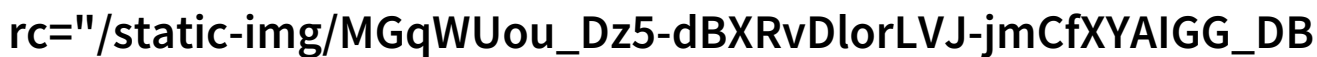


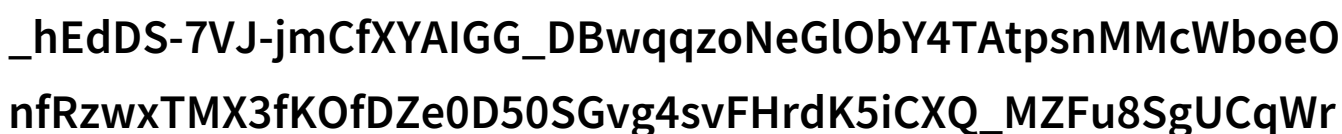
我们没试过在阳台做呢-阳台上的第一次尝试

阳台上的第一次尝试：探索户外烹饪的乐趣与挑战



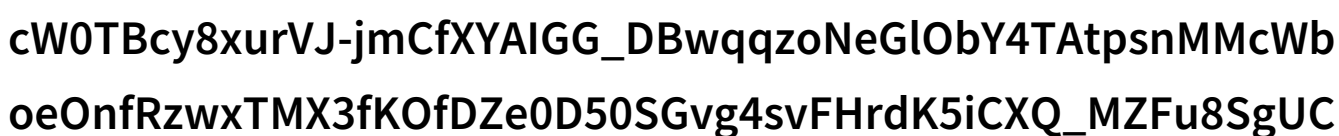
在这个夏天，我们没试过在阳台做呢。直到那一天，一个偶然的灵感，让我们决定把厨房搬到了户外。想象一下，午后温暖的阳光洒在你的面庞上，你手中的刀刃划破空气的声音，以及菜肴香味四溢，这一切都发生在你家的阳台上。

首先，我们要解决的是空间的问题。我们的阳台虽然不大，但通过巧妙地利用角落和架子，我们成功地腾出了足够的空间来摆放必需品。我们找到了一个小型煤气炉，它既能提供必要的热量，又不会占用太多空间。



接下来，是食材和食谱的问题。这时，我们想到了一些简单易行、但又能够展现出户外烹饪魅力的菜肴，比如BBQ肉串、烤蔬菜和沙拉等。此外，由于没有厨房设施，所以我们不得不对原有的食谱进行一些调整，以适应新的环境条件。

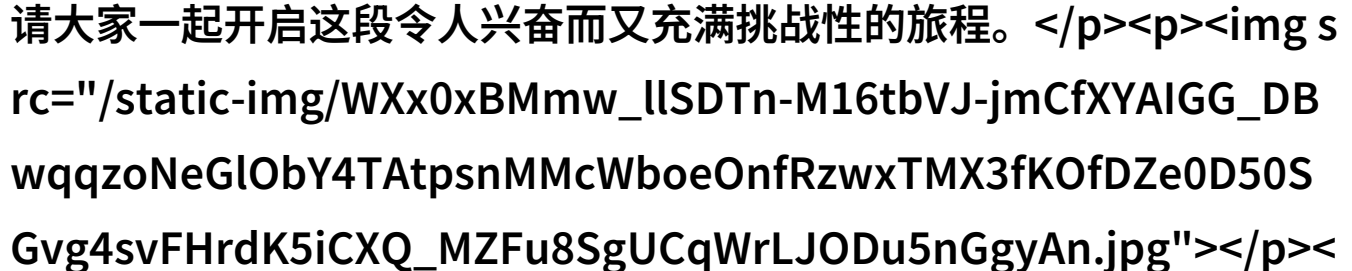
技术问题也是不可忽视的一环。在开始之前，我们花了不少时间研究如何将厨房技能转移到户外，包括如何防止油烟污染以及保持食品卫生。此时此刻，一些专业人士也会推荐使用无烟燃烧设备或风力加热器，以减少对周围环境的影响。



最终，当第一道美味佳肴从煤气炉上升起的时候，那种成就是难以言喻的。它不是仅仅是一顿饭，而是一个全新的体验。一位邻居甚至过来询问秘密，并表示他也想要尝试一次这样的聚会。他说：“你们真的很有创意，我觉得这种方式可以让家里的小区更活跃。”

经过几次实践之后，不同的人加入了

我们的队伍，每个人都带来了自己的特色。如果有朋友提出“我们没试过在阳台做呢”，现在他们都知道这是个什么样的冒险。而对于那些还未尝试者来说，“我们没试过在阳台做呢”已经变成了一个征召令，邀请大家一起开启这段令人兴奋而又充满挑战性的旅程。



[下载本文pdf文件](/pdf/625677-我们没试过在阳台做呢-阳台上的第一次尝试探索户外烹饪的乐趣与挑战.pdf)