

烹饪

- 自己做饭很简单。用油炒菜更好，因为油的沸点比水高，可以更有效地加热食物。
- 用肉、蔬菜、辣椒、大蒜和生姜做一道菜很容易。
- 使用食物切片机将食物切成小块，比如将土豆切成片，或将辣椒切成小颗粒。
- 用电饭煲煮汤很简单。加入食材，撒点盐，设定时间，然后等待完成即可。
- 烤箱可以用来制作蛋挞、羊肉、牛肉、猪肉、热狗、蘑菇等。烹饪肉类时，将温度设置为200°C，烤约20分钟。
- 户外烹饪需要生火。可以用干树叶来点火，找一个容器来盛放食物进行烹饪，甚至可以用瓦片当作临时锅具。
- 电饭煲不仅可以煮饭，还可以加热食物。但要注意，蔬菜容易出水，这会让米饭和食物变得太湿。如果用电饭煲烹饪蔬菜，只需加少量水。
- 烹饪机器人是一个方便的工具，可以用来做菜。只需放入食材，让机器人负责搅拌即可。