

# JustRecipes

笈川伊織<sup>\*</sup>

## 目录

1	Beverage	2
1.1	懒人冷萃咖啡 . . . . .	2
1.2	三秒葡萄酒 . . . . .	2
1.3	三周葡萄酒 . . . . .	3
2	Domintory Recipes	5
2.1	宿舍用火锅 . . . . .	5

---

<sup>\*</sup><https://github.com/IoriOikawa/JustRecipes>

## 1 Beverage

### 1.1 懒人冷萃咖啡

#### 准备

1. 一个干净的容器 w
2. 冰箱 w
3. 咖啡粉 w
4. 法压壶 w

#### 步骤

1. 将 3 份咖啡粉倒入容器
2. 向容器中加入 7 份水
3. 再在容器中加入 3 份咖啡
4. 不许摇晃容器，放入冰箱，温度调至 0 ~ 4 度
5. 24 ~ 48 小时后拿出容器，过法压壶
6. 0 ~ 4 度且未加糖时，容器可以保存两星期

PS

推荐配糖浆及冰块饮用不喜欢咖啡的酸味的话超级推荐

PPS

注意饮用量，当心手抖 w

### 1.2 三秒葡萄酒

#### 准备

1. 标有 Nectar 字样，或者高甜度的葡萄汁 w

2. 威士忌 w
3. 纸和笔 w
4. 当然还有脑子 w

### 步骤

1. 拿出葡萄汁，注意一定要选择甜的
2. 选择好的威士忌
3. 拿出纸笔
4. 高中化学浓度计算，控制酒精度至 3% ~ 5%
5. 或者如果想让今天过去的话，控制酒精浓度在 9% ~ 13%
6. 或者你丫不喜欢葡萄味儿，那就直接喝吧。。。
7. 高于 13%，市面上只有浓缩葡萄汁才可能中和酒精气味

### PS

可以把配好的葡萄汁放入冰箱，此时不用担心分层或者莓果类甜型果汁也可，但选用果汁必须澄清

### PPS

根据某傻喵统计，此剂酒精含量与醉倒人数呈现正态分布

## 1.3 三周葡萄酒

### 准备

1. 标有 Nectar 字样，或者高甜度的葡萄汁 w
2. 两大勺糖（按 1L 果汁计）
3. 气球
4. 针
5. 好用的日历

### 步骤

1. 拿出葡萄汁，注意一定要选择纯的
2. 每升果汁加入 60 ~ 150g 的糖
3. 60 ~ 90g = 干型葡萄酒 >90g = 甜型
4. 拿气球套在饮料瓶口，用针戳 4 ~ 6 个小孔
5. 孔的位置必须在瓶口被气球绷紧的位置
6. 或者你丫喜欢葡萄味醋，那就自便吧。。。
7. 将整个劳什子放到冷暗处，温度控制在 18 度 ~ 24 度
8. 等两至三周即可

PS

或者莓果类甜型果汁也可，最好再加入 10% 质量的碾碎水果至于时间。。。自己拿捏吧。。。等做完实验再说 w

PPS

如果更想体会 3 年葡萄酒，把葡萄汁换成葡萄就好注意密封，温度控制在 16 ~ 18 度加一句，葡萄皮必须留一部分带白霜的那个不是白霜，是酵母菌哟

## 2 Domintory Recipes

### 2.1 宿舍用火锅

#### 准备

1. 一个保温杯 w
2. 一个水壶 w

#### 步骤

1. 底料放水壶里热一下拿出来，算是第一锅
2. 蓝后第二锅用水壶
3. 加水放次的
4. 涮之
5. 涮好的放保温杯蘸底料

PS

害怕辣或者想蘸底料就单独拿一个一次性杯子或者碗放底料就好

PPS

虽然大块的东西像是脑花不一定能入味儿倒是