

الطبخ

- مما الماء، من أعلى غليان بدرجة يتمتع لأنه السريع للقللي الزيت استخدم بسطي. أمر لنفسك الطبخ
فعالية. أكثر بشكل الطعام تسخين على يساعد
- والزنجبيل. والثوم الحار والفلفل والخضروات اللحم على يحثوي طبق تحضير السهل من
- إلى الفلفل فرم أو البطاطس تقطيع مثل صغيرة، قطع إلى الطعام لتقطيع الطعام قناعة استخدم
صغيرة. حبيبات
- الموقت اضبط بالملاح، بتتبيلها قم المكونات، أضف لهربائي. قدر باستخدام سهل الحساء تحضير
يطهو. واتركه
- والناقانق الخنزير ولحم البقر ولحم الضأن ولحم البيض فطائر لتحضير الشواء فرن استخدم يمكن
تقريبًا. دقيقة 20 لمدة واطهوه □ 200م على الحرارة درجة اضبط للحم، بالنسبة وغيرها. والاطر
- وعاء عن ابحت النار. لإشعال الجافة الأوراق استخدم يمكن نار. إلى ستحتاج الطلق، الهواء في للطهو
موقت. كوعاء بلادة استخدم حتى أو للطهو، الطعام لوضع
- إلى تميل الخضروات أن تذكر ذلك، ومع الأرز. فقط وليس الطعام، لتسخين الأرز قدر استخدم أيضا يمكن
قدر في الخضروات تطهو كنت إذا الماء من فقط صغيرة كمية أضف جدًا. رطبًا الأرز يجعل قد مما الماء، إطلاق
الأرز.
- عملية يتولى الروبوت ودع المكونات أضف ببساطة الأطباق. لتحضير مريحة أداة الطبخ روبوت
التقليب.