

烹飪

- 自己煮食很簡單。用油來炒菜，因為油的沸點比水高，能更有效地加熱食物。
- 用肉、蔬菜、辣椒、蒜和薑做一道菜很容易。
- 用食物切片機將食材切成小塊，例如將馬鈴薯切片或將辣椒剝成小粒。
- 用電飯煲煮湯很簡單。加入食材，用鹽調味，設定時間，讓它煮即可。
- 燒烤爐可以用來製作蛋撻、羊肉、牛肉、豬肉、熱狗、蘑菇等。對於肉類，將溫度設定為 200°C，烤約 20 分鐘。
- 戶外煮食需要生火。可以用乾樹葉來生火。找一個容器來盛放食物進行烹飪，甚至可以用瓦片當作臨時鍋具。
- 電飯煲不僅可以用來煮飯，還可以用來加熱食物。但要注意，蔬菜容易出水，可能會讓飯變得太濕。如果在電飯煲中煮蔬菜，只需加少量水。
- 煮食機器人是製作菜餚的便捷工具。只需加入食材，讓機器人負責攪拌即可。