

Kochen

- Selbst zu kochen ist einfach. Verwende Öl zum Braten, da es einen höheren Siedepunkt als Wasser hat, was die Speisen effektiver erhitzt.
- Es ist einfach, ein Gericht mit Fleisch, Gemüse, Chili, Knoblauch und Ingwer zuzubereiten.
- Verwende einen Gemüseschneider, um Lebensmittel in kleine Stücke zu schneiden, wie zum Beispiel Kartoffeln zu schneiden oder Paprika in kleine Körner zu hacken.
- Suppe zu machen ist einfach mit einem elektrischen Kochtopf. Füge die Zutaten hinzu, würze mit Salz, stelle den Timer ein und lass es kochen.
- Ein Grillofen kann verwendet werden, um Eierkuchen, Lamm, Rind, Schwein, Hot Dogs, Pilze und mehr zuzubereiten. Für Fleisch stelle die Temperatur auf 200°C ein und lasse es etwa 20 Minuten garen.
- Für das Kochen im Freien benötigst du ein Feuer. Getrocknete Blätter können verwendet werden, um das Feuer zu entfachen. Finde einen Behälter, um das Essen zum Kochen zu halten, oder verwende sogar eine Fliese als provisorischen Topf.
- Ein Reiskocher kann auch zum Erhitzen von Speisen verwendet werden, nicht nur für Reis. Beachte jedoch, dass Gemüse dazu neigt, Wasser abzugeben, was den Reis zu nass machen kann. Füge nur eine kleine Menge Wasser hinzu, wenn du Gemüse im Reiskocher kochst.
- Ein Kochroboter ist ein praktisches Werkzeug, um Gerichte zuzubereiten. Füge einfach die Zutaten hinzu und überlasse dem Roboter das Rühren.