

Cuisine

- Cuisiner pour soi-même est simple. Utilisez de l'huile pour faire sauter les aliments, car elle a un point d'ébullition plus élevé que l'eau, ce qui permet de chauffer les aliments plus efficacement.
- Il est facile de préparer un plat avec de la viande, des légumes, du piment, de l'ail et du gingembre.
- Utilisez une trancheuse pour couper les aliments en petits morceaux, comme émincer des pommes de terre ou hacher des poivrons en petits grains.
- Faire de la soupe est facile avec une cuisinière électrique. Ajoutez les ingrédients, assaisonnez avec du sel, réglez le minuteur et laissez cuire.
- Un four à gril peut être utilisé pour préparer des tartes aux œufs, de l'agneau, du bœuf, du porc, des hot-dogs, des champignons, et plus encore. Pour la viande, réglez la température à 200°C et laissez cuire environ 20 minutes.
- Pour la cuisine en plein air, vous aurez besoin d'un feu. Des feuilles sèches peuvent être utilisées pour allumer le feu. Trouvez un récipient pour contenir les aliments à cuire, ou même utilisez une tuile comme marmite improvisée.
- Un cuiseur à riz peut également être utilisé pour réchauffer des aliments, pas seulement du riz. Cependant, gardez à l'esprit que les légumes ont tendance à libérer de l'eau, ce qui peut rendre le riz trop humide. Ajoutez seulement une petite quantité d'eau si vous cuisinez des légumes dans le cuiseur à riz.
- Un robot de cuisine est un outil pratique pour préparer des plats. Ajoutez simplement les ingrédients et laissez le robot s'occuper de la cuisson.