巢蟻薄餅配方

巢蟻薄餅配方

如果再讓我聽一遍寫那本食譜的著名美食家的名字，我會用一把鈍手斧剁了自己的耳朵。

誠然，他能做出一些小菜，符合那些易吃撐的帝國人和娘娘腔的布萊頓人的口味，但作為一個真正的諾德人，想吃的是道地的諾德菜，那麼我的巢蟻肉餡餅就是你所想要的。

我覺得我已經抱怨的夠多了，因為蘇珊娜老是對我大吼大叫。尼爾斯，她說，如果你的巢蟻肉餡餅真的那麼好，你就該把菜譜寫下來。

那好吧，雖然我並不擅於寫作而且也沒什麼天分，但為什麼不試一下呢。諸位看到的就是我的第一個菜譜，希望大家能喜歡。

第一，要準備巢蟻肉，這食材可不好找。巢蟻基本上住在洞穴裡，而且經常和其他令人作嘔的東西同處一洞。

如果你為了做飯去獵取一些巢蟻肉，確保自己別成了他們的飯菜。哈哈。

不管怎樣，就像我說的那樣，穿點帥氣的盔甲，帶上個霸氣的巨劍，然後雇點結實的嚮導，那些不會看見麻煩就掉頭跑的——換句話說，不像那些娘娘腔的布萊頓人——那就去洞穴找找吧，你遲早都能搞到一頭巢蟻的。

牠們看起像蟲子，但大小跟大狗差不多。要提醒你的是當心牠們吐出的酸液。它們會很快地腐蝕掉你的盔甲。

得到一些巢蟻肉後，把它們穿到叉子上。確定你取的是白色黏稠的上腹部部分的肉。不要用頭部或腿部的黃色的肉，因為那裡面有毒液，你吃了很有可能會死。

接著你就可以開始烤巢蟻肉串了。如果你想抹點醬汁的話，可以把番茄搗成醬，和水、胡椒、蜂蜜、鹽混勻之後一起煮開就好。

就我個人來說不會加很多胡椒。你可以根據自己的口味略微加鹽或者蜂蜜。全憑自己喜好了。

當巢蟻烤熟並且調好味之後，你就可以把它跟馬鈴薯、胡蘿蔔、蘋果一起放在派裡焙烤了。如果醬汁還剩下一些，你也可以把醬汁加到派裡。

如果你喜歡大頭菜的口味，有時候也可以加點。也全看自己的心情。

焙烤時你就可以稍等一會。等到表面變成棕色時，就差不多要好了。

大功告成。小菜一碟。哈哈。

巢蟻薄餅配方

FormId	skyrim.esm:0ED032
Owning plugin	skyrim.esm
Local FormId	0ED032
Editor ID	Book3ValuableChaurusPie
Inventory image	(none)
Menu art	HighPolyBasicBook03
Value (gold)	11
Type	Book or tome
Weight	1
Can be taken	Yes
Teaches	(none)
Inventory description	(none)
Keywords	VendorItemBook
Locations	276
Leveled lists	10
Scripts	0

© Bethesda Softworks LLC and the authors of the mods in the load order.
Exported and generated with SkyrimSourceExporter.