

烹制品尝!“野外煮饭”

掌握使用铝罐煮饭的方法，实际烹制后品尝。需要用火，大家应和家人一起动手尝试。

【准备物品】 □ 铝罐（350毫升）···2个 □ 水 □ 铝箔 □ 大米（约150克） □ 牛奶纸盒(1升)···3个
□ 火柴或打火机

※应和家人一起动手尝试。

■将铝罐切开，制成火炉；将牛奶纸盒切碎，制成燃料。

- ① 两个铝罐，一个作为锅使用，另一个充当火炉。
- ② 两个铝罐都要用开罐器等工具将上部切除。充当火炉的铝罐，在侧面的上部 and 下部各开两个孔。（大约为长3厘米，宽1.5厘米）
- ③ 牛奶纸盒应切成宽度约为1厘米的碎片，作为燃料使用。
- ④ 在作为锅使用的铝罐中放入大约150克的大米和水，水应达到铝罐容积的8成左右。
- ⑤ 使用铝箔严密包裹。

■开始煮饭。

- ① 将牛奶纸盒引燃，放入铝罐中。
- ② 不断添加燃料，大约25分钟后即可完成烹制。
- ③ 熄火后应焖一会儿。



把煮好的米饭拍照，
将照片粘贴在下方空白处。