogurt  
**ES** Brochetas De Pollo Con Yogur

 : [205°C / 400° F](#)

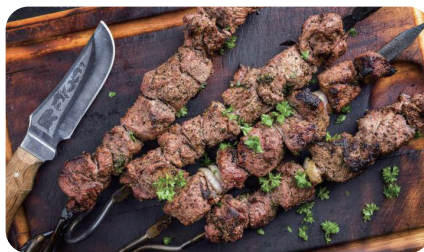
 : [10 mins](#)



- EN** Teriyaki Pork Skewers
- DE** Teriyaki-Schweinefleischspieße
- FR** BROCHETTES DE PORC TERIYAKI
- IT** Spiedini di maiale Teriyaki
- ES** Kebab de cerdo estofado japonés

 : 195°C / 380° F

 : 8 mins



- EN** Lamb Shawarma Skewers
- DE** Lamm-Schawarma-Spieße
- FR** Brochettes De Shawarma D'agneau
- IT** Spiedini Di Agnello Shawarma
- ES** Kebab De Cordero

 : 205°C / 400° F

 : 8 mins



**Sides**

**Seiten**

**Accompagnements**

**Sides**

**Borde**



**EN** Onion Rings  
**DE** Zwiebelringe  
**FR** Rondelles D'oignon  
**IT** Anelli Di Cipolla  
**ES** Aros De Cebolla

 : 190°C / 370° F

 : 20 mins



**EN** Homemade French Fries  
**DE** Hausgemachte Pommes Frites  
**FR** Frites Maison  
**IT** Patatine Fritte Fatte In Casa  
**ES** Patatas Fritas Caseras

 : 195°C / 380° F

 : 28 mins



**EN** Sweet Potato Fries  
**DE** Süßkartoffel-Pommes Frites  
**FR** Frites De Patate Douce  
**IT** Patatine Fritte Dolci  
**ES** Patatas De Moniato

 : 205°C / 400° F

 : 10 mins



**EN** Cajun French Fries  
**DE** Cajun-Pommes Frites  
**FR** Frites Cajun  
**IT** Cajun Patatine Fritte  
**ES** Cajun French Fries

 : 195°C / 380° F

 : 28 mins



**EN** Zucchini Fries  
**DE** Zucchini-Pommes  
**FR** Frites De Zucchini  
**IT** Zucchine Fritte  
**ES** Patatas Fritas De Calabacín

 : 180°C / 350° F

 : 8 mins





**EN** Avocado Fries  
**DE** Avocado-Pommes Frites  
**FR** Frites À L'avocat  
**IT** Avocado Patatine Fritte  
**ES** Patatas Fritas De Aguacate

 : 205°C / 400° F

 : 10 mins





**EN** Greek Fries  
**DE** Griechische Pommes Frites  
**FR** Frites Grecques  
**IT** Patatine Fritte Greche  
**ES** Patatas Fritas Griegas

 : [195°C / 380° F](#)  
 : [28 mins](#)





**EN** Potato Wedges  
**DE** Kartoffelspalten  
**FR** Quartiers De Pommes De Terre  
**IT** Spicchi Di Patate  
**ES** Gajos De Papa

 : [195°C / 380° F](#)  
 : [20 mins](#)



**EN** Potato Chips  
**DE** Kartoffelchips  
**FR** Chips De Pommes De Terre  
**IT** Patatine  
**ES** Patatas Fritas

 : [165°C / 330° F](#)  
 : [25 mins](#)



**EN** Blooming Onion  
**DE** Blühende Zwiebel  
**FR** Oignon Fleuri  
**IT** Cipolla In Fiore  
**ES** Cebolla Floreciente

 : [205°C / 400° F](#)  
 : [25 mins](#)





**EN** Hasselback Potatoes  
**DE** Hasselback-Kartoffeln  
**FR** Pommes De Terre Hasselback  
**IT** Patate Hasselback  
**ES** Patatas Hasselback

 : [165°C / 360° F](#)  
 : [40 mins](#)



**EN** Roasted Potatoes  
**DE** Gebratene Kartoffeln  
**FR** Pommes De Terre Rôties  
**IT** Patate Arrosto  
**ES** Patatas Asadas

 : [165°C / 330° F](#)  
 : [25 mins](#)



- EN** Honey-Roasted Carrots
- DE** Mit Honig Geröstete Möhren
- FR** Carottes Rôties Au Miel
- IT** Carote Arrostiti Al Miele
- ES** Zanahorias Asadas Con Miel

 : [160°C / 320° F](#)  
 : [12 mins](#)



- EN** Roasted Garlic Broccoli
- DE** Brokkoli Mit Gebratenem Knoblauch
- FR** Brocoli À L'ail Rôti
- IT** Broccoli All'aglio Arrostiti
- ES** Brócoli Con Ajo Asado

 : [150°C / 300° F](#)  
 : [10 mins](#)



- EN** Honey-Soy Carrots
- DE** Honig-Soja-Möhren
- FR** Carottes Au Miel Et Au Soja
- IT** Carote Di Soia Al Miele
- ES** Zanahorias Con Miel Y Soja

 : [160°C / 320° F](#)  
 : [12 mins](#)





- EN** Roasted Cauliflower
- DE** Gebratener Blumenkohl
- FR** Chou-Fleur Rôti
- IT** Cavolfiore Arrosto
- ES** Maíz Tostado

 : [150°C / 300° F](#)  
 : [10 mins](#)




- EN** Roasted Turmeric Cauliflower
- DE** Gebratener Kurkuma-Blumenkohl
- FR** CHOU-FLEUR RÔTI AU CURCUMA
- IT** Cavolfiore arrostito alla curcuma
- ES** Cúrde tost. coliflor

 : [150°C / 300° F](#)  
 : [10 mins](#)



- EN** Roasted Corn
- DE** Gebratener Mais
- FR** MAÏS RÔTI
- IT** Mais arrostito
- ES** Roasted Corn

 : [205°C / 400° F](#)  
 : [10 mins](#)




**EN** Roasted Butternut Squash  
**DE** Gebratener Butternusskürbis  
**FR** Cource Musquée Rôtie  
**IT** Zucca Di Butternut Arrostita  
**ES** Calabaza De Nogal Asada

 : [195°C / 380° F](#)  
 : [12 mins](#)





**EN** Roasted Eggplant  
**DE** Gebratene Aubergine  
**FR** Aubergines Rôties  
**IT** Melanzane Arrostita  
**ES** Berenjena Tostada

 : [205°C / 400° F](#)  
 : [10 mins](#)



**EN** Garlic Bread  
**DE** Knoblauchbrot  
**FR** Pain À L'ail  
**IT** Pane All'aglio  
**ES** Pan De Ajo

 : [160°C / 320° F](#)  
 : [25 mins](#)



**EN** Cheesy Cornbread Muffins  
**DE** Käsiges Maisbrot-Muffins  
**FR** Muffins Au Pain De Maïs Au Fromage  
**IT** Muffin Di Pane Di Mais Al Formaggio  
**ES** Magdalenas De Pan De Maíz Con Queso

 : [205°C / 400° F](#)  
 : [25 mins](#)



**EN** Hasselback Potatoes  
**DE** Hasselback-Kartoffeln  
**FR** Biscuits Au Babeurre Et Au Cheddar  
**IT** Cheddar Biscotti Al Latticello  
**ES** Galletas De Suero De Leche Con Queso Cheddar

 : [175°C / 350° F](#)  
 : [12 mins](#)



**EN** Brussel Sprouts With Pancetta  
**DE** Rosenkohl Mit Pancetta  
**FR** Choux De Bruxelles À La Pancetta  
**IT** Cavoletti Di Bruxelles Con Pancetta  
**ES** Brotes De Frijol Bassett

 : [195°C / 380° F](#)  
 : [8 mins](#)




**Desserts**  
**Nachspeisen**  
**Desserts**  
**Desserts**  
**Postre**






**EN** Orange Cranberry Muffins  
**DE** Orangen-Cranberry-Muffins  
**FR** Muffins À L'orange Et Aux Canneberges  
**IT** Muffin Di Mirtilli All'arancia  
**ES** Magdalenas De Arándanos De Naranja

 : [150°C / 300° F](#)  
 : [15 mins](#)





**EN** Chocolate Chip Muffins  
**DE** Schokoladenchip-Muffins  
**FR** Muffins Aux Pépites De Chocolat  
**IT** Muffin Al Cioccolato  
**ES** Magdalenas De Chocolate

 : [150°C / 300° F](#)  
 : [12 mins](#)





**EN** Coconut Macaroons  
**DE** Kokosnuss-Makronen  
**FR** Macarons À La Noix De Coco  
**IT** Amaretti Al Cocco  
**ES** Macarrones De Coco

 : [150°C / 300° F](#)  
 : [15 mins](#)





**EN** Chocolate Espresso Muffins  
**DE** Schokoladen-Espresso-Muffins  
**FR** Muffins Au Chocolat Et À L'expresso  
**IT** Muffin Al Cioccolato Espresso  
**ES** Magdalenas De Chocolate

 : [150°C / 300° F](#)  
 : [15 mins](#)





**EN** Blueberry Lemon Muffins  
**DE** Blaubeer-Zitronen-Muffins  
**FR** Muffins Aux Bleuets Et Au Citron  
**IT** Muffin Al Limone E Mirtillo  
**ES** Magdalenas De Limón De Arándanos

 : [150°C / 300° F](#)  
 : [10 mins](#)



**EN** Lemon Pound Cake  
**DE** Zitronenpfannkuchen  
**FR** Gâteau Quatre-Quarts Au Citron  
**IT** Torta Lemon Pound  
**ES** Bizcocho De Limón

 : [160°C / 320° F](#)  
 : [30 mins](#)



- EN** Rustic Pear Tart With Walnuts
- DE** Rustikaler Birnenkuchen Mit Walnüssen
- FR** Tarte Aux Poires Rustique Avec Noix
- IT** Crostata Rustica Di Pere Con Noci
- ES** Pastel De Nuez Y Pera

 : [175°C / 350° F](#)

 : [45 mins](#)



- EN** Banana Nut Bread
- DE** Bananen-Nuss-Brot
- FR** Pain Aux Bananes Et Aux Noix
- IT** Pane Alle Noci Di Banana
- ES** Pan De Plátano Y Nueces

 : [150°C / 300° F](#)

 : [40 mins](#)



- EN** Mini Apple Pies
- DE** Mini-Apfelkuchen
- FR** Mini Tartes Aux Pommes
- IT** Mini Torte Di Mele
- ES** Mini Pastel De Manzana

 : [150°C / 300° F](#)

 : [10 mins](#)



- EN** Cinnamon Rolls
- DE** Zimtschnecken
- FR** Rouleaux À La Cannelle
- IT** Rotoli Alla Cannella
- ES** Rollo De Canela

 : [165°C / 330° F](#)

 : [10 mins](#)



- EN** Chocolate Soufflé
- DE** Schokoladensoufflé
- FR** Soufflé Au Chocolat
- IT** Soufflé Al Cioccolato
- ES** Merengue De Chocolate

 : [165°C / 330° F](#)

 : [15 mins](#)



## Customer Service

United States	service-us@ultenic.com
Deutschland	service-de@ultenic.com
France	service-fr@ultenic.com
España	service-es@ultenic.com
Canada	service-ca@ultenic.com
United Kingdom	service-uk@ultenic.com
Italia	service-it@ultenic.com
日本	service-jp@ultenic.com



www.ultenic.com



Ultenic\_Official



ultenic\_\_official



UltenicOfficial



Ultenic\_Official



Ultenic\_Official

Shenzhen Ultenic Technology Co.,Ltd  
2110, Block B, Building 2, Zhongliangxiangyun, Ailian  
Community, Longcheng Street, Longgang District,  
Shenzhen, Guangdong Province, P.R. China

Ultenic Sp. z O.O.  
ul. Osiedle Przemysłowe 16/2, 69-100 Ślubice

ULTENIC UK LTD  
71-75 Shelton Street, Covent Garden, London, WC2H 9JQ  
support@ultenic.com



ULTENIC FRANCE  
320 rue Saint-Honoré 75001 Paris  
E-mail: support@ultenic.com

## K10 食谱

材质：封面封底 200g 铜版纸 + 哑膜，

内页 80g 铜版纸 封装要求：钉装

其他：书脊橘色（CMYK：0/79/79/0）

尺寸：A5