

«Все в порядке, у вас просто слишком много свободного времени.» После того, как Хань Сяо дал группе безжизненных парней урок, он вернулся на кухню, чтобы успокоить своего застенчивого маленького возлюбленного.

Лицо Ран Ци все еще пылало красным, и его поймали два раза подряд. Это чувство невозможно описать словами.

Услышав слова Хань Сяо, он моргнул и сказал с легкой улыбкой: «Поскольку им нечего делать, давай устроим для них работу».

Работа, которую упомянул Ран Ци, конечно же, относится к переноске шампуров.

После того, как мясо и овощи, используемые для приготовления шашлыка, нарезаны, их нужно нанизать на бамбуковые палочки. Изначально Ран Ци хотел сделать это сам, но теперь передумал.

Для такого количества шампуров объем работы все равно довольно большой. Конечно, Хань Сяо не хотел, чтобы он много работал, поэтому он сразу же согласился и без колебаний оставил работу группе парней снаружи, которым было нечего делать.

Все плакали, но их руки уже двигались очень быстро. Если бы они умели готовить, они бы обязательно помогли Ран Ци, как Хань Сяо.

Вместе работает больше людей, эффективность также повышается, и все очень оживлены.

Вскоре на столе были нагромождены всевозможные шашлыки.

В качестве овощей Ран Ци приготовил картофель, баклажаны, грибы шиитакэ, лук-порей и т. д. Необходимы различные виды мяса, такие как курица, говядина, баранина, свиньи и рыба, а также морепродукты, такие как морские гребешки, креветки и осьминоги, можно сказать, довольно богато и очень разнообразно.

То, как межзвездные люди готовят ингредиенты, в основном жарят, готовят на гриле и готовят на пару, поэтому есть также печи и грили, и это бездымная электрическая печь, которая очень удобна и безопасна.

После того, как все сделали шашлычки почти готовыми, Ран Ци продемонстрировал им, как их жарить на гриле. ароматный запах распространялся, наполняя комнату запахом мяса, и люди не могли не дергать указательными пальцами.

Все быстро освоили метод, и тут же сами зажарили его, съев сразу после жарки, это было как нельзя лучше.

Жаль, что не было тмина, иначе шашлык был бы еще вкуснее.

В дополнение к жареным шашлыкам Ран Ци также приготовил противень, чтобы каждый мог положить на него нарезанное мясо или овощи для гриля и окунуть их в небольшой соус, чтобы поесть, что тоже очень вкусно.

Соусы, приготовленные Ран Ци, хорошо принимаются всеми, например, простая сальса и чесночный соус чили. Соус сальса готовится из помидоров, лука, зеленого перца и лимона, имеет ароматный и кисло-сладкий вкус, а если окунуть немного жареного мяса, то вкус будет просто восхитительным. Чесночный соус чили готовится из измельченного чеснока и перца чили, вылитых в горячее масло, и пряный запах сразу же ударяет в ноздри.

За исключением Ран Ци, остальные впервые ели такую острую пищу, и каждый из них задыхался и кашлял, но после выздоровления их привлекал этот уникальный вкус, и чем больше они ели, тем более он им нравился.

«Ран Ран, не будь таким занятым, приходи и поешь вместе!» Увидев, как Ран Ци бежит туда-сюда между кухней и гостиной, Хань Сяо немедленно остановил его и взял несколько свежеспеченных шампуров с мясом и передал в руки парня.

«Хорошо.» Ран Ци слегка покраснел и с некоторым смущением сел рядом с Хань Сяо.

Все продолжали смотреть в их сторону, сдерживая животы и желая спросить, но из-за присутствия Хань Сяо они не осмелились лезть к Ран Ци.

В дополнение к этому простому шашлыку Ран Ци также приготовил несколько более сложных тяжелых барбекю, таких как жареные свиные ножки с черным перцем и медовым соусом, жареная свиная печень с чесноком, жареная говядина с зеленым луком и так далее.

Жареные свиные ножки в соусе из черного перца и меда. После того, как все свиные ножки будут приготовлены, сначала намажьте слой меда, затем нарежьте небольшими кусочками, посыпьте молотым черным перцем, белым кунжутом и немного порошком чили, хорошо перемешайте, положите в печь. Это занимает всего десять минут, и свиные ножки поджариваются до красивого красного цвета. Поскольку они приготовлены заранее, внутри они очень мягкие, а с подгоревшей и хрустящей внешней кожей это восхитительно.

Неожиданно была популярна жареная свиная печень с чесноком. Когда Ран Ци перерабатывал свиную печень, он сначала вымачивает свиную печень в молоке минут десять, что позволяет убрать лишний рыбный запах и улучшить вкус свиной печени. Когда она нежная, выньте и промойте, затем добавьте измельченный чеснок, перец, соевый соус и другие приправы, хорошо перемешайте, положите на противень для запекания и, наконец, посыпьте нарезанным зеленым луком. Обжаренная таким образом свиная печень имеет мягкий вкус, попробовав это блюдо уже не хочется останавливаться.

Ростбиф с зеленым луком — это нарезанная говядина, приправленная тертым луком, ломтиками имбиря, перцем, соевым соусом. Маринованная в течение десяти минут, а затем завернутая в фольгу и поставленная в духовку. Перед обжариванием Ран Ци проткнул множество маленьких отверстий в мясных кусочках бамбуковой палочкой, что не только делает говядину более ароматной, но и делает температуру обжаривания более сбалансированной.

Открывая упаковку из фольги, соблазнительный аромат сразу же бьет в лицо, а говядина под красным соусом полна очаровательного цвета, от одного взгляда на который хочется её съесть.

Как только было подано несколько шашлыков, все не могли сразу оторваться от еды, ты палочками, а я вилкой, потом ребята чуть ли не дрались за последний кусок мяса.

«Это так вкусно! После того, как я съел то, что приготовил брат Ран, а затем съел то, что зажарил я сам, я не думаю, что вообще смогу это проглотить...» — сказал Линь Хань с горьким лицом.

«Ерунда, разве твои кулинарные способности могут сравниться с Ран Раном моей семьи?» Гу Лэ гордо вздернул подбородок: «Съешь больше сегодня, и когда ты вернешься, ты не сможешь есть! Только я могу есть каждый день!»

«Эй, я тебя побью, если ты будешь так хвастаться!» Линь Хан притворился угрожающим и яростно поднял кулак.

«Брат, я был неправ, я был неправ...» Гу Лэ сразу же признал поражение.

Диалог между двумя весёлыми парнями заставил всех громко смеяться.

«Не просто ешь мясо, ешь больше овощей», — Ран Ци все еще думал о сбалансированном питании и передвинул жареные грибы и лук-порей на середину стола.

Но эти ребята все плотоядные, и теперь все пялятся на шашлык, а овощи есть совсем не хотят. Только Хань Сяо дал ему лицо, что бы он ему ни протягивал, он все это съедал.

Ран Ци немного подумал, затем снова пошел на кухню, нарезал грибы шиитакэ и лук-порей кубиками, взбил яйцо и размешал их, затем обернул их ломтиками говядины, один за другим сделал говяжьи рулетки и поставил их в на затекание в кастрюле.

Поверхность жареного рулета из говядины покрыта красивым красным соусом. Когда вы надкусываете его, вы можете увидеть желтые яйца, зеленый лук-порей и темно-коричневые нарезанные кубиками грибы. У него богатый вкус и он очень вкусный.

Хань Сяо увидел, что его маленький возлюбленный снова занят, поэтому он беспомощно

вздыхнул, взял палочки для еды и присоединился к битве, выхватывая еду у этих «голодных волков», чтобы отложить её в тарелку Ран Ци.

«Ты ешь сам, я в порядке», — сказал Ран Ци тихим голосом с некоторым смущением.

«Я уже много съел, а ты мало», — сказал Хань Сяо, взяв еще одну жареную креветку, которая светилась красным, очистил ее от кожицы и поднес ко рту: «Посмотри на Яньхоу и Четвёрку сезонов.»

Шэнь Роянь и Ши Цюянь тоже были парой, они сидели в конце стола, прислонившись друг к другу, перед ними стояла тарелка с жареным мясом. Когда Шэнь Роянь ела шашлык, Ши Цюянь был рядом с ней, помогая Шэнь Роянь чистить креветки и моллюски, и кормил ее приготовленными креветками и моллюсками. Приготовленные шашлычки также были поданы ей в рот, и Ши Цюянь ела их с улыбкой...

Поведение этих двоих не громкое, но сладость так и витает.

Это должно быть нормальным поведением любовников, не говоря уже о том, чтобы кормить друг друга, есть шашлык вместе - это вполне нормально.

Он и Хань Сяо теперь тоже пара, и все только что это увидели... Очевидно, нет необходимости больше это скрывать... Поэтому Ран Ци подавил смущение, открыл рот и съел креветку, и не отказался от заботы Хань Сяо.

Хань Сяо очень наслаждался процессом кормления своего возлюбленного. Увидев рот Ран Ци, блестящий от масла и слегка красный, его горло подозрительно шевельнулось.

Однако, учитывая группу «лампочек» вокруг него, Хань Сяо решил подождать, пока в следующий раз у них двоих не будет возможности побыть наедине.

Наконец, Ран Ци приготовил для всех большой чайник медово-лимонного чая, который действительно утолял жажду и снимал усталость. На этот раз у всех был очень приятный и сытный барбекю, и все рухнули на диван и не хотели двигаться.

Внимание! Этот перевод, возможно, ещё не готов.

Его статус: перевод редактируется

<http://bllate.org/book/12434/1107336>