

000000 000 000 :000000 00
 !00000 0000 ,0000

000000 0000 :000
 2022 ,25 0000



0000 00000 000 ?000 0000 ,0000 00000 00 000 000 00
 .0000 0000 0000 ,00000 00000 0000 000000 00000 0000
 !0000 000000000 00000 000000 00 000000000 00

00000 00000 00000 00000000 00000 "0000" 00000 000 0000 0000
 00" 00000 00 000 00000 ,0000 000 .000 000000 000000 00 0000
 00000000 00000000 00 00 00000 00000000 000000000 00 ,0000 "00000
 ,00) 000 0000000 0000 00 00 0000 00 00 .0000 0000 000 0000 000
 -0000 00 000-000-000 0000000 0000 .(0000 0000 00 000000 000000
 .0000000 0000 00000 0000 00000 000000 00000 00 000000 0000000
 .00000000 00000 0000 000 000 000 00 000

: □□□□ □□□□□□ □□ □□ □□□□

[illegible]

“你怎麼知道我的名字？”

000000 - 0000 0000 0000 000 000000 000000 0000 0000 000000 00 000
000 000000 0'000'0 000 00 000 ,0000 .000 0000 ,0000 000000 000
.000000 000 ,00 00 ...000 0000

[illegible]

! □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ ? □ □ □ □ □ □ □ □ □ □

[illegible]

1. 将材料放入锅中，加入适量的水，大火煮沸后转小火炖煮2小时。
 2. 将煮好的汤过滤掉残渣，加入适量的盐调味即可。
 3. 如果喜欢，可以加入一些葱花或香菜作为点缀。
 4. 这道汤非常适合在寒冷的冬天饮用，能够驱寒暖身。
 5. 也可以根据个人口味加入一些其他的食材，如胡萝卜、土豆等。
 6. 总的来说，这是一道简单又美味的家常汤。
 7. 希望你喜欢！



1. 将材料放入锅中，加入适量的水，大火煮沸后转小火炖煮2小时。
 2. 将煮好的汤过滤掉残渣，加入适量的盐调味即可。
 3. 如果喜欢，可以加入一些葱花或香菜作为点缀。
 4. 这道汤非常适合在寒冷的冬天饮用，能够驱寒暖身。
 5. 也可以根据个人口味加入一些其他的食材，如胡萝卜、土豆等。
 6. 总的来说，这是一道简单又美味的家常汤。
 7. 希望你喜欢！

材料

1. 鸡肉 1只

2. 葱 2根

3. 姜 3片

4. 料酒 1/4杯

5. 盐 适量

6. 胡椒粉 适量

7. 香油 适量

8. 香菜 适量

9. 胡萝卜 1根

10. 土豆 1个

000000 000000/0000000000 0000 ,0000 0000 0000000 00 00 000000
.000 00 00000000 00000 0000 00 000000 000000 0000 .000000
00 00 0000 00 0000 .0000 12-24 0000 00000 00000 0000000 000000
0000 0000 15 000000/0000000000 00 0000000 .0000 00 000 0000
.0000000 0000000 000 000000 0000 0000 .0000 000000 0000

0000 000000 00 ,0000 00000 0000 0000000 0000 0000000 000 000000
!0000 .000000 000 00000000 0000000000 000000 000 000000 000000

000000 000000 ,000000 0000 - 0000000 000000 0000000 0000000 0000000
.000