

Поскольку они уже решили вернуться, они должны сделать это как можно скорее. Однако 19-я планета, где находился родной город Руан Тана, была очень далеко от планеты-столицы. Даже на самом быстром пассажирском судне путешествие займёт целых два дня. Кроме того, в обе стороны очень мало судов — туда и обратно - была только одна поездка в неделю.

Если ты хотел лететь прямым рейсом, то самое раннее путешествие было через три дня. Из-за страха, что что-то может произойти, если они опоздают, Хэ Юнь Чэнь заказал через коммуникатор два билета на пассажирский корабль на 13-ю планету, отправляющуюся завтра в полдень. С 13-й планеты они пересядут на космический корабль, который доставит их прямо на 19-ю планету. Поскольку расстояние было довольно большим, плюс необходимость пересадки кораблей, проезд был очень дорогим. Один человек должен будет потратить почти 45 000 монет.

Тем не менее, эта цена была по-прежнему доступна для Руан Тана и Хэ Юнь Чэня.

- Большое спасибо, уже так поздно, не хотите ли остаться и поесть? - не успели они опомниться, как было уже почти семь часов вечера, наступила ночь. Два брата, которые остались на весь день, должно быть, уже проголодались. Руан Тан пригласил братьев Хэ поесть. Если бы не их помощь, ему самому было бы не так легко прояснить факты. Предыдущий инцидент с разоблачением был также разрешен благодаря помощи обоих. Он хотел приготовить ужин, чтобы выразить свою признательность.

- Тогда мы будем более чем счастливы принять ваше предложение, - они с готовностью согласились.

Так как это ради признания, Руан Тан, естественно, хочет сделать роскошную еду. Так совпало, что сегодня вечером он собирался приготовить кисло-сладкие рёбрышки, поэтому заранее приготовил несколько рёбрышек в холодильнике, а также несколько куриных окорочков. С овощами, которые всегда были под рукой в его доме, этого было достаточно, чтобы приготовить два больших блюда.

Поскольку он всё равно собирался готовить, Хэ Юнь И позволил Руан Тану продолжать вести прямую трансляцию, чтобы не позволить этому вопросу повлиять на его жизнь. Руан Тан чувствовал, что то, что он сказал, было разумным. Он пошёл на кухню, чтобы вымыть рис, и, приготовив большую кастрюлю белого риса, открыл прямую трансляцию.

Зрители сначала подумали, что раз уж Руан Тан столкнулся с таким инцидентом, то он, конечно, не будет в настроении вести прямую трансляцию. Они не ожидали получить уведомление в прямом эфире так внезапно. Все они ворвались в неё с радостным возбуждением и принялись посылать подарки Руан Тану. По их мнению, Руан Тан был жертвой.

[Мяо Мяо любит есть все блюда ведущего: Ведущий сделал прямую трансляцию!!! Люблю тебя!]

[Не могу перестать обнимать деревья: Ведущий, ведущий, мы любим тебя!!!]

[Солёная рыба изначально была просто рыбой: Посылаю хрустальные цветы, не грусти!]

Видя этих прекрасных зрителей, сердце Руан Тана было тронуту, и на его лице не могла не появиться привлекательная улыбка.

- Спасибо за поддержку и доверие, я тоже вас люблю.

[Мадам ку: Боже, ведущий так очарователен, что я сейчас упаду в обморок!]

[Цветы в хаосе: Ведущий! Тьмок! =3=]

- Привет всем, я ваш ведущий, Руан Тан, и сегодня я хочу сделать курицу тушёную с коричневым соусом и кисло-сладкими рёбрышками, - после своего обычного открытия среди волнения публики, он сразу же начал готовить.

Сначала Руан Тан приготовил цыплёнка тушёного под коричневым соусом. В этом блюде использовались самые нежные куриные ножки. Смешанное с различными ингредиентами, это блюдо было богатым на вкус, с сочным мясом и соусом.

Руан Тан вымыл курицу под краном, высушил её и порезал на мелкие кусочки. Затем он нарезал грибы, капусту, картофель, зелёный и красный перец на мелкие кусочки для последующего использования.

Он разогрел масло на сковороде и обжарил измельчённый чеснок, ломтики имбиря и сушёный перец чили, пока тот не стал ароматным. Пряный, возбуждающий аромат распространился по гостиной, и восхитительный чесночный аромат заставил публику рефлекторно сглотнуть.

В этот момент Руан Тан насыпал туда только что нарезанную куриную ножку, а затем принялся жарить её на сильном огне. Он приправил солью и соевым соусом, сладким бобовым соусом, луком, имбирем и чесноком. Белые куриные ножки быстро окрасились в красновато-коричневый цвет. Когда цыплёнок полностью изменил цвет, он добавил воду в кастрюлю, пока она не покрыла цыплёнка, затем добавил другие ингредиенты, такие как нарезанные грибы, капуста, зелёный перец и гриб энoki. Наконец он добавил перец и немного сахара, накрыл крышкой на медленном огне. Через двадцать минут всё будет готово.

- Курицу нужно тушить минут двадцать. Теперь давайте сделаем кисло-сладкие рёбрышки.

Кисло-сладкие рёбрышки считались очень быстрым блюдом. Руан Тан выбрал целые рёбра, на которых было относительно больше мяса. Промыв рёбра, он почистил их, чтобы удалить лишний жир и кровь. Сняв его и отпустив, он разрезал на куски длиной три-четыре сантиметра.

Затем Руан Тан налил немного масла в сковороду и поджарил маленькие кусочки рёбрышек на среднем огне. Когда рёбрышки приобрели золотисто-жёлтый цвет, он выудил их и положил в

большую миску. Кое-кто из зрителей не мог дождаться, чтобы попробовать их на вкус. Хотя Руан Тан ещё не приправил их, они уже чувствовали соблазнительный мясной аромат.

[Цзян Бен Лю Мо: Можно нам уже съесть рёбрышки в этой миске?]

[Доу: конечно, нет! Они ещё не были приправлены!]

Руан Тан не знал, плакать ему или смеяться. Он сказал:

- Вы ещё не можете их есть. Жареные свиные рёбрышки приготовлены только наполовину. Вам придётся подождать ещё немного.

Сказав это, он достал ещё одну сковороду и налил в неё растительного масла. Он положил две столовые ложки белого сахара помешал его на слабом огне. Сахар постепенно растворялся и превращался в коричневатый сироп. Сироп в кастрюле медленно закипел с небольшими пузырьками. Он разлил соль, соевый соус и ароматный уксус. После того, как они смешались в кисло-сладкий соус, он добавил его в маленькие рёбрышки и обжарил их, пока маленькие рёбрышки не были полностью окрашены цветом соуса. Сразу после этого их уже можно было покрыть соусом.

Красновато-коричневые кисло-сладкие рёбрышки были аккуратно сложены в аккуратный квадрат, посыпанный мелко нарезанным зелёным луком, окружённые вырезанными из моркови цветами и несколькими декоративными зелеными листьями. Коричневый соус в белой фарфоровой миске образовывал гладкое блестящее полукольцо. Это было поистине зрелище, которое согревало сердце и радовало глаза!

[Я не хочу платить: Это моё любимое кисло-сладкое блюдо! Посылаю хрустальные цветы для ведущего!]

[Мун Мингья: Это так красиво, я не знаю, как я могу это есть!]

[Слабонервный дурак: Это прекрасно, это должно войти в мой желудок! О... это кажется таким хорошим...]

[Следующие трансляции, чтобы научиться готовить: Это блюдо имеет умеренный кисло-сладкий вкус. Оно не маслянистое и не жирное. Его текстура хрустящая снаружи и нежная внутри, действительно восхитительная! Я должен запомнить, чтобы сделать попытку и приготовить это дома ]

[Много слив: Сколько блюд ты уже изучил?]

Свиные рёбрышки были сочными и нежными. Потому что сначала их жарили, и они немного хрустели снаружи, но внутри были очень нежными. Ты мог бы попробовать богатые, мясистые соки вместе с богатым сладким и кислым соусом, полностью обернутым вокруг них. Это

заставляло людей наполнять рты слюной. Как только ты их съешь, ты просто не сможешь остановиться.

В это время курица, тушёная в коричневом соусе, которую Руан Тан сделал раньше, была почти готова. Он открыл крышку, и благоухающий аромат сразу ударил ему в лицо. Это сразу же привлекло внимание всей аудитории. Это блюдо не только изобиловало ингредиентами, но и сочетание этих ингредиентов создавало неповторимый внешний вид. Оно не было таким ярким, как кисло-сладкие свиные рёбрышки. Напротив, было довольно тёмным. Всё, от мяса до гарнира, казалось, было покрыто слоем жёлтого тумана. Это было похоже на какую-то тёмную кухню. Но из-за их доверия к мастерству Руан Тана, публика в гостиной не могла не заинтересоваться его вкусом.

Руан Тан достал большую миску курицы, тушёной в коричневом соусе, чтобы дать зрителям попробовать её.

Тушёная курица была приготовлена медленно при низкой температуре, и в результате получилась курица, которая была нежной и вкусной. Она таяла во рту. Все гарниры впитали в себя пикантный вкус курицы и соуса. Всё это было очень вкусно, особенно грибы энoki, которые легко впитывали все ароматы, и мягкая капуста и картофель, которые на вкус так же хороши, как курица.

[Маленькие ласточки летают и чирикают: Если бы был белый рис, то с этими двумя блюдами я мог бы прикончить три миски!]

[52ух (~O~): Я могу съесть четыре миски!]

[Потому что нет фазы: Тогда я могу съесть пять мисок!]

[Фан Ифан: Разве ты не наивен? Ты вообще не сможешь их съесть! Единственное, что меня волнует, будет ли сегодня у ведущего лотерея?]

[Мягкая Цветочная Клецка: Правильно! Я хочу есть, хочу есть! Ведущий, пожалуйста, дай мне приз! Прошу ведущего о сделке под столом!]

- Извините, но сегодня у меня гости, и количество приготовленной еды относительно невелико. Боюсь, я не смогу сделать лотерею. Завтра утром я приготовлю два блюда, - Руан Тан чувствовал себя немного неловко, рассказывая им об этом.

[Солёная рыба изначально была просто рыбой: О? Почему сегодня у ведущего опять гости?]

[Оставь булочки: Это может быть адвокат. В конце концов, сегодня произошло довольно много событий.]

[ID24513916: То, что ты говоришь, имеет смысл. Ведущий, мы подождём!]

[Мяо Мяо любит есть все блюда ведущего: Хотя я всё ещё немного разочарован, но так как завтра будет счастливый розыгрыш, я прощаю~]

[Не могу перестать обнимать деревья: Те два счастливых ублюдка, которым в прошлый раз удалось съесть горячий горшок, моё сердце может быть спокойным.]

Руан Тан: - ...

К сожалению, именно эти двое счастливицков...

- Спасибо за поддержку. Сегодняшняя прямая трансляция заканчивается, увидимся завтра, - закончив говорить, он закрыл прямую трансляцию и крикнул в сторону гостиной: - Мы можем поесть!

Умный дворецкий Сяо Бай помог ему вынести два блюда. Он достал из рисоварки три миски риса и вынес их.

- Извините, но время было ограничено. Я смог приготовить только два блюда.

- Этого достаточно. Ты много работал. Садись.

Хэ Юн Чэнь и Хэ Юнь И не заботились об этом. Они взяли миски и палочки для еды и принялись за еду. Кисло-сладкие свиные рёбрышки и пикантная курица, тушёная в коричневом соусе, очень хорошо сочетались с рисом.

Видя, что они едят с таким удовольствием, Руан Тан был очень доволен.

- Ешьте сколько хотите. На сковороде ещё осталось.

Эти два блюда были так хороши на вкус с рисом. Трое здоровяков не только съели все блюда, но даже соус из тушёной курицы смешали с рисом и прикончили. В конце концов, не осталось ни одного зёрнышка риса.

- Уже поздно. Мы пойдём первыми. Ты должен собрать свои вещи, я заеду за тобой завтра в полдень, - сказал ему Хэ Юнь Чэнь.

В конце концов, никто не знал, как долго им придётся там оставаться. Лучше взять с собой слишком много, чем слишком мало.

- Хорошо, спасибо, Чэнь, - он улыбнулся, и его глаза превратились в изогнутые полумесяцы.

<http://bllate.org/book/16506/1499863>