

В течение нескольких коротких минут количество онлайн-зрителей в прямом эфире фактически превысило четыре цифры с ещё большим количеством входящих.

Руан Тан был немного удивлён и не мог не радоваться. Этот растущий импульс был намного лучше, чем когда он только начинал в своей предыдущей жизни. Конечно, число людей в межзвёздном мире было теперь на десятки миллиардов больше, чем в земную эпоху. Такое количество зрителей было лишь каплей в море.

Когда прямая трансляция была открыта, зрители сразу же начали открывать разговор с энтузиазмом, и живой чат был полностью заполнен.

[ID72648: спасибо, ведущий! Яичный торт был очень вкусный! Если бы кто-то захотел петь, он поразил бы мир своей первой песней. Этот хрустальный цветок - моя глубокая любовь к тебе!]

[Семь сокровищ: Ху ху ху! Когда я только добрался до яичного пирога, его забрал мой брат. Я съел только половину! Если бы кто-то захотел петь, он поразил бы мир своей первой песней. Этот хрустальный цветок - моя глубокая любовь к тебе!]

[Едва проходя мимо: ... я вообще ничего не ел.]

[Едва проходя: может ли ведущий использовать военную упаковочную коробку в следующий раз? Она намного прочнее, я пошлю её вам.]

Кроме трёх человек, которые вчера выражали свою благодарность за призы, все остальные выражали своё предвкушение рецепта этого вечера. Большинство из них отправились на личный канал ведущего и посмотрели повтор двух предыдущих передач. После того, как они увидели, что ведущий взял недавно выпущенную картофелину и общепризнанную неприятную рыбу, уверенность аудитории в его навыках может даже превысить его собственную.

[Мяо Мяо любит есть рыбу: Я увидела, что ведущий начал прямую трансляцию и помчалась! Если ведущий откроет магазин, это будет потрясающе...]

[Не могу перестать обнимать деревья: Это верно! Прошу ведущего открыть магазин!]

[Медовое лето: Если ведущий откроет магазин, я буду покровительствовать ему.]

Один за другим расцветали хрустальные цветы, так что Руан Тан был полностью отвлечён ими.

- Извините, у меня нет сертификата шеф-повара, поэтому я не могу открыть магазин, - но даже если бы у него была карточка шеф-повара, он не стал бы открывать магазин. В противном случае, в своей прошлой жизни, он мог бы пойти в отель, чтобы стать шеф-поваром, вместо того, чтобы быть фуд-блоггером.

Проще говоря, он начал готовить только для того, чтобы утолить свой аппетит. Он не собирался крутиться у плиты с утра до ночи, как это делали его родители. Он был очень доволен своей нынешней работой в качестве кулинарного ведущего. Он был ленив и особенно не любил, когда его принуждали. Он также не любил рано вставать. Сейчас он может встать, когда захочет, начать трансляцию, когда пожелает. Есть ли более совершенная работа, во время которой ты делаешь еду для себя и зарабатываешь?

Однако, говоря о сертификате шеф-повара, он всё ещё хотел его получить. В конце концов, готовность предотвращает опасность.

- Ладно, давайте сначала замесим тесто, - Руан Тан не хотел продолжать эту тему. Вымыв руки, он начал двигаться.

Даже самая умная домохозяйка не может приготовить еду без риса. В эту межзвёздную эпоху лапши не было, поэтому ему также нужно было транслировать процесс приготовления лапши. Хотя это могло бы сделать видео слишком длинным, если бы он этого не сделал, зрители могли бы только знать, насколько вкусна лапша, но понятия не иметь, как её приготовить.

Сначала он высыпал в миску полмешка муки, затем разбил в неё яйцо и перемешал.

Затем он взял другую миску с водой и добавил в неё ложку соли. После того как соль полностью растворилась, он медленно вылил её в муку. С одной стороны, добавляем воду, с другой, начинаем месить.

Он объяснил: - Рассол соли может сделать лапшу более сильной, обратите внимание на то, как быстро вы добавляете воду. Вы должны делать это медленно, и в то же время продолжать разминать. Если воды недостаточно, лапша будет очень жесткой, но если её слишком много, лапша будет очень липкой. Поэтому контролировать это очень важно.

[Не могу освободиться от зависимости к трансляциям еды: Разве не негигиенично напрямую использовать свои руки?]

[Не могу перестать обнимать деревья: Айя! Разве ведущий не вымыл руки, когда начинал? Если вы думаете, что это слишком грязно, то не ешьте!]

[Не могу освободиться от зависимости к трансляциям еды: Просто небрежно спрашиваю...]

Руан Тан уже замешивал муку с рассолом в тесто без остановки в течение примерно 10 минут. Решив, что все в порядке, он остановился: - Как только тесто станет гладким и больше не будет прилипать к рукам, оно более или менее готово. Все, кто заинтересован, могут подойти и почувствовать тесто.

[Мяо Мяо любит есть рыбу: Вау! Оно липкое на ощупь, мягкое и гибкое.]

[Девять лун: Да, да, такое чувство, что ты прикасаешься к своему лицу. Скоро эта штука превратится в лапшу?]

- Ладно, теперь мы дадим тесту немного отдохнуть. Это должно сделать лапшу более жевательной, - Руан Тан ждал, пока все закончат осматривать тесто, прежде чем положить его в коробку для консервации и отложить в сторону. В отсутствие пленки это был единственный вариант. К счастью, ящик можно было плотно закрыть и добиться того же эффекта.

Руан Тан достал картофель, морковь и лук, очистил их один за другим и нарезал на куски.

Хотя присутствующие зрители уже видели видео с картофельным пирогом Руан Тана раньше, они всё ещё не могли не воскликнуть, когда они снова увидели магические навыки ножа Руан Тана.

[Каждый день ест грязь тысячи ошибок: Ведущий слишком удивителен! QAQ когда я смотрел предыдущее видео, я тоже хотел попробовать, в результате я порезал палец...]

[Семь сокровищ: то же самое □ ▽ □]

Руан Тан не мог удержаться от смеха и успокоил их: - Пока вы ещё не привыкли пользоваться ножом, вы не должны торопиться. Работайте медленно, а затем ускоряйтесь после того, как вы привыкнете к нему.

Как раз в этот момент он занимался луком. Запах лука был очень сильным и резким. Однако после того, как он снял внешнюю кожу, он действительно выглядел довольно симпатичным, поэтому некоторые люди собрались рядом, желая лучше видеть его движения.

После разрезания он будет выглядеть так же красиво, как цветущие цветы? Думая об этом, они не могли не чувствовать себя немного взволнованными, и их глаза открылись — и тогда они были поражены жгучим запахом лука.

[Не могу перестать обнимать деревья: Ах - мои глаза!]

[Мяо Мяо любит есть рыбу: Ах, что происходит! У меня так болят глаза, что слёзы текут! QAQ]

- Лук содержит раздражители, поэтому каждый должен обратить внимание, чтобы держать дистанцию. Не подходите слишком близко, когда смотрите, - беспомощно сказал Руан Тан, и ему невольно захотелось рассмеяться.

Эти два зрителя поддерживают его с момента его первого прямого эфира. Они были ему очень знакомы, и он знал, что эти два человека были немного клоунами и жадными до хорошей еды. Кроме того, они были необдуманны и беспечны, постоянно дразнили и отпускали шуточки.

- Вы двое, почему не усвоили урок?

Его рот был слегка приподнят, и он мягко покачал головой. Даже если они не могли видеть выражение его лица, все были ошеломлены этим магнетическим и любящим тоном голоса.

[Далекая галактика: Кажется, что моё сердце просто остановилось?]

[Уникальный пейзаж моего родного города: Я должна выйти замуж за ведущего.]

[Не могу перестать обнимать деревья: А-ну отсюда! Этот ведущий точно мой!]

[Мяо Мяо любит есть рыбу: Я думаю, что мои уши только что забеременели (> <)]

Комментарий за комментарием, чат начал сходиться с исходной темой. Один за другим они начали дразнить Руан Тана. Он притворился, что не видит их, и начал разогревать сковороду. Он быстро перемешал обжаренные лук, морковь и картофель, и запах быстро вырвался наружу.

[Семь сокровищ: (∩ ∇ ∟) пахнет так хорошо ~ ~]

[Маленький прозрачный: (" ") у меня уже слюнки текут.]

Руан Тан убавил огонь и начал обрабатывать говядину.

Он разрезал говядину на куски и положил в кастрюлю, добавил воды и вскипятил её при высокой температуре. Он подождал, пока вся накипь от крови в говядине не будет полностью удалена, прежде чем выловить куски говядины.

После того, как кусочки говядины немного подсыхли, он добавил их на сковороду и поджарил, позволяя запаху стать ещё более насыщенным.

После того, как все ингредиенты были обжарены, Руан Тан добавил много воды, только до тех пор, пока поверхность воды не пошла по ингредиентам.

- Теперь мы можем добавить томатный соус в качестве основы для аромата, - пищевые ингредиенты в будущем были реконструированы с использованием высокотехнологичных средств. По сравнению с ингредиентами на Земле раньше, они имели меньше загрязнений и добавок, это сделало их вкус чище и богаче. Это было также причиной, по которой Руан Тан осмелился использовать только томатный соус в отсутствие других приправ.

После того, как вода закипела, он убрал пену, плавающую на поверхности, а затем убавил огонь, чтобы дать ей медленно вариться.

После завершения этого этапа тесто также было готово.

Он открыл консервную коробку и достал тесто, которое оставалось лежать почти 20 минут. Он разрезал его пополам и сформировал из них длинные полосы. Затем он начал вытягивать их в лапшу.

Он всегда предпочитал текстуру тянутой лапши, вот почему он собирался сделать её на этот раз. Он держал концы теста в каждой руке, а затем потянул, пока они не достигли достаточной длины, прежде чем сложить пополам, а затем снова растянуть его. Повторив несколько раз, он теперь имел много лапши.

[Мяо Мяо любит есть рыбу: Боже мой, ведущий похож на волшебника!]

[Маленький прозрачный: Удивительно!]

Руан Тан взял кастрюлю, в которой варилась говядина, и немного почистил её, прежде чем наполнить водой и поставить обратно на плиту. Затем он бросил туда вытасченную лапшу.

- Лапша готовится очень быстро. Тем, кто хочет, чтобы она была немного твёрдой, нужно вынуть её немного позже кипения. Те, кто хочет помягче, могут подождать.

Пока готовилась лапша, Руан Тан потратил это время на создание простой суповой основы – просто воды с солью. В любом случае вкус этого блюда будет зависеть от картофеля и говяжьего брющка тушёного в качестве его основной приправы. Он не использовал богатую суповую базу, одной из причин было то, что не хватало времени. Другая причина заключалась в том, что богатая суповая база могла в конечном итоге узурпировать главных актеров шоу.

Когда лапша была почти готова, он зачерпнул её и положил в большую миску с простым бульоном.

- Давайте посмотрим, как поживает тушёная картошка с говяжьим брющком, – Руан Тан открыл крышку кастрюли с тушёной на медленном огне говядиной. Он использовал свои палочки для еды, чтобы ткнуть говядину, убедившись, что она мягкая и нежная. Затем он прибавил огонь, чтобы извлечь соки.

Когда крышка с тушёного мяса откинулась, густой аромат распространился, как победоносный тиран, к носам зрителей. Крючковатые пальцы зрителей яростно дёргались, им не терпелось наброситься на еду.

Руан Тан набрал полную до краев ложку тушёной картошки и говядины и намазал её на лапшу.
- Ладно, теперь каждый может попробовать.

Зрители в гостинной тут же бросились к миске с красивой и соблазнительной лапшой.

[Не могу перестать обнимать деревья: Вкусно!! Как это может быть так вкусно?]

[Мяо Мяо любит есть рыбу: Мама спросила меня, почему я плачу...]

[Мне кажется: Вкуснятина!!!]

[Девять лун: О-О-О, я никогда не ел такой вкусной вещи! QwQ]

[Ветер, цветок, снег и луна: Будет ли у ведущего сегодня лотерея...?]

Это блюдо с лапшой из картофеля и говядины действительно хорошо пахло, выглядело и имело прекрасный вкус. Не говоря уже о насыщенном аромате говядины, одного вдоха было достаточно, чтобы заставить людей пускать слюни. Золотистую картошку тушили до мягкости, а говядину варили в пышные, наполненные соком тонкие кусочки. Тёмно-красный томатный соус превратился в насыщенный красновато-коричневый. Когда наливали лапшу вместе с картофелем и говядиной, это блюдо испускало пленительный блеск на фоне сильных огней.

Проглотив, первое, что вы пробуете, это ещё более богатый вкус говядины. В нём не было ни малейшей нечистоты, напротив, он был чистым, ярким и свежим. Затем зубы вступали в контакт с мягким картофелем и такой же нежной морковью, несущей сладкий и острый вкус, а также присущую сладость ингредиентов. Наконец, была лапша - такая твёрдая и аль денте, дающая ей хороший вкус.

Цена на эти ингредиенты составляла всего несколько сотен GM, и время приготовления было небольшим, и всё же блюдо было лучше, чем любое, что они имели от звёздных ресторанов. Это заставило зрителей хотеть предстать перед якорем в восхищении.

[Медовое лето: Восхитительно! Запустим фейерверк для ведущего!]

Этот местный тиран, «Медовое лето», прямо запустила красочный фейерверк. Она, казалось, была очень довольна этим блюдом с лапшой.

Как только красочный фейерверк вышел, на главной странице платформы внезапно появилось объявление: «Пользователь Медовое дал ведущему красочный фейерверк, нажмите здесь, чтобы войти в живую комнату и собрать кристаллы!»

Однако, как только зрители, привлеченные объявлением канала, вошли в комнату прямого эфира, они сразу же были потрясены запахом, который достиг их носа. Они даже не потрудились собрать кристаллы на земле, когда бросились к чаше, испускающей этот богатый аромат.

[Пьет простую кипяченую воду посреди ночи: Вау, что это? Как это может быть так хорошо?]

[Сердце: Восхитительно!!!!]

[Вечно ленивый Мистер лентяй: Что случилось? Появился ли, наконец, звёздный шеф-повар, который готов открыть прямую трансляцию, чтобы принести пользу нам, пользователям Сети?!]

Новоприбывших быстро захватила еда, и они все разом заговорили.

- Сегодня мы также будем выбирать трёх счастливых зрителей, которые будут одарены кусочком картофеля и лапшой с говяжьим брюшком. Но все, пожалуйста, не забудьте съесть всё сразу после получения пакета. В противном случае лапша будет слипаться, и она больше не будет вкусной, - он был очень увлечён этими милыми и забавными зрителями.

[Мяо Мяо любит есть рыбу: Предлагаю пять хрустальных цветов, прося бога удачи благословить меня!!!]

[Не могу перестать обнимать деревья: Предлагаю бонус в этом месяце, умоляя о призе!!!]

[Работаю в ночную смену каждый день: Посмотрите, как жалко я, работая сверхурочно каждый день, клянчу приз!]

Среди плотного живого чата и града хрустальных цветов, Руан Тан открыл функцию лотереи и нашёл трёх счастливых зрителей.

- Поздравляю Медовое лето, Работающую в ночную смену каждый день и Едва проходящего мимо, пожалуйста, не забудьте проверить и получить свой пакет.

<http://bllate.org/book/16506/1499805>