

## 料理

- ・自分で料理するのは簡単です。油を使って炒めることで、水よりも沸点が高いため、食材をより効果的に加熱できます。
- ・肉、野菜、唐辛子、ニンニク、生姜を使った料理は簡単に作れます。
- ・フードスライサーを使って、ジャガイモをスライスしたり、ピーマンを細かく刻んだりと、食材を小さく切ることができます。
- ・電気炊飯器を使えば、スープ作りも簡単です。材料を加え、塩で味付けし、タイマーをセットして調理するだけです。
- ・グリルオーブンを使えば、エッグタルト、羊肉、牛肉、豚肉、ホットドッグ、キノコなどが作れます。肉の場合、温度を  $200^{\circ}\text{C}$  に設定し、約 20 分間調理します。
- ・屋外での調理には火が必要です。乾燥した葉を使って火を起こすことができます。調理用の容器を見つけるか、瓦を代用の鍋として使うこともできます。
- ・炊飯器はご飯だけでなく、食材を温めるのにも使えます。ただし、野菜は水分を出しやすいので、ご飯がべちゃべちゃになることがあります。炊飯器で野菜を調理する場合は、水を少量だけ加えてください。
- ・料理ロボットは、料理を作るのに便利なツールです。材料を加え、ロボットに混ぜる作業を任せることができます。