

Руан Тан был из тех, кто, решившись на что-то, сразу же принимался за дело. Поэтому он сразу же подал в Цзиньцзян заявку на регистрацию кулинарного канала. Его личная информация уже была доступна в базе данных звёздной сети, поэтому содержимое анкеты было автоматически сгенерировано. Ему нужно было только подтвердить информацию, отправить и дождаться рассмотрения. После одобрения он может официально стать ведущим.

Пока он ждал одобрения, он вернулся на торговую площадку и очистил свою корзину, оставив только картофель, овощи, свинину, рис, яйца, масло и соль в общей сложности на 150 GM.

Предметы будут доставлены прямо к вашей двери межгалактической экспресс-доставкой в течение 15 минут.

Глядя на жалкие 50 GM, оставшиеся на его счету, он чувствовал, что ему крайне необходимо заработать деньги.

В это время его браслет неожиданно издал звук «бип», а затем на экране появилось всплывающее окно с сообщением о том, что поданная анкетная заявка прошла проверку. В дополнение к одобрению он также получит несколько инструментов экспресс-доставкой, которые он сможет использовать для вещания. Они также прислали ему видеоурок.

Посмотрев урок, он не нашёл ничего сложного в вещании. Функции были очень похожи на те, что он использовал в своей предыдущей жизни с главным отличием, лежащим в уровне голографической технологии и модернизации в производительности.

Скорость межгалактической экспресс-доставки была поразительно быстрой. Вскоре после сообщения две посылки прибыли почти одновременно. Руан Тан позволил умному дворецкому расписаться за пакеты. Руан Тан лично открыл пакет со стриминговой платформы, в то время как он позволил Сяо Баю нести ингредиенты с торгового сайта на кухню.

Стриминговая платформа прислала пару контактных линз прямого вещания и камеру прямого вещания. После того, как в прямом эфире были надеты контактные линзы, зрители могли смотреть прямую трансляцию с точки зрения ведущего, в то время как живая камера была удобна для съёмки с фиксированной точкой. Оба этих режима камеры могли голографически захватывать данные сцены и загружать их на стриминговую платформу после шифрования, это было очень безопасно и конфиденциально.

Наблюдение за всем процессом готовки из контактных линз может полностью усилить взаимодействие между зрителем и ведущим. Недостатком было то, что собственное лицо ведущего не появлялось на видео. Ведущий, который вчера вёл прямую трансляцию в ресторане, должно быть, использовал фиксированную живую камеру.

Руан Тан надел контактные линзы. Не показывать своё лицо в эфире было именно тем эффектом, который он хотел.

Его теперешний вид кожи и костей не подходил для того, чтобы предстать перед публикой. Одежда, которую он носил на своём теле, всё ещё казалась довольно хорошей. Однако его лицо было совершенно неприемлемо. Хотя черты его лица были довольно хороши, его щёки были впалыми и совершенно бледными и бесцветными. Он выглядел серьёзно больным. Как может кто-то заинтересоваться едой, которую он готовит, увидев его лицо?

Контактные линзы были очень лёгкими и функциональными. Ношение их не приносило владельцу никакого дискомфорта или бремени. Во время их ношения пользователь мог даже видеть полупрозрачный экран, на котором будут отображаться комментарии и уведомления, что облегчает взаимодействие ведущего с аудиторией.

В то же время эти контактные линзы были привязаны к его личному аккаунту, так что он мог напрямую управлять ими через звёздный мозг.

Он вошёл в кухню и обнаружил, что, хотя кухонная утварь и посуда были в достатке, некоторые кастрюли и сковородки всё ещё оставались нераскрытыми. Казалось, что когда первоначальный владелец был дома, он не готовил много.

Он открыл пакет и достал ингредиенты. Он проверил их все и подтвердил, что все они были свежими, прежде чем положить их на кухонный стол.

Затем Руан Тан выбрал кастрюли и ножи, которые будут использоваться, и дал им вымыться. После того, как приготовления были завершены, прямая трансляция была включена через звёздный мозг.

- Привет всем, я ваш ведущий, Руан Тан. То, что я собираюсь сделать сегодня - это отварной рис с постным мясом. Его легко сделать, и он имеет высокую питательную ценность, - после простого представления, Руан Тан начал готовить.

Хотя сейчас в зале прямого эфира никого не было, он не мог просто ждать. Кроме того, в зале прямой трансляции звёздной сети появилась функция видеозаписи. После того, как ведущий заканчивает прямую трансляцию, веб-сайт автоматически загружает голографическое видео на личный канал автора. Позже поклонники могли также смотреть повторы на своих панелях, и они также могли попробовать еду в видео. Другими словами, даже если в прямом эфире никого не было, вы можете использовать онлайн записи для его продвижения. Эффект был тот же самый.

Он выбрал несколько зелёных овощей, снял листья и вымыл их. Потом он их порубил. Свинина, которую он выбрал, была чисто постным мясом, свиной вырезкой. Из неё получился бы самый вкусный отвар. Нарезав мясо на куски, он разогрел сковороду и налил в неё нужное количество масла.

Печи в будущем были все с числовым контролем, не было открытого огня и работа была очень удобной. Температура может быть установлена непосредственно; она нагревается очень быстро и поддерживает постоянную температуру, так что вам не нужно беспокоиться о

сжигании пищи.

Через пять секунд сковорода была уже горячей. Руан Тан положил туда измельченное мясо, и сразу же послышался шипящий звук. Постепенно стал распространяться аромат жареной свинины.

[Мяо Мяо не ест рыбу: Эй, что делает ведущий? Так хорошо пахнет! Потрясающе!]

Полупрозрачный комментарий в чате появился плавающим впереди, и Руан Тан увидел, что количество онлайн-зрителей в левом нижнем углу прямой трансляции изменилось с 0 до 3, что придало ему немного уверенности.

- Сейчас я готовлю постное мясо с зелёными овощами. Вон те зелёные - это нарезанные овощи, а на сковороде - измельченная свинина, - затем он взял со сковороды жареную свинину и положил её на тарелку.

[Не могу перестать обнимать деревья: ААА! Горячо!!!]

Увидев этот комментарий, Руан Тан знал, что кто-то не смог устоять перед запахом жареного мяса, и попытался пробовать вкус приготовленной свинины. Он не смог удержаться от улыбки и сказал:

- Ингредиенты на сковороде очень горячие, кроме того, ещё ничего не приготовлено, так что вы пока не можете есть.

[Не могу перестать обнимать деревья: Эх.]

Затем он положил рис в небольшую кастрюлю, дважды промыл его водой, а затем налил нужное количество воды, чтобы начать готовить.

Поскольку появилась аудитория, Руан Тан также воспользовался возможностью, чтобы объяснить им:

- Теперь мы начинаем отваривать рис, время, необходимое для отвара, большое, поэтому во время ожидания мы можем сделать простые жареные картофельные лепёшки.

Установив время приготовления, он больше не заботился об отваре, поэтому взял сбоку две картофелины и сполоснул их в раковине.

[Мяо Мяо не ест рыбу: Это картофель, который был выпущен как безопасный несколько дней назад? Ведущий даже может что-то приготовить из него? Отлично!]

Руан Тан увидел комментарий и понял, что картофель изначально был безопасным продуктом питания, который только что был выпущен. Неудивительно, что его продавали так дешево. Может быть, они хотели таким образом продвинуть его?

Он повертел картошку в руке, держа в правой руке тонкий нож, и начал чистить её, производя длинную и непрерывную полоску кожуры, которая внезапно вызвала удивление этих немногих зрителей.

Но когда вмешался другой зритель, возникла новая ситуация.

[Медовое лето: Ассоциация шеф-поваров ещё не исследовала способ приготовления картофеля. Новичок-ведущий осмеливается использовать его так небрежно. У вас есть сертификат шеф-повара? Что делать, если будут проблемы, когда я ем его?]

Руан Тан очистил картофелину и взглянул на панель. Он увидел этот комментарий, но прежде чем он смог даже открыть рот, чтобы заговорить, член аудитории, который не мог дождаться, чтобы попробовать постную свинину раньше, уже помог ему отбиться.

[Не могу перестать обнимать деревья: К комментатору выше, что с тобой? Ассоциация шеф-поваров всегда была медленной, и официальный выпуск ингредиентов, очевидно, нужен для того, чтобы побудить всех попробовать его самим. Вам нужно ждать Ассоциацию шеф-поваров, прежде чем самому всё узнать?]

Когда он увидел, что два человека собираются поссориться в чате, Руан Тан озадаченно спросил:

- Ассоциация поваров?

[Медовое лето: С какой далёкой звезды ты пришёл? Ты даже не знаешь об Ассоциации поваров?]

[Не могу перестать обнимать деревья: Ассоциация поваров может считаться официальным учреждением. Как правило, безопасные пищевые ингредиенты исследуются Академией наук. Ассоциация поваров будет сотрудничать с изучением этой пищи, а затем публиковать способ её приготовления. Как правило, только те, у кого есть сертификаты шеф-повара, могут работать в ресторанах, но нет никаких требований по части прямых трансляций. Правительство явно поощряет нас изучать новые способы питания самим!]

- Ах, так вот оно как. Куда нужно идти, чтобы пройти тестирование на сертификат шеф-повара? - он не мог не кивнуть. - Через некоторое время я пойду и сдам экзамен.

Медовое лето вдруг не смог удержаться от насмешки.

[Медовое лето: Ты думаешь, тест на сертификат шеф-повара так легко пройти? Даже если ты

хочешь получить сертификат шеф-повара самого низкого уровня, ты должен уметь готовить по крайней мере из пяти видов ингредиентов, и вкус должен быть хорошим. Ещё сложнее пройти более высокий звёздный рейтинг. Я вижу, что ты такое! Ты просто пытаешься обмануть маленьких детей здесь, не так ли?]

Её слова были грубыми, и это внезапно вызвало недовольство у двух других зрителей.

Руан Тан немного успокоил их. Честно говоря, ему было всё равно. В конце концов, было много клавиатурных воинов из его предыдущей жизни. Какого человека он никогда раньше не видел? Это ещё цветочки.

Он нарезал очищенную картошку толстыми ломтями, затем положил их в другую кастрюлю и сварил. Когда их можно было проткнуть палочками, Руан Тан вынимал куски картофеля и лопаточкой разминал их в пасту.

Картофельное пюре было немного сухим, поэтому он добавил небольшое количество молока, чтобы бороться с этим. Этим он добавил немного молочного вкуса к картофелю.

Руан Тан добавил нужное количество соли и не останавливался, пока смесь не выровнялась. Затем он вручную сформовал картофельное пюре в маленькие шарики. Картофельный пирог был размером с мяч для настольного тенниса, двух картофелин было достаточно, чтобы сделать небольшую тарелку картофельных пирогов.

Затем Руан Тан использовал сковороду и масло, на котором только что обжарил свинину, чтобы поджарить картофельный пирог. Таким образом, жареные картофельные пироги также будут иметь мясной вкус.

Он положил туда картофельные шарики и расплющил их один за другим лопаточкой, чтобы получилась умеренно толстая лепешка. Затем он умело перевернул картофельный пирог лопаточкой. Когда картофельные лепёшки обжаривались золотистыми и хрустящими, их тут же выкладывали на тарелку.

Несколько зрителей подняли шум. Аромат, который они чувствовали, становился всё более и более интенсивным. Это был немного молочно-сладкий и мясной аромат. По какой-то непонятной причине у них неудержимо потекли слюнки. Их желудки, только что наполненные питательными растворами, вдруг почувствовали себя немного пустыми и беспокойными, отчего им захотелось немедленно наполнить их.

Их взгляд переместился на источник запаха. На белой фарфоровой тарелке лежало несколько золотисто-желтых маленьких лепёшек. Корочка поджарилась и слегка подрумянилась. Она была обжарена в масле и ярко блестела. Поскольку они только что были из сковородки, время от времени маленькие пузырьки масла лопались.

Не могу перестать обнимать деревья протянул руку, чтобы схватить одну из них, когда

ведущий, словно видя её движения, вдруг обернулся и напомнил им:

- Картофельные лепёшки ещё горячие, и вы должны подождать ещё немного, прежде чем попробовать.

Он отвернулся и больше не обращал внимания на картофельные лепёшки. Он протянул руку и открыл крышку маленькой кастрюли. Когда она почти закончила кипеть, он положил в неё овощи, приготовленную свинину и приправил её нужным количеством соли. Затем он накрыл её и позволил продолжать вариться.

- Почти готово, осталось всего пять минут, - он снова повернулся к картофельным лепёшкам, улыбнулся и сказал: - Теперь вы можете их съесть.

Он только что закончил говорить и Не могу перестать обнимать деревья не могла ждать. Она протянула руку и схватила лепёшку. Несмотря на то, что она пристыла за некоторое время, она всё ещё была очень горячей. Она могла только жонглировать ей между руками прежде чем откусить кусочек.

Зритель с быстрыми руками уже попробовал и не мог не прокомментировать в чате.

[Медовое Лето: !!!!!]

Золотистая кожа была очень хрустящей, и когда вы прикусываете её, она издает хрустящий звук, сопровождаемый внутренним ядром тепла, которое было невероятно мягким, как хлопок. Он был смешан со вкусом приправы соли и мясного масла и вместо того, чтобы подавлять вкус картофеля, вместо этого они служили фоном для собственного вкуса картофеля.

Хотя язык и зубы немного ошпарились, мозг был уже на шаг впереди. Картофельный пирог попадал им в рот кусочек за кусочком. Люди невольно открывали рты, чтобы выпустить пар, но не желали его выплевывать.

Это чувство... я не могу остановиться!

[Не могу перестать обнимать деревья: Я уже пристрастилась к этой лепёшке!!! Почему я не могу съесть её в реальности?!

[Мяо Мяо не ест рыбу: Действительно вкусно! Хрустящая снаружи! Я думаю, что смогу съесть сотню таких!

[Медовое лето: Розы цветут в сентябре, эти два хрустальных цветка для вас!

На экране расцвели два красивых хрустальных цветка, а в центре экрана появилась полупрозрачная системная подсказка. «Пользователь Медовое Лето подарил ведущему 2

хрустальных цветка.»

200 GM! Глаза Руан Тана почти буквально мерцали!

- Спасибо за подарок от Медового лета. В качестве подарка зрителям этой передачи я выберу наугад трёх счастливых зрителей и дам картофельную лепёшку, которую я сделал, - затем он попросил Сяо Бая помочь положить картофельные лепёшки в коробки для консервирования продуктов, готовя их к отправке межгалактическим экспрессом.

Первоначально он намеревался отправить эти картофельные лепешки в качестве подарков. В конце концов, они были очень дешёвыми, и это принесло бы ему много общественной похвалы.

«Поздравляю Мяо Мяо не ест рыбу, Не может перестать обнимать деревья и Медовое лето. Пакеты были отправлены, Пожалуйста, подтвердите, что вы их получили.»

[Мяо Мяо не ест рыбу: Вау! Я никогда не думала, что смогу попробовать настоящие картофельные лепёшки! Мистер Анкор, я люблю вас!]

[Не могу перестать обнимать деревья: Ведущий, я тоже люблю тебя!]

Медовое Лето явно всё ещё была немного смущена и не могла не посмеяться над собой.

[Медовое лето: Ну, здесь всего три человека, в конце концов... картофельная лепёшка была вкусной, спасибо.]

Сказав это, она бросила ещё несколько хрустальных цветов, и двое других людей тоже последовали за ней и послали несколько. Несколько хрустальных цветов расцвели на экране по очереди, видимо, они послали их, чтобы поблагодарить его.

Руан Тан не смог сдержать улыбку:

- Пока вы ждёте доставки, давайте посмотрим на отварной рис с постным мясом.

Сказав это, он открыл крышку, и аромат распространился вместе с жаром. Густой белый отвар был усеян яркими зелёными овощами и розовым измельченным мясом. Это выглядело очень заманчиво.

[Мяо Мяо не ест рыбу: Пахнет хорошо, пахнет так хорошо! Я не могу сдержать слюни!]

Руан Тан ковшом зачерпнул отвар в большую миску. Он оставил его на руке и немного посмотрел на него, чтобы зрители лучше почувствовали вкус отвара.

С картофельными лепёшками, которые пришли до этого, зрители больше не сомневались во вкусе этого отвара. Они сразу же положили ложку в рот.

[Не могу перестать обнимать деревья: Так вкусно! Но как же горячо!

[Мяо Мяо не ест рыбу: Горячо, но очень вкусно!]

Когда он прикинул, что все уже попробовали и отвар немного остыл, он поставил миску, улыбнулся и сказал:

- На этом сегодняшняя прямая трансляция заканчивается. Увидимся завтра, - после чего он выключил трансляцию и пошёл в гостиную, чтобы съесть свой отвар.

[Мяо Мяо не ест рыбу: Ах? Подождите минутку! Во сколько мы увидимся завтра?]

Однако в гостиной уже стало темно.

С тёплой миской отвара, Руан Тан чувствовал себя намного более комфортно.

Сяо Бай ловко убирал посуду на кухне, что делало Руан Тана ещё более довольным этим умным дворецким.

Он открыл звёздный мозг и проверил платформу прямого эфира. Он обнаружил, что сегодняшний доход от прямого эфира составил 800 GM, и 600 из них пришли от Медового Лета, которая была скептически настроена в начале.

Половина дохода от трансляций должна была отдаваться платформе. Тем не менее, Руан Тан всё равно получил 400 GM, не только вернув стоимость ингредиентов, но и удвоив первоначальные средства!

- Это большая прибыль...

Руан Тан не смог сдержать улыбку, затем закрыл звёздную сеть и, чувствуя себя немного уставшим, уснул. Он не знал, что в это время в звёздной сети его прямая трансляция распространялась с удивительной скоростью.

<http://bllate.org/book/16506/1499802>