

Руан Тан всё ещё был ошеломлён после того, как звонок закончился. Кто бы мог подумать, что очень серьёзный и правильный маршал был его поклонником? И не просто какой-нибудь заурядный поклонник, а тот самый властный местный тиран - распорядитель. Тем не менее, это объясняет, почему он был так увлечён вчера.

Подумать только, что под его серьёзным поведением скрывалось сердце гурмана. Уголки его губ невольно приподнялись: - Это так называемый «ХЭ»?

Казалось, что на самом деле это было немного мило.

Руан Тан удобно вздремнул и начал готовиться к вечерней передаче сразу как проснулся.

Может быть, потому, что еда, которую он готовил в последнее время, была сладкой, и он не мог не хотеть съесть что-то другое сегодняшним вечером.

Подумав немного, Руан Тан решил приготовить курицу на пару с соусом чили и жареную свинину с яичницей-болтуньей. Приготовленная на пару курица с соусом чили на вкус была очень острой, и ты получишь удовольствие от её употребления. Жареная свинина с яичницей-болтуньей была относительно лёгкой, но и вкусной. Она также могла сократить остроту для тех зрителей, которые не привыкли к ней.

Определившись с меню, Руан Тан зашёл в торговый центр и приготовился купить сегодняшние ингредиенты. Однако на верхней странице он обнаружил, что сладкий соус с лапшой и заправка для салата уже доступны для продажи. Он в очередной раз стал свидетелем эффективности работы Академии Наук. Руан Тан не мог не предвкушать то, что исследователи могли бы принести ему завтра после их встречи.

Учитывая огромное количество зрителей, Руан Тан купил больше ингредиентов для трансляции. Именно благодаря благословениям этих зрителей его текущий баланс счёта пробил шестизначные цифры, поэтому он также хотел вернуть им немного денег.

На этот раз он купил целых двух цыплят, пять фунтов свиной корейки, а также арахис, семена белого кунжута, огурцы, древесный грибок уха, другие ингредиенты и некоторые необходимые специи.

Ожидая экспресс-доставки, Руан Тан открыл счёт Weibo, который он только что открыл некоторое время назад, готовый отправить уведомление в прямом эфире, когда он был потрясён бесконечными звуковыми сигналами уведомлений.

Встревоженный, он быстро выключил звук и обнаружил, что его число последователей Weibo достигло более 80 миллионов всего за несколько часов. Количество репостов и комментариев превысило миллион. Его личный почтовый ящик был заполнен множеством приглашений.

"@Руан Тан: Прямая трансляция в пять часов."

Было слишком много новостей, которые он вообще не видел. Он поспешил отправить уведомление в прямом эфире и быстро ушёл.

В это время прибыла и посылка. После выполнения подготовительных работ, в 5:00, прямая трансляция была начата вовремя.

- Привет всем, я ваш ведущий, Руан Тан, и сегодня я сделаю курицу на пару с соусом чили и жареную свинину с омлетом.

Возможно, это было из-за раннего уведомления о прямом эфире, аудитория уже ждала в зале прямого эфира. На этот раз, Руан Тан только начал вещание, когда число пользователей онлайн мгновенно достигло десятков миллионов. К счастью, система защиты была установлена заранее, и он не был заглушён сумасшедшей активностью в чате.

[Мяо Мяо любит есть все блюда ведущего: Это уже звучит вкусно! Выражаю свою любовь к ведущему десять тысяч раз!]

[Не могу перестать обнимать деревья: Набор еды сегодня днём был восхитительным! Ведущий, я люблю тебя! Посылаю хрустальные цветы!]

[Лю Йебай: Почему это называется слюной цыпленка? Это сделано с куриной слюной? Что означает мясо древесных усов? Мясо из дерева?]

Ему очень хочется посмеяться над тем, что они думают. Он рассмеялся и объяснил: - Это блюдо может называется «слюнявый цыпленок», потому что у него пряный вкус. Когда вы его съедите, онемает ваш рот, и ваш рот будет бесконтрольно наполняться слюнями. Что касается «древесного мяса», то в «древесном мясе» есть яичница-болтуня. Цвет похож на душистый османтус, а душистый османтус также известен как «Му Си», поэтому сначала его называли «Му Си Роу», а позже - «Му Сюй Роу».

[Одинокий Север: Я знаю сладко пахнущий османтус! Я видел это в учебнике! Это прекрасно!]

[Цю Цзинь: Студент третьего курса истории древней Земли с ошеломлённым лицом... похоже, я ничего не узнал за три года...]

[Душа океанских приливов: Является ли османтус древним особым продуктом? Я только слышал о цветущей сливе... я изучаю древнюю литературу, и кстати, могу ли я рекомендовать «ветку цветущей сливы», это моё любимое!!!]

Среди оживлённой дискуссии зрителей, Руан Тан начал готовить.

Он поставил на плиту две кастрюли с супом, отдельно положил двух вымытых цыплят. Затем он добавил воды, имбиря и немного соли. После того, как вода закипела, он снял верхнюю часть, чтобы удалить плавающую пену. Он накрыл их крышкой и дал им вариться десять минут.

Пока курица готовилась, он начал обрабатывать ингредиенты жареной свинины с яичницей-болтуньей. Огурец и морковь он вымыл и нарезал для последующего использования. Вырезку также нарезал ломтиками, а затем добавил лёгкий соевый соус, сок имбиря-шалота и крахмал. Хорошо перемешав, он дал ему немного замариноваться. К сожалению, здесь не было приготовленного вина и душистого перца, иначе мясо было бы ещё вкуснее. Он записал эти две приправы в блокнот коммуникатора. Когда он завтра отправится в Академию Наук, он также может упомянуть об этом Хэ Юнь И.

Он налил половину миски горячей воды и замочил в ней древесный гриб.

Гриб был ингредиентом, который не был очень хорошо принят в Империи, и был назван имперским народом «маленькой бомбой». Подумав об этом, он пояснил: – При замачивании лучше всего использовать холодную воду. Если вы забыли замочить его заранее, вы также можете использовать горячую воду, которая действует быстрее, но его текстура может стать липкой. После замачивания, используйте горячую воду, чтобы бланшировать его. Когда это будет сделано таким образом, он не будет брызгать, когда вы его обжарите.

Руан Тан наблюдал, как древесный гриб набухает, и пыльный слой плавает на поверхности. Затем Руан Тан расколол несколько яиц и смешал их с небольшим количеством соли. После этого он взял половину кастрюли воды и бланшировал древесный ушной гриб. Осушив воду, он разорвал его на мелкие кусочки.

Он вылил яйца в горячую сковороду с маслом. Он жарил их до полуготовности, а потом вычёрпывал. Он обжарил вырезку в оставшемся масле. Бледно-жёлтое масло шипело, а оригинальное красное мясо было обжарено до абрикосово-белого. В это время гриб, морковь, огурцы и яйца были также добавлены обратно. Сковорода была полна. Поскольку цвет ингредиентов был относительно светлым, блюдо также выглядело довольно свежим и элегантным.

Поскольку мясо и яйца были посолены заранее, Руан Тан немного посыпал и блюдо. Он добавил немного сахара, чтобы разрезать умами.

Наконец, он посыпал немного нарезанного зелёного лука. Ароматный зелёный лук сразу же распространил свой аромат. Огонь был выключен, блюдо поставлено на тарелку, и ароматная жареная свинина была готова. Различные ингредиенты имели яркий блеск, а насыщенные цвета были очень красивыми.

– Жареная свинина с омлетом готова, – как только он закончил эту фразу, аудитория внезапно взорвалась.

[Апрельская Горлица щёлкает перьями: Ого, блюда ведущего становятся всё красивее и

красивее. Эта жареная свинина с омлетом выглядит супер аппетитно!]

[Следующие трансляции, чтобы научиться готовить: Метод приготовления выглядит очень просто, но вкус очень хороший! Очень свежо и вкусно!]

[Пьёт простую кипяченую воду посреди ночи: По правде говоря, я ел его с тех пор, как ведущий поджарил яйца...]

В это время две курицы были почти готовы. Руан Тан выключил электрическую плиту, но не открыл крышку. Он продолжал тушить ещё десять минут, продолжая использовать оставшееся тепло, чтобы сохранить цыплёнка свежим и нежным. Когда время вышло, он положил курицу в ледяную воду, чтобы охладить её. Это сделало куриную кожу более эластичной.

Воспользовавшись временем ожидания, Руан Тан начал готовить масло чили, которое было сутью блюда.

Сначала он измельчил сушёный перец чили в порошок с помощью блендера. На сковороде он добавил небольшое количество растительного масла, добавив в него лук-шалот, чеснок, имбирь и белые семена кунжута, используя слабый огонь, чтобы обжарить их, пока они не станут ароматными. К сожалению, не было никакого звёздчатого аниса, корицы и других подобных специй, иначе это сделало бы масло ещё более ароматным.

Он взял большую миску, положил туда молотый перец чили и белые семена кунжута. Он подождал, пока масло начнет слегка дымиться. Когда температура масла достигла 230 градусов, он использовал термостойкий ковш, чтобы налить большую ложку горячего масла в чашу. Порошок перца чили и белые семена кунжута внезапно вскипели в горячем масле, и оттуда вырвался густой пряный запах. Даже Руан Тан не смог удержаться и откинул голову, чтобы избежать удушливого запаха.

Однако тем, кто любил наблюдать за готовкой ведущего в упор, не повезло.

[Не могу перестать обнимать деревья: Ах! Не могу перестать чихать!]

[Мяо Мяо любит есть все блюда ведущего: Боже, у меня болят глаза...]

- Извините, извините, чили может быть немного удушливым. Все, пожалуйста, держитесь сейчас от него подальше.

После того, как температура масла немного остыла, Руан Тан взял ещё одну ложку горячего масла и высыпал его на порошок перца в большой миске. Запах стал ещё сильнее.

Наконец, он вылил всё масло, оставшееся на сковороде, в миску. Миска была ярко-красной, и масло чили было готово.

В это время цыплята были приготовлены. Они были пропитаны ледяной водой. Цыплята, которые только что были горячими, выпустили небольшое количество пара. Когда цыплята остыли, Руан Тан разрезал их кухонным ножом на четвертинки. Он взял одну из частей и разрезал её на аккуратные, ровные кусочки. Затем он положил их на тарелку. Белый цыплёнок на тарелке так и остался пресным. Затем он взял обжаренный молотый арахис, три чайные ложки масла чили, три чайные ложки соевого соуса, ложку мягкого уксуса, половину ложки белого сахара, половину ложки соли, а также измельчённый имбирь и белые семена кунжута, положил их в небольшую миску, чтобы сделать густой соус. Затем равномерно вылил его на белую курицу.

Белую и нежную курицу облили красным перцовым маслом. Соус капал на него, и люди не могли не пускать слюни при виде этого зрелища. Неудивительно, что его называли слюнявым цыпленком.

Руан Тан сказал: - И... готово. Давайте попробуем.

[Фиолетовый солнечный свет: Я немного боюсь, это выглядит очень пикантно...]

[Цветы не спят: Ах, неважно, я должна поесть и посмотреть сама! ]

[Цин Хань Лен Ты: ...!!!! Боже, я и не знала, что есть такой вкус!!]

Курицу варили до тех пор, пока она не стала очень нежной. Кожа была упругой, мягкой и скользкой. Когда она входила в рот, казалось, что она полна жизни. Когда она проскальзывает в горло, пряное перечное масло, которым она была пропитана, наполняет весь рот обжигающим жаром. Слюна продолжает выделяться. Несмотря на то, что она была болезненно острой, она заставляла желудок чувствовать себя ещё более голодным и пустым. Это заставило их захотеть полететь к дому ведущего и съесть всю тарелку цыплёнка.

Приготовленная на пару курица была очень освежающей на вкус, а ароматные и пряные приправы оставляли насыщенное послевкусие. Многим зрителям всё больше и больше хотелось есть. Чем больше они ели, тем больше им хотелось есть, и они просто не могли остановиться.

Эти два блюда, которые казались очень простыми, вызывали бесконечные похвалы.

Когда все его попробовали, он сказал: - Сейчас я разыграю лотерею. Сегодня я также выберу десять счастливых зрителей и отправлю им эти два блюда.

Это предложение привело к тому, что бесчисленные зрители начали выстраиваться в очередь с молитвами и пожеланиями, желая выиграть этот драгоценный приз.

Пользователь «ХЭ» подарил ведущему метеоритный дождь.

[ХЭ: Курица очень вкусная.]

Руан Тан: - ...

Оказывается, сам Юнь Чэнь любил есть острую пищу.

- Поздравляю... золотыми монетами, падающими вниз, танцующими в лунном свете, Лу Гао Мо Ду, шуршащими листьями в лесу... десяти счастливым зрителям доставка будет отправлена чуть позже, - зачитав с улыбкой список победителей, он также добавил: - Мне завтра надо уйти по делам, так что прямая трансляция утром будет раньше, в восемь часов.

[Хейнс: Вау, прямая трансляция завтра раньше. К счастью, ведущий это сказал. В противном случае, я мог бы пропустить её!]

- Ну, на этом сегодняшняя прямая трансляция заканчивается. Увидимся завтра, - он улыбнулся, попрощался со всеми и выключил прямую трансляцию.

<http://bllate.org/book/16506/1499832>