

В этот момент духовка издала «звон», и сырный омар, который он положил туда раньше, теперь был готов.

Руан Тан быстро надел перчатки, открыл духовку и вынул из неё противень. Затем он осторожно снял фольгу, чтобы показать жареного омара внутри.

Омар, который раньше выглядел немного свирепым, после запекания стал красивым красным. Его тело было слегка изогнуто. Сыр стал золотисто-жёлтым из-за высокой температуры и растёкся по всему большому красному омару. Красный цвет омара и золотисто-жёлтый цвет сыра усиливали красоту друг друга и создавали эффектное и ослепительное зрелище.

Руан Тан раздвинул сыр двумя палочками, обнажив белое мясо омара. Пар вырвался наружу и нёс с собой сладкий аромат.

- Сырный омар готов, - сказал он с улыбкой. Зрители тут же набросились на него с палочками для еды. Казалось, они больше принимали мясо омара, чем крабов. Мясо омара блестело и было прозрачным. Оно выглядело очень чистым и аккуратным — совсем не отвратительным и не грязным. Трудно было поверить, что тот отвратительный омар, что был раньше, действительно так хорош внутри.

[Голубой нефрит: Это восхитительно, восхитительно! Восхитительно! Эти вещи выглядят уродливо, но они действительно хороши на вкус!]

[Ци Ци: Точно! Хотя это мясо под названием омар не такое нежное, как мясо краба, его текстура великолепна! Такое упругое!]

Сырный омар был очень вкусным. Мясо омара было приготовлено на пару в самый раз, создавая текстуру аль денте. Молочный аромат сыра покрывал мясо омара; его насыщенный вкус заполнял весь рот. Одного укуса было недостаточно.

Казалось, однако, что следующий ингредиент не будет так легко принят. Когда зрители увидели огромного и несравненно уродливого фиолетового осьминога, они все опешили.

[Вечерняя снежная Фея: Боже мой! Это тоже некрасиво!!!!]

[Маленький прозрачный: Чёрт, они становятся всё уродливее и уродливее! От одного взгляда на него у меня болят глаза!]

[Линху лиру: Нет, нет, нет... я отказываюсь!!! По крайней мере, вы могли бы снять панцири с этих существ раньше, белое мясо внутри всё ещё было очень красивым. Но эта большая фиолетовая штука не просто отвратительна, она ещё и липкая. Как мы можем это есть?]

[Ци Ань: Да! Это не только уродливо, но и отвратительно! Я отказываюсь! Я не буду его есть!]

Публика была напугана уродливым видом осьминога, и они выразили своё неприятие. Они не желали есть пищу, приготовленную из этого чрезвычайно уродливого ингредиента. Осьминог ещё не умер, и несколько длинных щупалец слабо покачивались в воздухе. Возможно, его возмутили их комментарии в чате.

Даже осьминог, которого собирались съесть, ничего не говорил! Но эти люди неожиданно оказались ещё такими разборчивыми!

Несмотря на то, что аудитория была в смятении, Руан Тан не обратил на это никакого внимания. Он был уверен, что после того, как всё будет сделано, им это определённо понравится. Ведь это не первый раз, когда они все так говорят.

Поскольку осьминог был слишком большим, Руан Тан попросил Хэ Юнь Чэня помочь. Он отрубил очень толстое щупальце и разрезал его ножом на мелкие кусочки.

Он вскипятил кастрюлю горячей воды с кусочками имбиря и нарезанным зелёным луком. Как только закипело, он положил нарезанного осьминога в воду и быстро бланшировал его. Затем он вынул его и осушил, отложив в сторону для дальнейшего использования.

Он снова достал сковородку и налил немного растительного масла. Он добавил полоски имбиря, измельчённый чеснок и нарезанный лук и обжарил, пока они не стали ароматными. Этот знакомый запах неожиданно возбудил аппетит зрителей. Руан Тан добавил бланшированные кусочки осьминога вместе с двумя ложками пасты из дуаньцзяна и красного перца. Он хорошо обжарил её, пока она не стала равномерно распределяться. По мере того как мясо осьминога медленно прожаривалось, слегка липкие фиолетовые кусочки мяса постепенно становились прозрачными. Маленькие кусочки выглядели довольно мило.

Из-за дубаньцзяна не было необходимости добавлять дополнительную соль. Убедившись, что он впитал достаточно вкуса, Руан Тан накрыл им жареного осьминога.

[Не в настроении для ночной прогулки: Пахнет так хорошо...]

[Гу Яньцин: Хм... после приготовления он выглядит вполне сносно...]

[Cora\_G: Я, я собираюсь попробовать и попробовать...]

Руан Тан улыбнулся и положил на тарелку жареного осьминога. Он поместил его перед камерой и намеренно соблазнил эту группу очаровательных чаухаундов этим ароматом.

- Вы действительно не хотите попробовать? Это восхитительно.

Чтобы ещё больше завлечь всех, он также взял пару палочек для еды и положил в рот кусочек осьминога. Полные губы слегка приоткрылись, обнажив жемчужно-белые зубы. Нежный

розовый кончик языка лизнул осьминога, с которого капал соус, и поднёс его ко рту. Он медленно жевал его, и его прекрасные глаза превратились в полумесяцы. Ослепительная улыбка была на полном экране.

Вокруг раздавались судорожные звуки. Было неясно, жадны ли они до еды или до красоты.

[Подлинный Дьявол: Моё сердце!!!! Хорошо, хорошо, я сделаю всё, что ты скажешь!!!! ]

[Юй лай ты лай Цин Цин: Ах ах ах ах, ослепительная красота ведущего! Моё маленькое сердечко быстро колотится!]

Соблазненная ведущим, некогда неохотная публика оставила свои оговорки и принялась за еду.

[Протягивает сушеную рыбу мяу: Эй! Это неожиданно вкусно!]

[Любимый в мире: Он приятный, и он очень вкусный!]

[Сумеречный пьяница: (.□. \*) Я был неправ... я не должен смотреть на этого осьминога свысока только потому, что он выглядит уродливо...]

Жареный осьминог впитал в себя большую часть аромата соуса, потому что был нарезан мелко. На вкус он был восхитительным и пикантным. Мясо было жирным и полным соков. Он был даже пружинистее омара. Он отскакивал от зубов. Помимо того, что он был восхитителен, есть его было довольно забавно.

- На самом деле, осьминог - очень вкусный ингредиент, который можно приготовить во многих блюдах. Одна из них - специальная закуска под названием «шарики осьминога». К сожалению, у меня нет подходящей формы. Я постараюсь сделать это для вас, когда у меня будет возможность в будущем, - увидев, что зрителям действительно понравился осьминог, Руан Тан с облегчением приступил к последнему блюду — запечённым устрицам.

Устрицы, как и гребешки, были довольно крупными. Руан Тан знал, что у него не хватит сил открыть их, поэтому он не стал насмехаться над собой. Он попросил Хэ Юнь Чэня помочь ему открыть устрицы, что вызвало взрыв хохота в прямом эфире.

На этот раз Руан Тана не смутили поддразнивания зрителей. Он тщательно вымыл устричные раковины щеткой и ополоснул их водой. Он расстелил на противне новую фольгу и положил рядом три устрицы. Он обжарил в горячем масле измельченный чеснок и красный перец и намазал ими мясо устриц. Он приправил их небольшим количеством перца и соли и после десятиминутного маринования поставил в духовку.

После нескольких минут выпечки, запеченные устрицы были готовы.

Как только фольга была вскрыта, из нее сразу же вырвался аромат запечённых устриц. Устричное мясо было более жирным и сочным, чем гребешки. С одним укусом, восхитительный вкус измельчённого чеснока и пряный вкус красного перца лопаются во рту. Устрица впитала соус, сделав его сочным и нежным. Это было просто очаровательно.

[Меня не зовут клубничкой: Меня трясёт! Эти вещи вкуснее, чем предыдущие! А способ приготовления был так прост. Я не могу дождаться, когда эти ингредиенты будут доступны на торговом сайте.]

[Несравненный огурец: Да! Да! Мой желудок всё ещё чувствует себя таким пустым. Мне будет ещё грустнее после эфира... я очень хочу съесть настоящую еду!]

[Стоун: Именно так! Надеюсь, эти ингредиенты скоро появятся!]

К сожалению, 19-я планета была так далеко, что он не мог сделать лотерею. Руан Тан мог только извиниться перед аудиторией, а затем он закончил сегодняшнюю прямую трансляцию.

- Ладно, старший брат Хэ, Чэнь, мы тоже можем начать есть, - Руан Тан позвал братьев, Хэ Юнь И и Хэ Юнь Чэня, чтобы они пришли и поели.

Они вдвоём стояли в стороне, вдыхая все эти восхитительные ароматы. Они уже давно нетерпеливо ждали, так что теперь поспешили помочь подать еду.

- Ммм, господин Руан... - в этот момент кто-то внезапно окликнул Руан Тана.

Руан Тан повернул голову и увидел, что говоривший был человеком, с которым он встречался несколько раз. Этот сосед был старым гурманом. Он часто ходил в различные рестораны и после того, как узнал, что Руан Тан умеет готовить, он также несколько раз приходил, чтобы на халяву взять у него несколько блюд. Руан Тан улыбнулся: - Господин Гао?

- Мистер Руан, могу я, могу я иметь удовольствие попробовать эти блюда, которые вы приготовили? - господин Гао наблюдал за всем процессом. Запах еды, ударивший ему в нос, и обильные похвалы живой аудитории заставили его инстинкты гурмана подняться так высоко, что он попросил, чтобы ему позволили попробовать еду.

- Конечно, можешь, - Руан Тан, естественно, не отказался и великодушно пригласил господина Гао присоединиться к столу. Эти водные монстры были особыми продуктами 19-й планеты. В будущем они всё равно будут опираться на них как на основную силу для её производства. Если они не смогут преодолеть свой страх перед водяными монстрами и рассматривать их как вкусные ингредиенты, возможно, не удастся выполнить необходимую работу в будущем.

Этот прецедент, созданный г-ном Гао, был, очевидно, хорошим прорывом.

Руан Тан специально накрыл стол во дворе. В это время на нём были расставлены всевозможные блюда, от их восхитительных ароматов у окружающих текли слюнки. Им всем не терпелось поскорее приступить к еде!

Из-за того, что водяные монстры были такими большими, четверо из них не смогли бы закончить есть это сами. Руан Тан специально поставил стол в стороне и сказал: – Все, если вы хотите поесть, то, пожалуйста, присаживайтесь.

Толпа рассеянно откликнулась. Хотя они смотрели на него с завистью, у них всё ещё оставались дурные предчувствия, и они не осмелились выйти вперёд. Они просто стояли и смотрели издали.

Хэ Юнь Чэнь и Хэ Юнь И не могли больше ждать. Каждый из них потянулся за крабом и попробовал его на вкус.

– Это восхитительно! А! Кто бы мог подумать, что это водяное чудовище может быть таким вкусным! – как только крабовое мясо вошло в его рот, Хэ Юнь И не мог не похвалить его.

– Это было бы нехорошо, если бы не мастерство Тана, – с неодобрением сказал Хэ Юнь Чэнь. Он протянул палочки в направлении гребешков.

Руан Тан улыбнулся и принялся за еду. Эти «водяные монстры» оказались гораздо вкуснее, чем он себе представлял. Даже свежее и вкуснее, чем те импортные морепродукты из его прошлой жизни.

Видя, что они так едят, последние сомнения господина Гао рассеялись. Он протянул палочки и отщипнул кусочек крабового мяса. Затем его глаза расширились.

– О Боже, это так вкусно! Это действительно мясо монстра?

Он пел ему дифирамбы снова и снова. Хотя он чувствовал, что это невероятно, он не замедлился есть, опасаясь, что съест меньше, если остановится хотя бы на малейшую паузу. Было недостаточно просто попробовать крабовое мясо, но также мясо омара, гребешки, устрицы и кусочки осьминога. Всё это приятно удивило его. Он даже не мог удержаться, чтобы не выпустить несколько капель слез, кусая кусочки осьминога и неопределённо хныча: – Это так вкусно... как это может быть так вкусно?..

Остальные люди смотрели на тарелки на столе, когда под палочками четвёрки, которые падали как капли дождя, тарелки быстро уменьшились наполовину.

Толпа вокруг них больше ничего не могла поделать, и они начали беспокоиться. Хотя они всё ещё были субъективно устойчивы, их тела не слушались. Их движения были скованными, когда их грешные руки потянулись к своей цели – тарелкам на столе.

- Нет! Мы не можем быть побеждены этим искушением!

Несмотря на отчаянный отказ в их сердцах, их тела действовали честно. Они взяли по кусочку мяса омара и положили их в рты.

- Чёрт возьми!

- Вкус у этих монстров чертовски хорош! - плоть была не только нежной, но и такой восхитительной, что человек был беспомощен перед её смертельной притягательностью.

Жители 19-й планеты даже в самых смелых мечтах не могли себе представить, что эти водяные монстры, которые столько лет беспокоили их и представляли в их глазах чрезвычайную опасность, могут быть превращены в такую вкусную пищу.

Когда сладкий и насыщенный вкус взорвался у них во рту, последний кусочек сопротивления исчез, как дым. Один за другим, точно так же, как господин Гао, плача, они начали невнятно шептать: - Это восхитительно... как это может быть так восхитительно!..

И только сейчас они также услышали, как Руан Тан сказал, что правительство готовится поставлять этих водных монстров всей Империи в качестве специальных продуктов 19-й планеты. Эти водяные монстры были так хороши на вкус. Они могли только представить, какой большой бизнес-возможностью для планеты станут эти водные монстры. Таким образом, им никогда не придётся беспокоиться о поиске работы и заработке денег.

Все взгляды обратились к монстрам, и какая-то эмоциональная девушка не смогла удержаться от слез и сказала им: - Простите, я была не права, обвиняя вас!

Как они могли быть монстрами? Это были ангелы! Ангелы, которые жертвуют собой ради других!

Даже Руан Тан, чьим первоначальным намерением было заставить их принять этих водяных монстров, не ожидал, что их реакция будет столь интенсивной. На самом деле, они все мучились водяными монстрами так долго. На протяжении многих поколений они были окутаны пугающей легендой об этих чудовищах. Добавьте к этому, что это был их первый раз, когда они ели такую вкусную еду, их умы на мгновение помешались.

Если нынешняя сцена будет снята, она определённо станет чёрной историей, которая сделает многих из них неспособными поднять головы на всю жизнь.

Руан Тан не смог сдержать улыбку. Он откусил кусочек острого краба. Острый вкус стимулировал язык и заставлял его слегка набухать, он был таким горячим и пряным. Если бы он мог выпить бутылку холодного пива или ледяной колы, это было бы просто блаженство...

Его глаза обратились к Хэ Юнь И, и он вспомнил греховную мысль, которая была у него раньше.

Хэ Юнь И понял, что Руан Тан собирался что-то сказать. Он поднял голову, его рот тоже блестел от пряностей.

- Что случилось?

- Ну... - тихо вздохнул Руан Тан и тихо сказал: - Ты когда-нибудь слышал, что лучший и безграничный напиток - жирная домашняя счастливая вода?

Хэ Юнь Чэнь и Хэ Юнь И: - ??????

<http://bllate.org/book/16506/1499875>