

Су Е Му решил сам приготовить рисовое вино для использования его в кулинарных целях. Однако поскольку возможности его были ограничены, вина получилось немного, всего четыре кувшина, один из которых нужно было отправить Темному Боссу.

Основным сырьем для изготовления рисового вина служит клейкий рис, который делает напиток более ароматным и не столь крепким. Для создания вина необходимо промыть клейкий рис, который был замочен на ночь, слить с него воду, приготовить на пару, охладить, перемешать с кодзи\* и переложить получившуюся массу в банку.

(Прим.: кодзи\* – смесь ферментов и дрожжей.)

Завершив описанную процедуру, Су Е Му поручил 033 отнести банку в кладовку, оставив ее там на какое-то время до готовности.

Для производства рисового вина требуется по меньшей мере три месяца, но Су Е Му не мог ждать столь долго, поэтому решил, что при готовке использует слабоалкогольный ликер, купленный на платформе онлайн-заказов.

В дверь дома Су Е Му постучались из межзвездной доставки, привезя ингредиенты и посуду, которые он заказал. Сегодня он собирался приготовить несколько боксов с паровыми булочками для раздачи зрителям в качестве благодарности за поддержку.

Перенеся вещи на кухню, Су Е Му начал подготавливать ингредиенты, которые будут использованы сегодня во время трансляции.

Между тем он так же успел попросить Сяонань на время предоставить ему 033.

- Привет, я – Су Е Му. Добро пожаловать в гостиную для гурманов. – Как только парень запустил стрим, на него тут же ломанулись зрители, которые заранее знали о сегодняшней трансляции и ждали ее с нетерпением.

«Моя любимая трансляция, любимая!»

«Ах, мое желание сбылось! Я здесь новенький, передаю поцелуй ведущему!»

В чате онлайн-трансляции становилось все больше и больше зрителей. В первые несколько минут с начала прямого эфира подключилось пятьдесят тысяч, еще через пару минут было уже пятьсот тысяч любопытных, с нетерпением жалевших узнать, что же будет готовить Су Е Му сегодня.

Такая популярность неудивительна, если вспомнить, что Су Е Му был тем, кто набрал более ста тысяч подписчиков за одно утро, а подобное удавалось мало кому-либо из новичков.

- Это было тяжелое утро, и я решил приготовить свежие булочки с креветками, чтобы отблагодарить всех сегодня. Но перед этим я должен сделать свое собственное кулинарное вино.

«Ведущий, ты такой красивый! Это потрясающе! Однако что значит «приготовить вино»?»

«Свежие булочки с креветками? Сначала меня беспокоила мысль о запахе морепродуктов, но вспоминая прошлое рыбное блюдо, приготовленное ведущим, я абсолютно спокоен, мне не о чем переживать! Ведущий, острые куриные крылышки, которые ты готовил, были просто потрясающими, а рыбное филе – ум отъешь. Пусть я и не могу на самом деле проглотить эту божественную пищу, а лишь довольствуюсь голограммой, я в восторге от ведущего! Люблю вас!»

В межзвездную эпоху развиваются наука и техника, но кулинария стоит на месте. Морепродукты в любом виде, будь то свежие или замороженные, не пользуются популярностью из-за того, что люди не знают, как правильно их приготовить так, чтобы не было неприятного рыбного запаха.

- Ранее, когда вы пробовали приготовленные мной рыбные блюда, чувствовали ли вы легкий привкус алкоголя? Так вот, вы могли ощутить его, потому что я использовал байцзю\* для удаления рыбного запаха. Но на самом деле я использовал его в столь малом количестве, которое вы вряд ли бы заметили.

(Прим.: байцзю\* – традиционный китайский алкогольный напиток, напоминает водку.)

«Правда? А как оно пахнет? Как вино? Я ничего не почувствовал из-за того, что это голограмма?»

Народ тут же начал закидывать Су Е Му различными вопросами и комментариями. В итоге они пришли к общему заключению: навыки ведущего настолько хороши, что голограмма не может передать вкусы в полном объеме.

- Ну что ж, давайте начнем! – Су Е Му перевел взгляд с экрана на ингредиенты, взял промытые горошины перца, бадьян и ломтики имбиря, положил их в кастрюлю, налил воды и довел до кипения.

Затем он добавил в воду четырнадцатиградусный ликер в соотношении один к пяти, немного сахара и проварил еще десять минут. Как только смесь поостынет, ее можно будет перелить в бутылку.

«Что, уже готово? Так просто? Спасибо, ведущий, я запомнил!»

- Столовое вино обычно делается из рисового, но так как я не смог нигде его найти, то

приготовил несколько банок домашнего вина сам, но готово оно будет лишь через три месяца, поэтому пока я буду использовать вино на основе слабоалкогольного ликера. – Су Е Му кратко объяснил происходящее, затем достал муку и насыпал ее в большую миску.

В этот момент зрители словно сошли с ума, одновременно отправляя множество сообщений с восторженными возгласами, большинство из которых выражали потрясение тем, что ведущий может приготовить вино.

«Ух ты, как много муки.»

«Вау! Ведущий сегодня приготовит много булочек.»

«Вкусняшки!»

«Ух ты, маршал, благослови меня.»

<http://bllate.org/book/13050/1152290>