

По дороге домой Руан Тан размышлял о меню на сегодняшний вечер. Утром он умиротворил публику, пообещав сегодня вечером побольше вкусной еды, и решил приготовить что-нибудь побогаче к ужину.

Два мясных блюда, одно овощное блюдо и один суп должны растопить их сердца. На ночь он не планировал делать ничего слишком жирного или сложного, поэтому вечернее меню было решено. Для мясных блюд он мог приготовить фаршированный перец и белое мясо в чесночном соусе. Овощное блюдо – это будет жареный шпинат, а суп – томатный суп.

Эти блюда также можно было бы превратить в комплексный обед, и зрители захотели бы получить его для сегодняшней лотереи.

Руан Тан зашёл на торговый сайт и сделал новый заказ. Теперь у него было много денег, и больше не было необходимости учитывать цену при покупке. То, что он хотел, он просто покупал. Он пришёл домой и сначала принял душ.

Пока он принимал освежающий душ, универсальный умный дворецкий разложил на кухне все ингредиенты, доставленные межзвёздной экспресс-доставкой.

Руан Тан надел линзы для прямого эфира и открыл прямую трансляцию.

- Всем добрый вечер, я – ваш ведущий, Руан Тан, и сегодня я хочу сделать фаршированные перцы, белое мясо в чесночном соусе, жареный шпинат и томатный суп.

[Далёкая-далёкая галактика: Вау, четыре блюда! Ведущий действительно отличный!]

[Медленная лошадь: Похоже, я собираюсь хорошо поесть (˘"˘) ]

[Это не простое лицо: Предлагаю эти хрустальные цветы ведущему, пожалуйста, дай нам много хорошей еды!!!]

- Эти блюда сегодня относительно просты в приготовлении. Если вам интересно, вы можете узнать и попробовать готовить их самостоятельно, – сказал Руан Тан, доставая пять зелёных перцев. – Сначала мы сделаем фаршированные перцы, ингредиенты, которые будут использоваться, это зелёный перец и свинина.

Каждый из пяти зелёных перцев был большим, толстым и свежим — как и следовало ожидать от ингредиентов, выращенных Академией Наук. Не было никакой необходимости беспокоиться о качестве ингредиентов.

Сначала он снял стебли зелёного перца, затем промыл их внутри и снаружи водой, прежде чем отложить в сторону.

Он взял большой кусок свинины и нарезал её на фарш. Он положил туда приправы, а затем замариновал их, чтобы избавиться от привкуса. Зелёный перец разрезал пополам. Он выглядел как маленькая лодка. Мясная начинка была помещена в эти длинные зелёные перечные лодки, а затем помещена в пароварку. Как только он распарится, он будет готов.

- Зелёный перец нужно готовить на пару в течение двадцати минут. А пока приготовим белое мясо в чесночном соусе.

Основным ингредиентом, используемым в белом мясе в чесночном соусе, была тоже свинина. Он купил три больших куска свиного брюшка. Он использовал кусочек фаршированного перца. Оставшиеся два куска он приготовил для белого мяса в чесночном соусе.

Полосатая свинина была уже вымыта и намазана соком имбирного лука и солью, чтобы избавиться от привкуса. Затем он положил её в кастрюлю с холодной водой и довёл её до кипения на сильном огне. Когда она закипела, он добавил лук-шалот и имбирь, а затем дал ей закипеть при низкой температуре.

- Это мясо нужно готовить в течение пятнадцати минут, а потом мы приготовим томатный суп, - это было слишком просто. Самое большее, на это уйдёт пять минут, поэтому он решил сделать так, чтобы оно не остыло и не потеряло свой вкус.

[Апрельская Горлица щёлкает перьями: Ху-ху-ху, я не могу ждать...]

[Маленькие ласточки летят и летят: Всхлип, я уже чувствую запах, но не могу его съесть...  
QAQ]

Руан Тан не мог удержаться от смеха. Он достал из холодильника огурец, разломал его на кусочки и превратил в холодный салат из огурцов. Он дал его зрителям, чтобы они ели сколько душе угодно.

[Бумага-хвостатый кролик: Ой, ведущий - это так приятно!]

Было много способов приготовить томатный суп. Вообще, вид густого супа, используемый в западных ресторанах, требовал много специй. В отсутствие этих ингредиентов, Руан Тан мог только приготовить китайский суп, как это часто делается дома. Во всяком случае, пока основные ингредиенты были там, это всё равно было бы очень вкусно.

Сначала он почистил говядину, а потом нарезал её мелкими кубиками. Точно так же он налил в кастрюлю холодной воды и, когда она закипела, положил туда говядину, чтобы избавиться от крови. Он поменял воду, добавил в неё лук и имбирь и оставил тушиться на медленном огне. На этот раз на приготовление пищи уйдёт почти полчаса.

К счастью, в это время фаршированные перцы в пароварке были готовы, и огонь под кастрюлей

со свиной можно было выключить.

Сначала он выключил её, но не открыл крышку. Он будет использовать оставшееся тепло, чтобы продолжать тушить свинину, она будет тщательно протушена.

Затем он открыл крышку пароварки, и тепло распространилось вместе с насыщенным ароматом мяса. Зрители начали невольно сглатывать.

- Фаршированные перцы готовы, каждый может попробовать их сейчас, но будьте осторожны, чтобы не обжечься, - после того, как фаршированные перцы были положены на тарелку, Руан Тан разрезал один, чтобы зрителям было легче его попробовать.

[А Цю Эи: Вкусно! Так мило!]

[ID20762441: Зелёный перец снаружи немного острый, но он очень мягкий. Мясо внутри очень вкусное. Вместе это просто восхитительно!]

[Следующие передачи, чтобы научиться готовить: Это блюдо действительно просто сделать, и это так вкусно!]

Шкурка зелёного перца превратилась в тигровую шкуру, и большая часть её остроты исчезла. Теперь от неё остался лишь слабый намёк. От него исходил даже слабый аромат. Мясо так долго варилось на пару, что мясистые соки были полностью поглощены зелёным перцем. С помощью всего лишь одного укуса, богатый вкус затопит рот. Нежный, но не мягкий. Фарш был вкусным и нёс в себе намек на остроту и сладость перца. Казалось бы, простое блюдо, но вкус оказался неожиданно богатым.

На самом деле, зелёный перец можно было не только готовить на пару, но и обжаривать, и вкус был бы ещё более интенсивным. Но Руан Тан подумал, что он может быть слишком жирным. Было лето, и уже наступил вечер. Было бы лучше съесть что-нибудь полегче.

В это время свиная грудка в суповой кастрюле была почти готова. Руан Тан достал из супового горшка свиное брюшко, нарезал его тонкими и ровными ломтиками и положил на тарелку. Это было белое мясо. Кроме того, он взял небольшую миску и добавил в неё чеснок, который был растёрт в пасту. Он также добавил немного соевого соуса, соли и немного белого сахара. Равномерно посыпать им нарезанное белое мясо, и белое мясо в чесночном соусе было готово.

- Белое мясо в чесночном соусе готово. Каждый может попробовать, - на середину тарелки Руан Тан поставил маленькую тарелочку с маслом чили, для тех, кто любит острую пищу.

[Кленовый цветок Сюэ Во: Боже мой, это выглядит слишком хорошо, чтобы есть...]

Поскольку времени было достаточно, Руан Тан сделал простую аранжировку для мяса. Слой за слоем, Руан Тан помещал мясо, чтобы создать слои лепестков. Последние куски были свалены в огромную кучу. Поскольку разрез был очень тонким, жирная часть выглядела почти прозрачной. После заливки чесночным соусом белое мясо было покрыто красным соусом, а окружающее пространство было окружено небольшим кругом красного бульона. В результате он превратился из деревенской вершины холма в недавно извергнувшийся вулкан.

[Не могу перестать обнимать деревья: Неважно, как красиво это выглядит, ничто не может помешать мне съесть его!]

[Такой голодный: Это верно! Я уже съел его... это восхитительно! Даже когда не было соуса, он уже был очень пикантным, но с ним вкус стал ещё богаче и вкуснее! Я чувствую, что нахожусь в раю!]

[Кикии: Ведущий действительно потрясающий. В руках ведущего любой ингредиент может стать деликатесом!]

Белое мясо варили до тех пор, пока оно не стало мягким и нежным. Смешанное с ароматным чесноком и вкусным соевым соусом, оно было насыщенным, но не жирным. Люди не могли остановиться.

Говядина была уже почти достаточно сварена. Она варилась на медленном огне, постоянно издавая булькающие звуки. Руан Тан взглянул на кастрюлю и вымыл начисто помидоры, картофель, морковь и лук. Очистив их, он разрезал на мелкие кусочки. Капусту порвал на куски вручную. Он поставил сковороду и разогрел немного масла. Затем он поднял луковицу и положил её внутрь. Вместе с шипящим звуком медленно вырвался аромат лука. Когда лук поменял цвет, он добавил морковь и капусту и обжарил, пока не испарилась влага.

Он выключил огонь, снял крышку с супа и поставил рядом кастрюлю. Он зачерпнул жареные овощи в суп из говядины.

Картофель был помещён в него, и поскольку картофель содержал крахмал, не было необходимости добавлять крахмальную суспензию для загустения.

Он снова включил огонь и поставил кастрюлю на место. Затем он положил нарезанные помидоры, чтобы обжарить их. Когда помидоры стали мягкими и вытеснили сок, он добавил половину маленькой бутылочки томатного соуса.

Цвет и кислинка томатного супа не может зависеть исключительно от свежих помидоров. Пришлось использовать томатный соус, чтобы сделать томатный вкус более насыщенным. Он был незаменим.

Кастрюля рядом с ним снова закипела, и ингредиенты подпрыгивали в булькающем супе. Руан Тан вылил помидоры вместе с соком, приправил его небольшим количеством соли, перца и

щепоткой сахара, чтобы освежить вкус, а затем снова закрыл крышку. Томатный суп был готов, и ему нужно было только продолжать кипеть ещё около десяти минут.

На самом деле, если бы можно было использовать масло, чтобы обжарить эти овощи, вкус был бы ещё более интенсивным и ароматным, но поскольку молочные продукты ещё не были готовы, Руан Тан мог использовать только растительное масло. Но растительное масло не могло заменить масло при приготовлении Ру.

При приготовлении Ру, муку и сливочное масло нужно было соединить в соотношении 5 к 1. Обжарить на медленном огне, а затем положить в суп, чтобы сделать суп более густым и ароматным. К сожалению, масла не было, так что этот шаг можно было только опустить. Во всяком случае, лёгкий суп тоже был вкусным. Теперь он чувствовал, что это действительно очень мудрое решение – вступить в Академию. С Академией Наук ему больше не приходилось горько ждать выхода новых ингредиентов. Всякий раз, когда что-то приходило на ум, он мог просто сказать им. Это очень удобно.

Когда у него будет масло, он сможет повторно сделать более подлинный томатный суп для аудитории.

Чтобы суп был готов, требовалось совсем немного времени, ровно столько, чтобы обжарить тарелку шпината. Обжаренный шпинат был очень прост. Вымойте его, разрежьте на куски, положите в горячую воду и дайте немного повариться. Затем положите его в сковороду с маслом и обжаривайте в течение двух минут. Добавить соль и растёртый чеснок, жарить до тех пор, пока шпинат не вытеснит сок, и это будет готово. Это было так просто, что даже писатель был слишком ленив, чтобы описать это.

Хотя это блюдо было простым, на вкус оно было совсем не плохим. Свежий шпинат был мягким и приятным на вкус, с небольшим количеством сладости. К нему примешивался вкус чеснока, не слишком сильный, но от этого блюдо становилось вкуснее и бодрее. Съев два сытных мясных блюда, съев немного свежего и сладкого шпината, сразу же избавляешься от жирного ощущения.

[Мой Тан замечательный: Уоу! Сопражение этого блюда с другими так освежает~]

[Кусок жирного пудинга: Ах, белое мясо – моя красная роза, шпинат – мой белый лунный свет! Так счастлива!]

Руан наблюдал, как комментарий за комментарием пролетали мимо в чате, и не мог не улыбнуться. Он открыл кастрюлю с супом и взглянул на неё. Затем он выключил огонь и налил себе небольшую миску супа.

– Суп готов. Каждый может попробовать.

Белая фарфоровая миска содержит соблазнительный красный суп, густой, со слоем золотистого масла на боку. Мягкая и нежная говядина была богатой, а с лёгкими и

освежающими овощами она сразу же нейтрализовала жирное ощущение, которое, возможно, было там. Даже съев целую кастрюлю, ты не устанешь.

[Маленькие ласточки летают: Большой рот мяса, немного овощей и, наконец, ложка вкусного супа, это слишком увлекательно!]

[Ведущий, я твой старый поклонник: Ведущий, ведущий! Вам не хватает домашнего животного? С годовым доходом более миллиона, поставляется с автомобилем и домом, и может даже согреть вашу постель! Будет упорно работать без жалоб, вам просто нужно кормить его!]

[Уджи Гвадин: Пффф! Ведущий, смотри сюда! Я готов давать 1000 монет GM каждый день. Дай мне лишь одну порцию, когда будешь готовить еду!]

[Мяо Мяо любит есть все блюда ведущего: Эй, все блюда закончены. Пришло время для лотереи?... прошу вас, пусть я победу! (TVT)]

- Да, сегодня будет розыгрыш для десяти счастливых зрителей и доставлен роскошный комплексный обед из двух мясных блюд, одного овощного блюда и одного супа, - когда Руан Тан сказал это, он увидел, что весь чат начал молиться об удаче.

[Мне всё равно, если я не хочу платить: Ведущий, не забывай о нашем секретном соглашении, хорошо? QvQ]

[Лю Ебай: Кто заключил с тобой соглашение?... Нефритовый император, королева-мать, тоаистская троица, господь на небесах, истинный бог! Обязательно дайте мне выиграть!]

[Юэ Чжи Синь вспоминает снег: Мастер! Твой ученик хочет одно блюдо!!]

Руан Тан с улыбкой наблюдал, как зрители молят о еде. Он не удержался и покачал головой. Когда он уже собирался начать лотерею, в гостиной, как обычно, взорвался метеоритный дождь.

Пользователь «ХЭ» подарил ведущему метеоритный дождь.

[ХЭ: Я хочу есть.]

[ХЭ: QvQ]

Он, вероятно, чувствовал, что обычного «восхитительного» комментария было недостаточно, чтобы на него благосклонно посмотрел ведущий. Хэ Юнь Чэнь, который уже пропустил несколько приёмов пищи, чувствовал, что ему нужно изменить тактику. Мало того, что он перешёл от обычного «вкусно» к «я хочу есть», он научился отправлять смайлики!

Руан Тан взглянул на это и не смог сдержать улыбку. Ему очень хотелось увидеть выражение его лица, когда этот «холодный и отчуждённый» маршал обнаружит, что его личность уже разоблачена его собственным братом. Захочет ли он вернуться назад во времени и задушить эту версию того, кто послал этот смайлик?

Это было также совпадением, что когда он нажал на кнопку лотереи, идентификатор «ХЭ» плавал прямо перед ним. Его пальцы вытянулись, и он почти мог представить себе волнение Юнь Чэня... а затем его палец двинулся и щёлкнул по имени под ним.

- Поздравляю, Му Цзе, ID27324740, фиолетовый солнечный свет, тёплая ночь... и так далее. Ваша экспресс-доставка будет отправлена позже, пожалуйста, обратите внимание.

В зале прямой трансляции было много людей, которые заметили эту сцену. Они вдруг шутливо и со смехом сказали:

- Извините, но то, что у тебя есть деньги, не значит, что ты можешь делать всё, что хочешь!

[Не могу перестать обнимать деревья: Ха-ха-ха, почему я не могу перестать улыбаться! Ведущий ещё раз доказал, что наличие денег не даёт привилегий!]

Руан Тан холодно выключил прямую трансляцию и затем упаковал одиннадцать пакетов, один из которых был намного больше, почти в два раза больше других.

Он подумал ещё более холодно:

- Имея деньги, ты не купишь себе привилегий, но действуя мило, купишь!

<http://bllate.org/book/16506/1499836>