

## 에어프라이어 식재료별 조리 시간표 (확장판)

식재료	온도(C)	조리 시간	비고
가래떡	190	10~12분	노릇하게 구워짐
감자 (생)	190	18~22분	기름 살짝 바르기
감자튀김 (냉동)	180	12~15분	중간에 뒤집기
계란 (삶기)	160	15분	껍질째 가능, 폭발 주의
계란말이	180	8~10분	알루미늄 포일로 감싸기
고구마 (통)	200	25~30분	칼집 필수
군밤	200	15~20분	칼집 필요
김치전	190	8~10분	기름 종이 필요
냉동 피자	180	10~12분	치즈 상태 확인
냉동 해물파전	190	8~10분	뒤집기 필수
녹두전	190	10~12분	뒤집기 필수
닭가슴살	180	15~18분	두께에 따라 조절
닭다리	190	20~25분	중간에 한번 뒤집기
두부 스테이크	190	10~12분	기름 종이 사용
떡갈비	180	12~15분	기름 제거 후 조리
떡볶이떡 (구이용)	190	8~10분	기름 약간
마늘빵	170	5~7분	버터 많이 바르면 연기 발생
만두 (찜)	180	10~12분	기름 없이 가능
미니 돈가스	180	8~10분	냉동 상태 기준
버섯 (표고/양송이)	180	6~8분	기름 약간 뿌리기
베이컨	180	6~8분	기름 받이 필수
부침개 (냉동)	180	10분	기름 종이 필수
브로콜리 (생)	170	6~8분	물기 제거

삼겹살	200	15~18분	기름 받이 사용
새우 (껍질째)	180	8~10분	기름 종이 사용
생선 (고등어)	180	12~15분	은박지 사용
소떡소떡	180	6~8분	소스는 나중에 바르기
소시지	180	6~8분	터지지 않게 칼집
순대	180	10분	비닐 제거 후 조리
스테이크	200	12~15분	두께에 따라 조절
식빵 토스트	160	4~6분	뒤집기 필수
쌀국수면 튀김	200	2~3분	짧은 시간 주의
양념치킨	180	10~12분	기름 텀 주의
오징어 (몸통)	190	10~12분	그릴망 추천
오징어 링	190	10분	기름 살짝 뿌리기
잡채말이	180	10~12분	기름 종이 필수
채소튀김 (냉동)	180	8~10분	에어프라이어 전용 용기
치즈스틱	170	6~8분	치즈 새지 않게 포장 유지
치킨너겟	180	10~12분	바로 먹기 가능
치킨윙 (냉동)	180	18~20분	중간에 섞기
크로와상	160	4~6분	겉면만 살짝 노릇하게
탕수육 (냉동)	190	10~12분	소스는 따로 조리
핫도그	180	10분	냉동 기준
핫케이크	170	6~8분	기름 없이 가능
햄버거 패티	200	10~12분	뒤집기 필수
호떡	180	6~8분	설탕 조심