

पकाना

- अपने लिए खाना बनाना सरल है। तेल का उपयोग स्टिर-फ्राइंग के लिए करें क्योंकि इसका उबलने का बिंदु पानी से अधिक होता है, जो भोजन को अधिक प्रभावी ढंग से गर्म करने में मदद करता है।
- मांस, सब्जियों, मिर्च, लहसुन और अदरक के साथ एक डिश बनाना आसान है।
- भोजन को छोटे टुकड़ों में काटने के लिए फूड स्लाइसर का उपयोग करें, जैसे आलू को स्लाइस करना या मिर्च को छोटे दानों में काटना।
- इलेक्ट्रिक कुकर के साथ सूप बनाना आसान है। सामग्री डालें, नमक के साथ मसाला डालें, टाइमर सेट करें और इसे पकने दें।
- ग्रिल ओवन का उपयोग अंडे के टार्ट, मटन, बीफ, पोर्क, हॉट डॉग, मशरूम और अन्य चीजें बनाने के लिए किया जा सकता है। मांस के लिए, तापमान को 200°C पर सेट करें और लगभग 20 मिनट तक पकाएं।
- बाहर खाना बनाने के लिए, आपको आग की आवश्यकता होगी। आग शुरू करने के लिए सूखे पत्तों का उपयोग किया जा सकता है। खाना पकाने के लिए भोजन रखने के लिए एक कंटेनर ढूंढें, या एक टाइल को अस्थायी बर्तन के रूप में भी उपयोग करें।
- राइस कुकर का उपयोग केवल चावल ही नहीं, बल्कि भोजन गर्म करने के लिए भी किया जा सकता है। हालांकि, ध्यान रखें कि सब्जियां पानी छोड़ती हैं, जिससे चावल बहुत गीला हो सकता है। यदि आप राइस कुकर में सब्जियां पका रहे हैं, तो केवल थोड़ी मात्रा में पानी डालें।
- एक कुकिंग रोबोट व्यंजन बनाने के लिए एक सुविधाजनक उपकरण है। बस सामग्री डालें और रोबोट को हिलाने का काम सौंप दें।