

JustRecipes

笈川伊織^{*}

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
3	毒品改造计划	6
3.1	戴白花的血腥玛丽	6
3.2	停不下来的火鸡年糕	7

^{*}<https://github.com/IoriOikawa/JustRecipes>

1 Beverage

1.1 懒人冷萃咖啡

准备

- 一个干净的容器 w
- 冰箱 w
- 咖啡粉 w
- 法压壶 w

步骤

0. 将 3 份咖啡粉倒入容器
1. 向容器中加入 7 份水
2. 再在容器中加入 3 份咖啡
3. 不许摇晃容器，放入冰箱，温度调至 0 ~ 4 度
4. 24 ~ 48 小时后拿出容器，过法压壶
5. 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

- 标有 Nectar 字样，或者高甜度的葡萄汁 w

- 威士忌 w
- 纸和笔 w
- 当然还有脑子 w

步骤

0. 拿出葡萄汁，注意一定要选择甜的
1. 选择好的威士忌
2. 拿出纸笔
3. 高中化学浓度计算，控制酒精度至 3% ~ 5%
4. 或者如果想让今天过去的话，控制酒精浓度在 9% ~ 13%
5. 或者你丫不喜欢葡萄味儿，那就直接喝吧。。。
6. 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

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

步骤

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

- 一个保温杯 w
- 一个水壶 w

步骤

0. 底料放水壶里热一下拿出来，算是第一锅
1. 蓝后第二锅用水壶
2. 加水放次的
3. 涮之
4. 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

3 毒品改造计划

3.1 戴白花的血腥玛丽

白花蛇草水改造计划 1 - 无酒精血腥玛丽 +

准备

- 白花蛇草水 60 毫升 w
- 一个冰箱 w
- 冰块 w
- 一截又粗又大的芹菜杆 w
- 番茄汁 150 毫升 w
- 一点香菜 w
- 半个柠檬 w
- 合适的杯子 w
- 马桶 w

步骤

0. 把冰箱门打开
1. 把白花蛇草水装进冷藏室
2. 把白花蛇草水装进冷冻室
3. 把冰箱门关上
4. 啊关之前别忘了做冰块～
5. 把冰箱门打开
6. 把冷藏的白花蛇草水和冻好的冰块拿出来
7. 将番茄汁、白花蛇草水混合
8. 解冻后榨干可怜的半个柠檬

9. 冰箱门要常关～
10. 把柠檬汁加进白花番茄汁里
11. 把成品倒入杯子，加冰
12. 那截又粗又大的芹菜杆就拿来当吸管吧

改造要点

白花蛇草水本身保健效果拔群，非常适合扁桃体的缓解和治疗，咽炎和因雾霾导致的不适感也都可以缓解，其药用价值难得地被医学界证明过。

白花蛇草水的死穴是饮用的温度，如果太高，草的味道就会破坏感觉，在 0～10 度时，那种味道则会收敛，变成一种近似于胡椒皮的风味，所以它可以作为无酒精血腥玛丽配方里，胡椒、辣椒粉温柔的替代品。

PS

如果喜欢这种若隐若现的味觉，天生排斥带有胡椒辣椒的鸡尾酒的话，也可以在此配方的基础上，加入 30 毫升的伏特加，同时将白花蛇草水用量减半，便会得到比较温柔的血腥玛丽了。

3.2 停不下来的火鸡年糕

火鸡面改造计划芝士年糕火鸡面（2-3 人份）

准备

- 火鸡面一包 w
- 奶酪丝 50 克 w
- 火锅年糕 150 克 w
- 卡夫芝士粉 w
- 芝麻及海苔碎 w
- 亨氏番茄酱 50 克 w
- 一个锅子 w
- 一位重庆/四川/湖南/江西人 w

步骤

0. 开水煮面和年糕
1. 煮好后将水倒掉剩下 100 毫升 +
2. 加入原来的酱料、番茄酱、奶酪丝
3. 翻炒 30 秒
4. 出锅后撒上芝麻海苔碎，当然也包括料包里的
5. 吃露出笑容然后再吃吃到辣哭为止 w
6. 吃不下去的话，就轮到准备表上的最后一项出场了

改造要点

火鸡面的缺点，是辣的没有内涵。

如果味觉层次丰富一些，也就不会沦为开玩笑的工具啦。

PS

如果觉得不够辣，可以将番茄酱换为泰式辣椒酱，一定会让乃欲罢不能 www
可是好吃也要量力而行哦。