

Закончив свою работу, Хэ Юнь Чэнь поехал вместе с Руан Таном к дому Руан Тана.

Руан Тан спросил его, есть ли у него и Хэ Юнь И какая-нибудь еда, которую они не любят, и Хэ Юнь Чэнь ответил, что они не были придирчивыми едоками. В результате Руан Тан заказал ингредиенты для стандартной горячей кастрюли.

Ингредиенты, которые он заказал для горячего горшка в тот вечер, уже были доставлены, и Сяо Бай помог ему получить доставку. Как только он вернётся домой, он сразу же начнёт готовить.

Они оба только что вошли в дверь, когда Хэ Юнь И поспешил на своей подвешенной машине.

- Сяо, я принёс те вещи, которые ты просил! - Хэ Юнь И нёс различные маленькие и большие сумки, все из которых были вещами, которые Руан Тан попросил у него сегодня днём. Помимо разделённой на части кастрюли для горячего горшка, там были также различные продукты из соевых бобов, такие как шелковистый тофу, твёрдый тофу и кожица тофу. Под влиянием соблазна еды энтузиазм и потенциал Хэ Юнь И возросли в сто двадцать раз, и он внезапно решил несколько производственных задач по переработке новых ингредиентов.

- Спасибо тебе, старший брат Хэ! - Руан Тан поздоровался с ним и радостно забрал вещи из его рук. - Подождите немного, я хочу сделать прямую трансляцию. Если вы не хотите появляться в эфире, не ходите на кухню!

- Ладно, - они оба поняли и согласились.

Руан Тан радостно побежал на кухню, неся эти предметы с собой, готовясь начать прямую трансляцию. Он не выступал в эфире сегодня утром, а если бы не выступал и сегодня вечером, то зрители, возможно, уже прыгали бы от волнения. Более того, он совсем недавно пообещал зрителям, что сделает горячий горшок.

Поскольку в его квартире были гости, на этот раз, вместо того чтобы использовать живые линзы, он решил использовать трансляцию с фиксированной точкой. Таким образом, он мог ограничиться только кухней.

После того, как он включил прямую трансляцию, люди в интернете, получившие уведомление о трансляции, немедленно бросились в комнату вещания. Когда они вошли, то внезапно поняли, что сегодняшняя перспектива вещания была немного другой.

[Мяо Мяо обожает есть все блюда ведущего: Трансляция! Хорошо, что я всегда обращаю внимание на уведомления. Когда я увидел уведомление о прямом эфире, я - ого?! Ты красивый парень! А ты кто такой?!]

[Не могу перестать обнимать деревья: QAQ он не транслировал весь день. Я смотрел записи,

чтобы удовлетворить свою жажду, и вдруг началась прямая трансляция.]

[Мэн по по по: Это... прямая трансляция сегодня немного другая? Я... я, кажется, увидел лицо ведущего???)

[Деметра: Комментатору выше... ты не видел ничего плохого, потому что я-я тоже это видела.]

Руан Тан слегка улыбнулся.

- Сегодня я изменил метод прямого эфира, поэтому вы можете видеть моё лицо, - в гостиной на мгновение воцарилась тишина, а потом вдруг всё стихло.

[Ци Цзю Мо Ран: Боже мой! Ведущий такой красивый! Как он может быть таким красивым!?!]

[Маленькие ласточки летят: Ведущий, ты наконец-то раскрыл свою личность! Когда ты объявишь о нашей свадьбе? (^_^)]

[Солёная рыба изначально была рыбой: я видел фотографию ведущего в звёздной сети и знал, что он красив, но я не знал, что он красив до такой степени. Я сажусь на корточки и смотрю вверх а он всё ещё выглядит так хорошо~]

[Сакура Лето: Ах, это действительно киноимператор! Почему я никогда раньше не думал, что Император Руан так красив?!]

[Чай Лан: QAQ, Руан, ты больше не будешь играть? Твой поклонник кино такой грустный...]

Конечно, было вполне естественно, что здесь будут замешаны некоторые поклонники фильма «император». Они были опечалены его уходом из кино и убеждали его вернуться. Руан Тан мог только ожесточить своё сердце и сказать им:

- Мне очень жаль, но я больше не буду сниматься в будущем. Я обнаружил, что больше предпочитаю готовить, чем играть, но в любом случае, спасибо за вашу доброту.

В конце концов, он не был первоначальным владельцем этого тела. У него не было ни супер-актёрских способностей, ни пылкой любви к актёрскому мастерству. Для него было невозможно вернуться в индустрию развлечений. Вместо того, чтобы давать надежду этим фанатам, лучше было объяснить это прямо. Лучше было вынести быструю, острую боль, чем долгую и тупую. Руан Тан надеялся, что они быстро пойдут дальше и найдут себе нового идола.

[Маленький прозрачный: На самом деле, я не думаю, что в этом есть что-то плохое. Возможность видеть, как мой кумир готовит каждый день, делает меня самым счастливым!]

[Пить холодную воду посреди ночи: Да, именно так! Ведущий, заправь нас едооой!]

Видя понимание и поддержку аудитории, Руан Тан одарил её своей фирменной улыбкой и дал своё стандартное вступление:

- Привет всем, я – ведущий, Руан Тан, и сегодня я хочу принести вам вкусный горячий горшок.

[Не несите бремя Цин: Разве горячее блюдо – это то, упомянутое в прошлый раз? То самое вкусное, которым можно поделиться с большим количеством людей?]

[Курящий дождь: Название горячего блюда звучит очень необычно, я действительно хочу поесть и посмотреть!]

[Мока: Я так ждал этого момента! (▽)]

Там было много подготовки, необходимой для горячего горшка. Итак, после того, как Руан начал прямую трансляцию, он сразу же начал заниматься делом. Видя, что публика так жаждет горячего горшка, он не смог сдержать лёгкой улыбки. Это вызвало восторженные крики зрителей.

[Апрельская Горлица щёлкает перьями: Ведущий, что значит горячий горшок?]

- Горячий горшок – это блюдо, где необходимым инструментом является горшок. Мы разогреем в нём суп, а затем приготовим ингредиенты, окунув его в кипящий суп на короткое время, – говоря это, он достал разделённый горшок, который только что дал ему Хэ Юнь И. В середине кастрюли был разделитель, который означает, что она может вместить две разные ароматизированные суповые основы. – У разных людей разные вкусы, поэтому сегодня я буду использовать этот разделённый горшок для горячего горшка. Одна сторона будет с неострым белым супом, а другая – с красным острым супом.

На самом деле, главная причина, по которой он решил использовать разделённый горшок, заключалась в том, что у него были разные вкусовые предпочтения. Хэ Юнь Чэнь любил есть острую пищу, но Хэ Юнь И не любил её. Поэтому он специально попросил Хэ Юнь И помочь создать этот горшок, готовый вместить как пряные, так и не пряные ароматы в соответствии с их вкусами.

- Чтобы сделать горячий горшок, первое, что нам нужно сделать, это сделать суповую основу. Вкусная и насыщенная суповая основа – это суть горячего горшка. Вообще говоря, суповая основа была бы вкуснее, если бы мы дали ей кипеть в течение пяти часов, но так как это было спонтанное решение момента, я не смог приготовить её заранее. Так что мне придётся импровизировать. Но не волнуйтесь, вкус всё равно будет восхитительным, – он вынул несколько цилиндрических костей с мясом, разрезал их кухонным ножом и положил в кастрюлю с супом. Он также добавил нарезанный имбирь и зелёный лук и дал ему закипеть на сильном огне. Удалив плавающую пену, он убавил огонь, чтобы дать ей медленно кипеть.

- В дополнение к суповой основе также необходимы различные горячие ингредиенты для кастрюли, – затем он начал готовить ингредиенты, которые они будут готовить в горячем котле

позже.

Во-первых, мясо – баранина, говядина и свинина были определённо незаменимы. Для ягнёнка он выбрал мясо из ноги, где были прожилки жира и постного мяса. Он отрезал от ноги широкие полоски мяса, а затем завернул мясо в цилиндр с помощью пластиковой обертки. Он положил его в морозилку для быстрого замораживания, затем достал и медленно разрезал на тонкие хлопья. Таким образом, он смог заставить ягнёнка свернуть кусочки, которые были очень важны в его прошлой жизни. Таким же образом были приготовлены ломтики говяжьего рулета. Кусочки свинины были взяты из полосатого свиного брюшка.

Затем были овощи. Он купил картофель, китайскую капусту, шпинат, побеги бамбука, белую редиску, огурец, белую тыкву, тыкву, кукурузу и другие товары. Он вымыл их все, а затем нарезал или разрезал на части. Он аккуратно положил их на тарелку для последующего использования. Соевые продукты также были незаменимы. Шелковистый тофу, твёрдый тофу, сушёный тофу, кожа тофу были готовы.

Хотя в будущем было восстановлено лишь несколько видов морепродуктов, это не помешало Руан Тану создавать вкусные блюда. Креветки можно было превратить в креветочные шарики, а рыбу – в рыбные шарики и филе. Он также мог создавать яичные клецки, фрикадельки — все виды популярных горячих ингредиентов.

Ингредиенты из птицы были, конечно, также незаменимы. Куриные крылышки, куриные сердца, утиная кровь, утиные кишки, утиные желудки, утиная печень, утиные ноги и так далее. После маринования они станут очень востребованными деликатесами.

Жаль, что здесь не было грибов, поэтому Руан Тан мог использовать только древесный гриб.

Тарелка за тарелкой ингредиенты ставились на прилавок, пока он не был полностью заполнен. Зрители были ошеломлены, увидев это. Что же это был за горячий горшок? Как получилось, что здесь так много ингредиентов? Неужели он опустошил весь торговый центр?

[Ты щенок: Ведущий, ты так много работал. Ты собираешься всё это закончить?]

[Тахиси: Может быть, он использует его для лотереи! Хотя я не знаю, как он это сделает.]

Когда Руан Тан увидел вопрос, поднятый в прямом эфире, он не мог удержаться от смеха: – Как я могу закончить всё это? Вот почему я позвал к себе двух друзей. Вот почему я сегодня изменил режим вещания.

[Сакура Фей: Ху-ху-ху, кто же может быть так удачлив? QAQ я тоже хочу дружить с ведущим!]

[Дующий ветер: Я не хочу, я хочу вместо этого обеспечить ведущего! Но у меня нет денег на это, говоря о том, почему сегодня здесь нет нашего местного тирана управляющего?]

[Плавающие мечты: Я не знаю... но одним человеком меньше - одним конкурентом меньше!]

[Стой плез: В любом случае, только потому, что у вас есть деньги, не означает, что вы можете делать всё, что хотите~(`^)]

[Голубое благородство: Я думаю, что мы недооценивали менеджера [не просто.формат jpg]]

Видя, что эти зрители пытаются выяснить местонахождение Хэ Юнь Чэня, Руан Тан поспешно сказал: - Давайте посмотрим, как продвигается готовка супа.

Он открыл крышку кастрюли с супом, и внутри него мягко закипел почти белый суп. Горячий пар быстро вырвался наружу, неся с собой насыщенный пряный аромат. Зрители невольно сглотнули.

[Не могу перестать обнимать деревья: Так хорошо пахнет! Мой рот начинает наполняться слюной.]

[Мяо Мяо любит есть все блюда ведущего: Когда мы сможем поесть? Я больше не могу ждать...]

Руан Тан добавил соль и немного перца. Он попробовал суп и удовлетворённо кивнул. Зрители видели его движения и учились у него. Они тоже зачерпнули немного супа, чтобы попробовать его на вкус.

[Будьте как вода: О, это так вкусно! Так вкусно! Просто этого супа уже достаточно!]

[Начальник детского сада: Мясо тоже такое нежное, что мне не терпится начать есть...]

Руан Тан не мешал зрителям пить суп. В любом случае, они только пробовали голографические данные моделирования. Они могли только попробовать его, он не заполнит их желудки и не задержит его стряпню.

Далее, это было время, чтобы приготовить приправу для красного супа. Руан Тан подогрел немного масла на сковороде, а затем добавил нарезанный перец чили, сычуаньский перец и лук. Он жарил их до тех пор, пока они не стали ароматными, прежде чем добавить ложку сахара, уксус и лёгкий соевый соус. Он также добавил немного сушеного чили, который он высушил заранее. Густой и возбуждающий пряный аромат немедленно распространился и послал толчок в системы зрителей.

Руан Тан вылил жареную пряную приправу в левую сторону разделенного на две части котла, а затем добавил немного варёного супа. Там вдруг оказалось много красной суповой основы. Густой слой пряного масла плавал поверх супа, который уже стал светло-красновато-коричневым. Это был красный, острый суп для этой горячей кастрюли. С другой стороны, Руан

Тан тоже налил немного белого костяного супа. Это был белый суп для этой горячей кастрюли.

Горшок, разработанный Хэ Юнь И, имел функцию автоматического нагрева. Одним нажатием кнопки суп мог продолжать нагреваться.

- Теперь суп готов. Красная сторона - острая, а белая - это не острый костный суп. Вы можете положить ингредиенты в кастрюлю в соответствии с вашими предпочтениями. Как только он приготовлен, вы можете выловить его и сразу съесть, - поскольку зрители не могли сами подобрать и приготовить ингредиенты в голографическом режиме, Руан Тан просто положил кусочек каждого ингредиента в каждый суп, чтобы дать зрителям попробовать. - Все, поторопитесь и попробуйте сами.

Зрители нетерпеливо схватили свои палочки и поспешили выудить ингредиенты для еды. Острый суп был горячим и отупляющим, но бодрящим. Белый суп был лёгким и освежающим. Ингредиенты, сваренные в супе, волшебным образом стали такими вкусными. Зрители были так заняты едой, что даже не могли поднять головы.

[Фиолетовая фантазия: Боже, этот горячий горшок слишком вкусный, верно?]

[Я желаю спокойствия: Здесь так жарко! Но это так бодрит! Я так сильно потею...]

- Каждый может попробовать этот соус, хотя я добавляю немного масла чили, он не будет очень острым, - Руан Тан использовал масло чили, кунжутное масло, молотый арахис, чеснок и мелко нарезанный зелёный лук, чтобы смешать это пюре из чеснока и соус для обмакивания чили. Он был ароматным и пряным, а молотый арахис и толчёный чеснок сделают ингредиенты ещё вкуснее. Есть его с таким соусом было действительно богатым деликатесом.

По правде говоря, Руан Тан предпочитал арахисовое масло с соусом из солёного бобового творога. Но без арахисового масла или солёного бобового творога он мог только обойтись. Он мысленно отметил это и понадеялся, что Академия скоро поможет ему воссоздать его заново.

[Бай Нянь Нин: Ах, какой вкусный соус! Я думаю, что смогу съесть ещё несколько мисок с ним!]

Когда почти все попробовали, Руан Тан сказал с некоторым смущением: - Поскольку горячий горшок - это особый вид блюда, которое нужно съесть, как только его приготовят, я не буду сегодня разыгрывать в лотерею.

Когда эти слова прозвучали, живой чат внезапно разразился мучительными воплями. Руан Тан терпеливо ждал, пока утихнут их крики, прежде чем сказать: - Но позже я буду обсуждать с Академией Наук, как мы можем получить упакованные ингредиенты, а также неудобные для обработки ингредиенты для этого горячего горшка. Он будет доступен на торговом сайте, чтобы каждый мог удобно создать его для себя. Сделать горячий горшок очень просто. Вы можете купить ингредиенты и попробовать приготовить его дома.

[Слабонервный идиот: Хотя я всё ещё чувствую себя очень обиженным, раз это так, я прощу тебя!]

[Золотые монеты падают вниз: О, хе-хе, хорошо~ больше энергии ведущему~]

- Итак, сегодняшняя прямая трансляция заканчивается. Увидимся завтра, - Руан Тан выключил передачу и посмотрел в сторону гостиной. Хэ Юн Чэнь и Хэ Юнь И уже учуяли ароматы, доносящиеся из кухни, и с нетерпением ждали. Они уже вытягивали шеи, чтобы заглянуть на кухню.

Он не смог удержаться от смешка и вынес горячий горшок.

- Ладно, мы тоже можем начать есть!

<http://bllate.org/book/16506/1499848>