♣ 단호박스프

一种在 对客域对部的 经过完强场的 经对日科性中、中毒的 소프에게 불건있다 户分型的州地中。

- A. 버터 2T, 양파 1개, 단호박 500g, 세배고 물 3C, 치킨스톡 1개, 소금 약간 ---> 곱게갈아준다 개시 병기 1-25 전략은
- B. 우유 1C, 생크림 씨네에 섞어끊긴~
- C. 단호박, 파슬리 -> 위에 생각 한 분에 놓고 전한 등으로 취대에 모든 변화 회 환경 및
- POT 空科 원보 원(=HAZT)+ 양斯斯特(新路)+ 电计 + 是十一种利利等1개 十九元年七 (十型型以外电阻 社等计)

♣ (홀스래디쉬소스)의연어샐러드

- A. 양겨자 1T, 씨겨자 1/2T, 마요네즈 6T, 양파 2T, 케이퍼 1t, 오이피클 TT, 레몬즙 1T, 꿀 1T, 홀스래디쉬 1T,��추
- B. 연어(슬라이스), 케이퍼

C. 양상추, 양파, (새싹)

] 性性等可 吃好 装贴好 \$ \$19 例为图的 外们导过了工部的利益 एगर् २८ 박려 ६० 생지 있대로 있다. 건집반다 (어友하게 구어크게 하지 만깃) 한번 발린다는 등다.

"工外们 生产水 利此时,(月3月 panon) 人口电 部间是对 oven 武江 अध्यय परेणा हेपह मध्येत . (2(m7625HETH43)

♣ 페스트리로감싼안심스테이크 웨데 토리브e의 약간 바른다음 제중자

옷을리브유, 버터 訂**않**다 A. 안심(100-120g) 4쪽, 소금, 통후추 red wine 1/2C

B. 페스트리생지 4장, 달걀노른자 ---> 180도(10분전후)

전기전 Pan (~C.(올리브유, 버터, 양파 1개(다진것), 밀가루 1T, 우유 1(). 2기상 생려드지 (소스) 생크림 1C, 씨겨자 4T, 소금, 통후추, 파슬리(다진것) 程はだけり 一一时处型中卫星间1岁4. 지원 보이 D. 올리브오일, 마늘 4쪽, 가지, 호박, 버섯, 소금, 후추, 피망 * 기기 **

गिह्ना भर् भारते असे पहिलाह भी 中空气 戏处 【卫光·杜·叶三号 人类古之日、* 他是叫 古七日、

的比与留刊处本 (可久性刊)

A paneral 27 9+2元中产工九岁中20+ 是对这个儿子品好了十一对你什. B paneral HI 年子之 27 万元

C Panel 岩地, 明刊, 告刊 见村子, 午午, 外日光 州中山 九本等年, 四气了 茶红 (岩至年至324)

D 22141 光概 指引新孔、