

Хотя Су Е Му отвечал на некоторые вопросы поклонников, его руки не останавливались: каждое куриное крылышко было нарезано и замариновано в порошке чили с соевым соусом, приправлено ломтиками имбиря и несколькими каплями белого вина.

Далее он снял крышку с кастрюли, в которой готовился рыбный суп. После того как посуда была открыта, показался молочно-белый суп, и восхитительный густой аромат супа коснулся носов зрителей, заставляя их истекать слюной.

Зрители, сидевшие перед голограммой, внезапно сглотнули слюну, и вытаращили глаза на кастрюлю с рыбным супом. Было ощущение, что их глазные яблоки вот-вот выпадут из орбит.

Су Е Му впервые почувствовал давление во время готовки: взгляды за его спиной, казалось, пожирали его.

- Перелейте суп в другую кастрюлю, - Су Е Му добавил рис, - затем добавьте рис, накройте крышкой и доведите до кипения. Варите на медленном огне.

Возьмите небольшую миску, смешайте сок лимона, воду, сахар, немного соевого соуса, крахмал, размешайте, отложите в сторону. Вымойте листья салата, разрежьте на две части, отложите в сторону.

Су Е Му начал готовить куриные крылышки. Он обжарил их до золотисто-желтого цвета, затем обжарил сладкий перец, острый перец, имбирь и чеснок, добавил жареные куриные крылышки, обжарил со всех сторон, влил сок лимона со специями и, доведя до кипения, выпарил лишнюю жидкость на медленном огне.

«Что это за запах? Какой сильный! Аааа, я подошел слишком близко!»

«Это что-то очень особенное. Я чувствовал похожий аромат во время готовки говяжьей грудинки, но аромат был намного легче. Этот кажется тяжелее, я несколько раз чихнул.»

- Не подходите слишком близко: аромат чили несколько затрудняет дыхание. Кстати, вы едите острое? Если вы не едите острое, то, впервые попробовав, вам будет трудно есть это и потребуются несколько раз, чтобы вы смогли привыкнуть.

Примерно через десять минут золотистые куриные крылышки были окончательно вынуты из кастрюли. Цвет красного соуса выглядел насыщенно. Пряный запах куриных крылышек ударил в нос, заставляя людей немедленно проголодаться. Откусив кусочек куриного крылышка, можно было понять, что золотистые и хрустящие снаружи, они были мягкими и нежными внутри.

Сытный суп, смешанный с рисом, оказался настолько вкусным, что его можно было съесть аж три порции подряд.

«Боже, то, что я ем – превосходно. Даже если ведущий решит приготовить зергов\* я съем это! Я съем все, что приготовит ведущий.»

(Прим.: зерги\* – инопланетная раса насекомых из серии компьютерных игр StarCraft.)

« Это остро, это круто, это вкусно!»

«Я съем одну порцию, нет, я готов съесть целый таз, а, нет, я съем космический корабль. Почему такую вкусную еду нельзя продавать? Ведущий, посмотри на меня, посмотри на мою печаль. Если вы не продадите его, ваша совесть не загрызет вас?»

«Я никогда не пробовал его раньше. Это что-то очень особенное. Он острый и пряный. Мой рот горячий и распухший.»

«Сплюнь, выплюни!»

«Нет, я не выплуну его, даже если оно острое. Есть ли у меня склонности к мазохизму?»

Все были без ума от куриных крылышек.

Суп практически приготовился. Су Е Му порезал немного рыбы, чтобы сделать вкус еще более насыщенным. Затем, измельчив ее, добавил в бульон.

- Добавьте промытые листья салата и выключите огонь.

«Ведущий, вы забыли положить филе.»

Толпа напомнила Су Е Му, что он был слишком занят и забыл про филе.

Некоторые из зрителей согласились, что он был слишком занят, давая им попробовать куриные крылышки.

- Рыбное филе слишком тонкое: если его положить сейчас, то оно разварится. После того как выключите огонь, можно добавить его в суп, чтобы рыба постепенно приготовилась. Таким образом, мясо не только будет свежее и нежное, но и у рыбы будет восхитительный вкус.

- Закончив объяснения, Су Е Му положил филе внутрь.

Как и ожидалось, свежее мясо было положено в кастрюлю и, ошпаренное кипящим бульоном, приобрело белый цвет, а затем снова вынуто. Су Е Му посыпал его зеленым луком.

Зрители тут же почувствовали, как у них не на шутку разыгрался аппетит.

«Свежее мясо. Свежее и нежное, рис из супа ароматный и вкусный. Потрясающе, восхитительно.»

«Что я могу сказать, ведущий? Подарки должны выразить нашу благодарность.»

«Ведущий, когда ты откроешь магазин? Я действительно хочу съесть это сам.»

- Рад, что вам нравится. Черная рыба богата питательными веществами, которые полезны для мозга и развития интеллекта. На самом деле, вы можете купить ингредиенты и приготовить это сами.

«Ежедневный научно-популярный кулинарный топик, ежедневно открытый магазин.»

«Благослови тебя бог, ведущий! Ты должен выбрать меня в этот раз! Выбери меня! Выбери!»

«Количество людей в сети составляет триста двадцать тысяч, а вы слишком заняты, чтобы уделить время каждому. Я помогу вам открыть магазин!»

- Пришло время розыгрыша. - Су Е Му улыбался, глядя на терминал.

На экране тут же появились комментарии:

«Улыбка ведущего слишком зловеща».

Су Е Му решил меньше смеяться в будущем.

Зрители, ожидавшие перед голограммой, не знали, что из-за их комментария Су Е Му еще долго не смеялся.

- На этот раз победителями стали «Лао Бай» и «Лао Чэн».

Поскольку это были два старика, то можно было сказать, что возрастная аудитория тоже внимательно следила за трансляцией Су Е Му.