

Поскольку у него была назначена встреча с Хэ Юнь И в 10 часов в Академии Наук, сегодня Руан Тан рано встал. Он также заранее предупредил о начале трансляции. После прямого эфира Руан Тан отправится в Академию Наук.

Соевые бобы, намокшие за ночь, полностью распухли. Два фунта бобов были вымочены и превратились в десять фунтов. Он собирался взять половину, чтобы сделать пудинг с тофу, а другая половина пойдёт в Академию Наук. Это должно было позволить Хэ Юнь И помочь найти способы быстро сделать лактон или английскую соль.

Однако только пудинга с тофу на завтрак оказалось недостаточно. Подумав об этом, Руан Тан решил приготовить и свиные клёцки. Мука и свинина были у него дома, так что не было никакой необходимости покупать их в сети.

Как только приготовления были закончены, Руан Тан начал прямую трансляцию.

Может быть потому, что трансляция была относительно рано сегодня, но зрителей в интернете было не так много, как во время вечернего эфира. Как бы то ни было, там всё ещё оставались миллионы людей.

[Маленький прозрачный: Доброе утро ведущему!]

[Девять лун, кто украдкой смотрит прямые трансляции на работе: Редко бывает, чтобы ведущий делал трансляцию так рано! Рабочая группа посылает лукавый смех!]

[Су Хуай: Я поставил будильник ради этого! Доброе утро ведущему!]

- Доброе утро всем, я ваш ведущий, Руан Тан. Я хочу сегодня сделать пудинг с тофу и свиные клёцки, - он улыбнулся и поздоровался с публикой.

- Эти соевые бобы были замочены вчера, чтобы приготовить из них пудинг с тофу, - сказал всем Руан Тан, доставая пропитанные соевые бобы. - Стартовые шаги похожи на то, когда я делал соевое молоко. Для всех, кто делает это дома, лучше всего купить самые свежие соевые бобы с торгового сайта. Если у вас есть те, которые были дома в течение нескольких дней, вы должны выбросить те бобы, которые уже почернели.

Всё, что продавалось в торговом центре, тщательно контролировалось Академией Наук. Их доставляли прямо из центра размножения, и поэтому они всегда были очень свежими. Руан Тан уже привык покупать новые ингредиенты в торговом центре каждый день. В любом случае, межгалактическая экспресс-доставка была быстрой и удобной.

Руан Тан положил соевые бобы в соковыжималку пачками. Он объединил соевые бобы и воду в соотношении 1 к 5. После нескольких импульсов вся партия была превращена в свежее соевое молоко.

В этом будущем мире машины для производства соевого молока ещё не были разработаны. У него, естественно, не было другого выбора, кроме как использовать соковыжималку в отсутствие таковой. Машина для производства соевого молока была полностью автоматической. Она объединяла в себе измельчение и приготовление соевого молока, и непосредственно производила готовое к употреблению соевое молоко. Это было просто и удобно. Однако, когда дело дошло до приготовления тофу, необходимо было использовать соковыжималку или кухонный комбайн. В конце концов, толщина соевого молока, произведенного машиной для соевого молока, не была достаточной для спрессования в тофу. Тем не менее, смесь, полученная соковыжималкой, была достаточно густой, но всё же могла отделить сок соевого молока, что могло повлиять на текстуру конечного продукта. Это сделало соковыжималку наиболее подходящим инструментом для этого.

Однако даже соевое молоко, выжатое с помощью соковыжималки, неизбежно будет иметь присутствие бобовых остатков, его необходимо снова отфильтровать с помощью предварительно стерилизованной при этом хлопчатобумажной ткани.

- Все, пожалуйста, будьте внимательны. Соевое молоко нужно варить, иначе будет бобовый привкус, - Руан Тан вылил отфильтрованное соевое молоко в большую кастрюлю, прокипятил его три раза подряд и использовал ковш, чтобы удалить пену.

После третьего кипячения он добавил соответствующее количество холодной воды, чтобы охладить температуру соевого молока примерно до 80 градусов. Затем он медленно добавил разбавленный белый уксус в кастрюлю и размешал его самыми нежными движениями. В отсутствие английской соли, лактонов или гипса для приготовления тофу можно было использовать только белый уксус.

- Если добавить слишком много уксуса, то тофу может стать слишком жестким. Уксус и воду разводят в соотношении 1 к 6. Таким образом, тофу будет иметь лучшую текстуру.

Через несколько минут соевое молоко в кастрюле медленно конденсировалось в мелкие кусочки мягкого бобового творога. Руан Тан продолжал нагревать его, пока бобовый творог и вода не были разделены. Затем воду отжали, оставив в кастрюле только бобовый творог. Вода, которая была выжата, не была выброшена. Вместо этого она была упакована в контейнер. В ней был белый уксус, и через сорок восемь часов он ферментируется и станет естественным кислотным коагулянт (вероятно, ферментированной сывороткой). Он может быть использован для создания тофу попозже, и он будет иметь лучшую текстуру.

Руан Тан расплющил оставшийся бобовый творог в кастрюле и закрыл крышку. Если его оставить на некоторое время, то получится пудинг с тофу.

Воспользовавшись этим временем ожидания, Руан Тан начал месить тесто. Это был не первый раз, когда он делал это, так что больше не было необходимости объяснять. Он замешал муку и воду в тесто, завернул его в полиэтиленовую пленку и отложил в сторону. Затем он начал делать начинку из клёцок.

Руан Тан готовил самую простую начинку из свинины, поэтому после мытья свинины он использовал кухонный нож, чтобы измельчить свинину, а затем добавил небольшое количество сока лука-имбиря. Хорошо перемешав, он добавил соль и соевый соус по вкусу.

Он намеренно оставил небольшую порцию фарша. Крахмал и лёгкий соевый соус добавляли к фаршу в миске и хорошо перемешивали. Позже из него сделают соус для пудинга с тофу.

Руан Тан взял оставшийся кусок и свернул его в длинную полоску. Он разделил его на маленькие кусочки теста и использовал скалку, чтобы расплющить их в обёртки от клёцок. Руан Тан намеренно оставил середину теста немного толще, чтобы оно не ломалось.

Он положил начинку из свинины на середину клёцки и сложил её пополам. По краю сложенной клёцкой кожи он начал щипать лепестковидные складки. Навыки складывания клёцок Руан Тана были очень хороши, и через несколько минут был сделан ряд законченных клёцок. С такими пухлыми животиками они все выглядели очень мило.

Он взял чистую сковороду и налил в неё слой растительного масла. После того как масло нагрелось, он положил клёцки одну за другой и аккуратно разложил их. Их медленно поджаривали на сковороде. Когда дно клёцки стало слегка золотисто-жёлтым, он добавил небольшое количество воды и накрыл крышкой. Он дал воде закипеть при высокой температуре, а затем убавил её, чтобы дать ей закипеть, пока кожа клёцки не стала слегка коричневой.

В то время как Руан Тан наливал немного уксуса в блюдо, некоторые зрители не могли больше сдерживаться.

[Не могу перестать обнимать деревья: Ах, ах, как же горячо! Но это же вкусно! Очень вкусно!]

[Мяо Мяо любит есть все блюда ведущего: Хрустящие снаружи и нежные внутри, мясо восхитительно, дно этой жареной клёцки хрупкое, и это исключительно вкусно. Мне это нравится!]

Руан Тан уже привык к выходкам этих двух шутников. Он налил уксус в тарелку и поставил её рядом с тарелкой жареных клёцок. – Вы можете выбрать в соответствии с вашими собственными предпочтениями. Вы можете съесть его как оно есть или окунуть в уксус.

Руан Тан всегда был очень щедр на ингредиенты, поэтому эти жареные клёцки были все тонкокожие, но фаршированные. Дно жареных клёцок было хрустящим и ломким, а внешняя оболочка – мягкой и вкусной, а свиная начинка – мясистой и сочной. Аудитория была полна похвал.

[ID27324740: Будет ли ведущий делать лотерею и сегодня?]

[Пьёт простую кипяченую воду посреди ночи: Мне нравится эта жареная клёцка! Я надеюсь, что моя удача хороша сегодня!]

- Извините, потому что я скоро выйду, может быть, мне не удастся приготовить ещё жареных клёцок. Сегодня вечером я приготовлю ещё более вкусную еду и использую её для лотереи, хорошо? - видя живой чат, обсуждающий лотерею, Руан Тан объяснил, чувствуя себя виноватым.

[Великолепный маленький звон: О, вау, так грустно! T^T]

[Мне всё равно, если я не хочу платить: О, я плачу, я собираюсь лечь рыдая и не встану, пока ведущий не вернётся сегодня вечером QvQ]

[Маленький прозрачный: О... тогда всё в порядке, но вы должны пообещать, что сегодня вечером разыграете, хорошо!]

[Пить простую кипяченую воду посреди ночи: (>_<)]

- Да, сегодня вечером наверняка будет лотерея, - Руан Тан успокоил публику и пошёл проверить, как там пудинг с тофу.

В это время пудинг из тофу в кастрюле уже почти сформировался.

Руан Тан достал чистую сковороду и подогрел немного масла. Когда она стала горячеей, он добавил чеснок и имбирь, помешивая их. Затем он поджарил фарш и налил в небольшую миску воды. Он дал ей закипеть на сильном огне, посыпал солью и добавил немного крахмальной жижи. Кастрюля начала наполняться светло-коричневым бульоном, и начал распространяться аромат.

Руан Тан зачерпнул несколько кусочков пудинга с тофу в небольшую миску, затем налил немного мясного фарша из кастрюли. Бульон просочился в пудинг с тофу, а сверху было навалено мясо. Наконец он насыпал немного нарезанного зелёного лука, и миска простого пикантного пудинга с тофу была готова.

- Если вы делаете его сами, вы можете добавить начинку в соответствии с вашим собственным вкусом. Вы можете добавить всё, что вам нравится есть, - на самом деле, Руан Тан чувствовал, что было бы вкуснее с морскими водорослями нори, сушёными креветками, горячими маринованными клубнями горчицы и консервированными яйцами. Но они не были доступны в эту эпоху, так что он делал это из доступных ему ингредиентов.

[Надеваю лес и ударяю по листьям: Вкусно, так вкусно!]

[Дующий ветер: Такой мягкий и гладкий, очень вкусный, супер вкусный!]

[Апрельская Горлица щёлкает перьями: Да, вкус действительно хорош! Мне это понравилось больше, чем соевое молоко!]

Пудинг с тофу был очень мягким, и не было никакой возможности использовать палочки для еды, чтобы съесть его. Его можно было есть только ложку за ложкой. Белый пудинг с тофу просто таял, попадая в рот. У него был вкус, отличный от свиной кожи и жирного мяса, более лёгкий и ароматный. Может, оно и не очень сливочное, но зато нежнее, когда его смешивают с густым бульоном и мясным фаршем.

Когда почти все попробовали, и время уже перевалило за 9 часов, Руан Тан сказал:

- Передача заканчивается. Увидимся вечером!

Закрыв прямую трансляцию, Руан Тан начал собирать вещи. Те соевые бобы, которые были пропитаны жирком, должны быть доставлены в Академию Наук. Они были готовы быть использованными, чтобы дать Хэ Юнь И демонстрацию принципа изготовления тофу. Возможно, у них есть способ упростить этот процесс и сделать свежий тофу доступным для продажи как можно скорее. Иначе ему придётся каждый раз делать его из соевого молока. Чтобы сделать это, потребуется время и будет очень утомительно. Он взял также лапшу, клёцки, шкурки и тому подобное. Они также могут быть серийно произведены. Это была действительно пустая трата усилий, месить тесто каждый день.

Вода, отделенная от пудинга с тофу, также была упакована. Возможно, это поможет Академии исследовать лактоны и дрожжи. Он также обсудит с ними метод производства таких продуктов на основе сои, как соевая паста и дубаньцзян. Процесс их изготовления был слишком долгим, и он не собирался делать их сам.

Думая об этом, было довольно много вещей, которые надо было сделать...

Съев свой собственный завтрак, он положил оставшиеся готовые клёцки и пудинг с тофу в консервную коробку и приготовился отнести её в Академию Наук. Когда ты просишь о помощи, ты должен принести небольшой подарок, не так ли? С появлением соблазна, возможно, эти исследователи станут ещё более мотивированными и эффективными.

Упаковав вещи в лёгкий чемоданчик, Руан Тан вошёл в звёздную сеть и вызвал подвешенный автомобиль. Он был готов к отъезду.

Но прежде чем уйти, по странному стечению обстоятельств, он схватил маленькую баночку масла чили.

<http://bllate.org/book/16506/1499833>