

День обучения закончился, и всё в звёздной сети было решено хорошо — Руан Тан вернулся домой очень счастливым.

После того, как Руан Тан вернулся домой, он обнаружил, что тофу, о котором упоминал Юнь И, уже прибыл, и что умный дворецкий уже положил его в шкаф для хранения свежих продуктов. Он открыл шкафчик для хранения свежих продуктов и обнаружил, что Академия наук прислала два вида тофу — твёрдый тофу и шелковистый тофу. Там было два больших и свежих блока. Похоже, сегодня на ужин будут блюда из тофу.

Вместе с тофу там была ещё дюжина консервных коробок. Было странно, что Хэ Юнь И послал ему коробку. Когда он открыл её, то обнаружил, что это был специально разработанный ящик для хранения, который имел несколько небольших перегородок. С ними отделение блюд от риса было бы намного проще. Они были похожи на коробки для завтрака из его прошлой жизни, но лучше сохраняли тепло. Она также была разработана специально для хранения супа и предотвращения его проливания. Никогда не следует недооценивать мудрость людей в будущем.

В последние два дня, когда он не мог вести никаких прямых трансляций, у него появилось ощущение, что чего-то не хватает. Он действительно скучал по этим очаровательным зрителям, и ему нравилось получать их восторженные отзывы, когда они пробовали еду, которую он готовил.

Поскольку всё уже было решено, он может возобновить свою передачу сегодня же вечером.

Подумав об этом, он вошел в учетную запись Weibo и опубликовал короткое уведомление о прямой трансляции.

[@Руан Тан: Прямая трансляция в 7 часов вечера.]

[@Не могу перестать обнимать деревья: Ой-ой-ой, прямо в прямом эфире!]

[@Мяо Мяо любит есть все блюда ведущего: Отлично, наш дорогой ведущий вернулся!]

[@Я хочу есть поздно вечером: Я наконец-то могу съесть что-то вкусное / (oo□) /~~ без трансляции я не чувствовал себя живым!]

До 7:00 Руан Тан уже приготовил все необходимые ингредиенты, и прямая трансляция началась вовремя.

В результате, как только он вошёл в комнату прямого эфира, он был ослеплён различными красочными спецэффектами подарков. Живой чат был ещё более переполнен, чем раньше. Хотя он уже установил лимиты чата в реальном времени на самый высокий уровень, он всё ещё едва мог видеть через чат. Он взглянул на количество людей в интернете, и оно уже превысило

500 миллионов!

- Привет всем, я - ведущий, Руан Тан. Сегодня я приготовлю мапо тофу, сладкий и кислый хрустящий тофу и свежий суп из креветок тофу. Острое блюдо, кисло-сладкое блюдо и солёное пикантное блюдо - это определённо удовлетворит вкусы любого зрителя.

[Лёгкий лекарственный аромат: Какое ностальгическое вступление! Ведущий, мы скучали по тебе!]

[Я желаю спокойствия: Ах, ах, молодой человек, мой муж! Какой приятный голос! Прrrrrrr.]

[Зигуи: Тофу! Не это ли имела в виду Академия Наук, когда говорила о новых полуфабрикатах?]

- Да, тофу - это полуфабрикат, изготовленный из соевых бобов. Немного поварив, вы сможете приготовить множество вкусных блюд. Его уже выставили на рынке. Вы можете купить его позже и научиться готовить с ним, - как только Руан Тан сказал это, он начал готовить. - Сегодня я хочу приготовить мапо тофу. Основными ингредиентами являются шелковистый тофу и говядина.

Руан Тан достал кусок филейной части и нарезал его на фарш, а затем положил в небольшую миску сбоку. Шелковистый тофу нарезали мелкими кубиками и бланшировали в кастрюле с водой с небольшим количеством соли. Это позволит удалить бобовый аромат тофу, а также улучшить его текстуру, делая его менее склонным к разрушению, а также делая его более гладким и нежным.

Он разогрел немного масла на сковороде и сначала обжарил нарезанный лук-шалот, измельчённый имбирь и чеснок, а также измельчённый перец горошком, пока они не стали ароматными. Для того чтобы зрители не могли случайно откусить от перца горошины, а их рты онемели и начали покалывать, Руан Тан отфильтровал эти вспомогательные ингредиенты перед следующим шагом. Затем он добавил фарш из говядины, медленно помешивая, пока тот не побледнел. Он добавил соевый соус, чтобы окрасить мясо, а затем добавил соус чили, дав ему обжариться, пока не выйдет красное масло. Мясной пикантный запах был окутан пряным ароматом. На дне кастрюли пузырилось красное масло. Зрители уже не могли сдерживаться.

Затем Руан Тан дал тофу высохнуть, а затем добавил его в кастрюлю, чтобы дать ему закипеть на слабом огне. Он добавил три части крахмальной суспензии, чтобы загустел соус. Тофу готовился очень быстро, его поверхность уже была покрыта красным маслом, и крошечные поры на нём быстро сокращались, поглощая все соки.

Руан Тан не мог использовать лопатку для перемещения тофу, чтобы тот не рассыпался, поэтому он осторожно раскачивал сковороду взад и вперёд, чтобы все ингредиенты были равномерно нагреты. Он несколько раз встряхнул сковороду, чтобы ингредиенты и специи хорошо перемешались. Когда он выложил блюдо на тарелку, то посыпал его мелко нарезанным зелёным луком и перцем. Острый и вкусный мапо тофу был закончен.

Мапо тофу положили на открытую плоскую тарелку. Красный соус был усеян белым нефритовым тофу. Он был усеян зелёными кусочками зелени, и даже фарш из говядины казался золотистым. Всё блюдо выглядело блестящим и сияющим, не говоря уже о пряном, пикантном аромате, исходящем от него.

Зрители уже давно были очарованы соблазнительным ароматом, от которого у них неудержимо текли слюнки. Когда они увидели, что Руан Тан закончил, они даже не стали ждать его сигнала, прежде чем собраться вокруг этой тарелки.

[Не могу перестать обнимать деревья: Это так остро! Так вкусно! Так нежно! Так вкусно же! (" ")]

[Мяо Мяо любит есть все блюда ведущего: Вау, эта штука под названием тофу так хороша! Оно такое ароматное! С ним я могу прикончить две большие миски риса!]

[Любовное зелье: Вау, я не могу есть острые вещи, они такие горячие, что мои губы, кажется, горят, но это действительно вкусно! Есть во время слёз...]

Мапо тофу характеризуется словами «онемевший, пряный, жгучий, ароматный, мягкий, нежный, пикантный и бодрящий». Особенно важна была ошеломляющая пряность. Так называемое онемение, разумеется, относится к сычуаньскому перцу, пряность же должна на самом деле исходить от соуса чили с соусом из чёрной фасоли. Но в отсутствие соуса из чёрной фасоли домашний соус чили Руан Тана тоже был достаточно хорош.

Когда все попробовали, Руан Тан приступил ко второму блюду.

- А теперь я приготовлю кисло-сладкий жареный тофу.

Обеспокоенный тем, что зрители не могут различить два вида тофу, он объяснил: - Это два вида тофу, но их вкус и текстура различны. Они также подходят для различных видов приготовления пищи. Фирменный тофу - это курсер. Когда вы режете его, большие поры можно увидеть в поперечном сечении. Цвет также желтоватый, он твёрже, но более гибкий. Он больше подходит для жарки на сковороде, глубокой жарки и тушения. Он не подходит для жарки во фритюре, но содержание кальция в нём выше.

- Шелковый тофу тоньше и нежнее. Его содержание воды также является высоким, - он указал на блюдо с мапо тофу. - Как вы только что видели, его поверхность более гладкая и белая. Он подходит для горячего горшка, супов и приготовления на пару.

Кто-то сразу же спросил в живом чате: - Что такое горячий горшок?

Он ответил: - Горячий горшок - это тоже очень особенное блюдо. Его очень просто сделать и оно подходит для многих людей. Я также буду транслировать готовку его в будущем. Сейчас мы начнём готовить следующее блюдо.

Сначала он приготовил кисло-сладкий соус с уксусом, соевым соусом, сахаром, крахмалом и небольшим количеством соли и отложил его в сторону. Затем он вымыл твёрдый тофу, разрезал его на маленькие квадратики примерно по три сантиметра, а затем использовал бумагу, чтобы поглотить влагу с поверхности тофу. Затем он разогрел сковороду с маслом и положил туда кубики тофу, обжаривая их до золотистого цвета. Затем он зачерпнул их и вылил лишнее масло, оставив только тонкий слой. Он добавил обратно жареный тофу вместе с кисло-сладким соусом, используя средний огонь для тушения, позволяя тофу впитывать аромат. Наконец он включил огонь, чтобы дать ему впитаться в соки.

[Следующие передачи, чтобы научиться готовить: Ах, этот кислый и сладкий тофу очень вкусный, я думал, что твёрдый тофу будет жестким, но текстура на самом деле очень нежная. Но самое главное, что это легко сделать! Мне придётся попробовать, когда я вернусь домой!]

[Медовое лето: Восхитительно.]

[Курука: Эй, это действительно вкусно... хотя я кухонный недотёпа, я думаю, что могу сделать это тоже!]

Жареная золотистая хрустящая кожица тофу, завернутая в густой кисло-сладкий соус, внутри находится мягкая сердцевина тофу. И вкус, и текстура были действительно превосходны.

Видя, что всем очень нравится это блюдо, Руан Тан почувствовал себя вполне счастливым, а затем сказал: – Приготовить суп из тофу и креветок очень просто. Основными ингредиентами являются шелковистый тофу и креветки.

Он нарезал тофу маленькими кубиками, затем обработал креветки, удалив их головы, панцири и пищеварительные пути. К этому времени все уже были знакомы с этим методом обработки, и никто ничего не сказал. Хотя были некоторые люди, которые всё ещё считали обработку креветок немного отвратительной и говорили, что они не будут нести ответственность за их поедание, спасибо.

Он налил воды в кастрюлю до половины, затем добавил кусочки имбиря и очищенные креветки, чтобы сварить вместе. После того как креветка медленно покраснела, он тут же убрал её. Он достал другую сковороду и, используя небольшое количество масла, обжарил нарезанный лук и измельченный чеснок, пока тот не стал ароматным. После добавления воды он положил туда кусочки тофу и креветки. Он использовал соль и немного молотого перца для приправы. После пяти минут кипячения с закрытой крышкой суп был готов.

Когда суп был вылит из кастрюли, все могли видеть, как белый нефрит тофу и красный цвет креветок усиливают красоту друг друга. Суповая похлёбка приобрела полупрозрачный бежевый оттенок. С последним добавлением нарезанного зелёного лука он создал сцену, которая заставила людей чувствовать себя беззаботными и расслабленными.

[Апрельская горлица щёлкает перьями: Мне нравится этот суп, креветки очень нежные, тофу тоже очень гладкий, суп такой освежающий!]

[Гу Яньцин: Это необыкновенно вкусно!]

[ID29238510: Это мой первый раз, когда я смотрю трансляцию. Я слышал, что кулинарные способности ведущего были потрясающими. Что он может превратить простые ингредиенты в вкусные блюда. Я думал, что это просто преувеличенные слухи. Я никогда не думал, что это действительно так! Удивительно, как он использовал один и тот же ингредиент для создания трёх разных по вкусу блюд! Предлагаю хрустальные цветы!]

[Не могу перестать обнимать деревья: Меня волнует только то, смогу ли я сегодня выиграть в лотерею... QAQ]

[Мяо Мяо любит есть все блюда ведущего: Эй, я уже давно не выигрывал приз, я посмотрел на количество людей в интернете, и я просто хочу плакать...]

[Танцует под лунным светом: Выпрашиваю приз!!!!!!]

Наблюдая, как зрители снова начинают молиться за приз, Руан Тан не мог не улыбнуться: - Поскольку сегодняшние блюда относительно просты в приготовлении, 20 счастливых зрителей получат набор тофу.

[Маленький белый-это не белый: Делаю сальто и запрашиваю приз!]

[Аринбс: Одна сотая миллиона выигрышных ставок, Боже мой!]

[Едва проходя мимо: В поисках приза...]

- Поздравляю, Мяо Мяо любит есть все блюда ведущего, Мэн По По По, Гу Яньцин, танцующий под лунным светом... доставка будет отправлена вам позже, пожалуйста, не забудьте проверить и получить её. Увидимся завтра! - после объявления победителей он закрыл трансляцию среди их мучительных стенаний.

Коробки с консервацией, которые ему прислал Юнь И, оказались очень кстати. И второе, и суп можно было складывать вместе, а не делить на несколько коробок, как раньше.

С помощью Сяо Бая он быстро упаковал 22 коробки. В дополнение к коробкам с обедом победивших зрителей, две другие коробки были, конечно же, для братьев Хэ. В них было больше, чем у других, а также была своя порция риса.

Хэ Юнь Чэнь был занят делами в звёздной сети последние два дня, и у него накопилось много работы, поэтому он остался в штабе, чтобы работать сверхурочно. Хэ Юнь И был занят исследованием новых ингредиентов, поэтому он также работал сверхурочно. Руан Тан отправил их посылки в их офисы.

Он наблюдал, как робот-курьер забирает посылки, закрыл дверь, откинулся на спинку дивана и подумал: «Может быть, мне стоит пригласить их обоих к себе, и позже я приготовлю им «горячий горшок»?»

<http://bllate.org/book/16506/1499845>