

Не было никакой паузы в готовке ведущего, независимо от того, что обсуждал или предполагал живой чат.

- Юйсянский баклажан готов, вы можете попробовать его, - Руан Тан положил баклажаны Юйсян в фарфоровую миску и посыпал сверху мелко нарезанным зелёным луком. Он призвал зрителей прийти и попробовать его.

Внимание спорящей публики сразу же привлёк горячий баклажан Юйсян, и его кисло-сладкий аромат был чрезвычайно соблазнителен.

[Мяо Мяо любит есть мясо: Боже мой! Это так хорошо!]

[Не могу перестать обнимать деревья: Для вышеупомянутого комментатора, я думаю, вам, возможно, придётся снова изменить своё имя... [смеётся и плачет.формат jpg]]

[Лю Е Бай: Это вкусно, это лучше, чем баклажаны на пару в ресторане!]

Китайская кухня уделяла особое внимание обонянию, внешнему виду и великолепному вкусу. Хотя эти межзвёздные зрители не понимали этого, но с визуальными эффектами пищи, запахом и вкусом, стимуляцией и соблазном от этих трёх аспектов, они, тем не менее, могли предаваться этому. Вкус жареного мясного блюда был уже заманчив, и розово-коричневый фарш был помещён в миску с полоской баклажана между ними. Он только выглядел мягким и нежным, а вся чаша была оранжево-коричневой. Маслянистый свет, вместе с зелёным нарезанным луком, ещё более маслянистым, но не жирным. Положи кусочек в рот, баклажанные полоски обжарены и нежны, а баклажан всё ещё горячий, даже если зубы слегка онемели. Сладкий и кислый вкус очень мягкий, особенно с добавлением мяса, которое добавляет мясной аромат к баклажану.

[Bang and Chirp:(oo)]/~~ Я ошибся, кулинария ведущего получает полную оценку! Ресторан «Роза»? Что это такое?]

[Ясно и холодно: Эй, это кажется очень вкусным... если бы кто-то захотел петь, он поразил бы мир своей первой песней. Этот хрустальный цветок - моя глубокая любовь к тебе!]

В это время Руан Тан уже начал делать фаршированные баклажаны.

Сначала он вылил оставшееся мясо в большую миску, добавив соль, соевый соус, измельчённый имбирь, измельченный лук-шалот и муку, энергично помешивая, пока приправа не была полностью интегрирована с мясом.

Затем он взял другую миску, насыпал немного муки, добавил яйца, перец и немного воды. Он размешал его в однородное тесто.

Руан Тан подобрал на этом кусочки баклажана, которые он нарезал. В это время зрители обнаружили, что каждый из этих кусочков баклажана имел часть, которая всё ещё не была разрезана.

[Седьмой приключенец: Эй, кажется, что многие кусочки баклажана не были разрезаны, ведущий сделал это намеренно?]

[Маленький прозрачный: Это должно быть намеренно? Он настолько силён, что для него невозможно совершить такую низкоуровневую ошибку.]

[ID27791075: Ха-ха, это явно ошибка нарезки. Вы, безмозглые фанаты, всё ещё верите в него. Уморительно!]

[Вивиан Фэн: Разве комментатор выше одного из предыдущих профессиональных засорителей чата? Это заставляет меня смеяться.]

[Декорации из моего родного города: (□ ●—● □)]

- Каждый должен помнить, что при нарезке, должен быть один глубокий разрез, а затем один неглубокий разрез. Так баклажан ещё будет частично цел. Если он полностью разрезан, он будет легко отделяться, когда вы его жарите, - он взял кусочек баклажана. Он разложил мясо посередине и равномерно обмакнул его в тесто.

Он подождал, пока все баклажаны будут начинены мясом и завернуты в тесто, прежде чем вытащить чистую кастрюлю и наполнить половину кастрюли растительным маслом. Когда масло начало пузыриться, он понизил температуру, а затем положил баклажан. Фаршированные баклажаны были расставлены один за другим вдоль края кастрюли.

- Когда вы кладёте баклажан, лучше всего сдвинуть его вниз по краю кастрюли, а не просто положить его. Это необходимо для предотвращения разбрызгивания масла.

Баклажан шипел в кастрюле, и тесто медленно желтело. Сильный аромат медленно начал распространяться по кухне.

После того как баклажаны были обжарены до золотистого цвета с обеих сторон, их вынимали по одному. Фаршированные баклажаны были высушены от капель масла, а затем помещены в белую фарфоровую тарелку. Они выглядели немного невпечатляюще, просто маленькие кусочки жёлтого цвета, завернутые в неровную поверхность. Но от них исходил сладкий запах мяса.

Думая о баклажанах и фарше, завернутом в них, все с нетерпением ждали. Они даже начали чувствовать, что внешняя оболочка имеет какое-то осмысленное значение.

- Это фаршированные баклажаны, каждый может попробовать, но будьте осторожны, чтобы не обжечься.

[Мяо Мяо любит есть мясо: Боже мой! Я в раю! Как может быть такая вкусная вещь!]

[Не могу перестать обнимать деревья: Мои слёзы падают, это будет в лотерее? Я готов предложить свою половину месячной зарплаты, ведущий, пожалуйста, открой для меня заднюю дверь...(метафора)]

[16 ночей: Ведущий, смотри сюда, смотри сюда! Дай мне один кусочек!]

Свежезажаренные фаршированные баклажаны имели внешнюю оболочку, которая слегка пахла яйцом и была немного хрустящей. Завернутые в неё баклажаны были нежными и сочными, а мясо – исключительно вкусным. С одним укусом вкус и текстура объединяются во рту. В нём было нечто восхитительное, что могло заставить людей вознестись на небеса.

Руан Тан достал маленькую тарелку кетчупа. – Если вы хотите, чтобы вкус был богаче, вы можете попробовать немного окунуть их в кетчуп.

Он был уроженцем юга, и его вкусовые предпочтения склонялись к сладкому. Поэтому он всегда любил добавлять немного сахара при приготовлении пищи. Он также любил есть фаршированные баклажаны с небольшим количеством кетчупа или кисло-сладкого соуса.

- Тушёные баклажаны тоже готовы, давайте посмотрим.

Когда крышку открыли, оттуда пошёл соблазнительный аромат. Зрители были полностью впечатлены предыдущими двумя блюдами и ещё больше надеялись на это третье блюдо.

Он только что достал варёные баклажаны, но в чате уже кто-то вздыхал о том, как это вкусно. Похоже, некоторые зрители просто не умели ждать.

Тушёные баклажаны нарезали с помощью раскатки. Поскольку не было говядины в виде порошка, Руан Тан положил немного мяса внутрь. Баклажан не был очищен, и теперь, когда его вынули из кастрюли, баклажаны выглядели как маленькие барабаны, плавающие в блестящем бульоне. Поверхность баклажана чистая и слегка морщинистая. С первого взгляда было видно, что он тушился до тех пор, пока не стал вкусным.

Нетерпеливо откусывая кусочек, первым, что попадет на язык, будет мясистое на вкус масло и бульон. Язык высасывал все соки из овоща и скользил вниз по горлу. Затем зубы слегка впивались в овощ. Слабый аромат баклажана, смешанный с плотным вкусом мяса, мгновенно покорит ваш рот. Особенно, когда вы откусываете от фарша переплетённые с жиром сок на поверхности баклажанов. Мясо было мягким, но упругим, и всё же оно не подавляло звезду шоу. Было действительно трудно найти такой деликатес.

[Мяо Мяо любит есть баклажаны: Начиная с сегодняшнего дня, баклажаны – мой любимый овощ!]

[Не могу перестать обнимать деревья: Это так вкусно, эти три блюда все такие вкусные!]

[Следующие трансляции, чтобы научиться готовить: Тушёные баклажаны мягкие и нежные, супер вкусные, очень вкусные! Если бы рядом был горшок с ароматным белым рисом, я бы точно смог всё это съесть!]

[Радостный Юлин: Согласен! Я решил купить рисоварку! А что, если я выиграю приз и у меня не будет риса?]

[Не могу перестать обнимать деревья: К комментатору выше, бесстыдник! Приз – мой!]

Три способа приготовления баклажанов, каждый со своим особым вкусом. То, что кулинарные навыки Руан Тана были хороши, это и не нужно упоминать. Некоторое время на экране цвели различные хрустальные цветы и разноцветные фейерверки. Зрители, казалось, чувствовали, что это было всё, что они могли сделать, чтобы выразить своё волнение. Это были восхитительные блюда, которые были даже лучше, чем в самом эксклюзивном ресторане империи «Роза»! Они ещё больше гордились тем, что у них есть такой ведущий.

[Милая Саммер: Молится, чтобы выиграть приз.]

[Едва проходя: Молится, чтобы выиграть приз +1]

[Пить простую кипяченую воду посреди ночи: Молится, чтобы выиграть приз +2]

Ежедневные молитвы начались снова, что, кажется, стало обычным явлением в прямых трансляциях Руан Тана.

- А теперь я выберу пятерых счастливых и подарю им фаршированные баклажаны, которые сам же и сделал, – он сказал это, когда открыл лотерейную функцию и быстро вытащил пять билетиков.

- Поздравляю... пейзаж из моего родного города, шестнадцать ночей, ю нянь, пустые слова и Цзю Е Лю Ли. Еда будет отправлена позже, не забудьте проверить и получить!

Выигрышная ставка была слишком низкой. Зрители, которым не удалось выиграть приз, были разочарованы. Но он был беспомощен. В конце концов, он был всего лишь одиночкой и не мог удовлетворить потребности каждого зрителя.

- Сегодняшняя прямая трансляция заканчивается, увидимся завтра.

Прямая трансляция была закрыта, и с помощью Сяо Бая жареные фаршированные баклажаны были помещены в коробки. При этом он не забывал оставлять по порции каждого блюда для отправки декану Академии Наук.

Сегодня другая сторона прислала рисоварку, и это был его способ вернуть долг. Кроме того, он также хотел обсудить с Академией Наук вопрос о восстановлении тофу, консервированных яиц и других подобных ингредиентов. Ведь те нуждались в рассоле, аминокислотах, извести или других подобных вещах, с которыми ему было неудобно обращаться.

Посылая вещи по очереди, он протянул руки. Чувствуя себя сонным, он решил вздремнуть.

Хэ Юнь Чэнь пришёл домой с работы и обнаружил на столе курьерскую посылку. По-видимому, её принял умный дворецкий. Глядя на знакомую упаковку и маркировку «еда», Хэ Юнь Чэнь не мог не протянуть руку и разорвать упаковку. Увидев внутри свежие и горячие блюда из баклажанов, он невольно улыбнулся.

Адрес, связанный с его аккаунтом на платформе, был адресом военного штаба. Хотя он не знал, как другой узнал его домашний адрес, он подсознательно упустил этот сомнительный момент и чувствовал себя счастливым, получив особую заботу от Руан Тана.

В это время, Хэ Юнь И только что спустился вниз и увидел, что его младший брат держит коробку с едой с очаровательной улыбкой на лице, он внезапно понял, что он, должно быть, думает.

Притворившись, что ничего не обнаружил, он медленно спустился вниз и торжественно осмотрел посуду в коробке с консервами. Он кивнул: – Сегодня баклажаны. Там вообще-то три блюда и рис. Неплохо, неплохо.

Хэ Юнь прервал его, и он не обратил внимания на имя получателя на этикетке доставки. – Конечно, это хорошо, – сказал он слегка напыщенным тоном.

– Да, я тоже так думаю, – улыбка Хэ Юнь стала шире. – А теперь позволь мне узнать, кто получатель...

Хэ Юнь Чэнь говорил, не думая: – Кто ещё это может быть?...

Чёрно-белый ярлык доставки был грубо сунут ему в лицо. Хэ Юнь И нараспев сказал: – О да, кто же ещё? Конечно, это может быть только моим.

- О нет! Ты же не мог подумать, что ведущий послал его тебе, верно? В конце концов, он даже не знает тебя.

Лицо его постоянно лишенного выражения младшего брата не могло не исказиться. Видя это, Хэ Юнь И не мог не рассмеяться. - Ха-ха-ха-ха, мой глупый братец, ты всё ещё не знаешь? Сегодня утром ваш милый маленький джеллибин стал консультантом Академии Наук~

Хэ Юнь Чэнь сел, не говоря ни слова, ожидая, когда Ран Цзин и Хэ Вэй Е вернутся к ужину. Однако он совершенно не хотел даже смотреть в сторону Хэ Юнь И.

Хм, он такой злой.

<http://bllate.org/book/16506/1499819>