

Семья Е была большой и влиятельной. Защита одного человека не представляла для них ничего сложного. Но ему не повезло. В галерее сидели лучшие 5% Имперских шишек, даже Её Величество присутствовала на этом суде.

Когда он увидел этих людей, то стал похож на немую утку. Он больше не осмеливался сопротивляться. Он мог только признать свою вину и сделать всё возможное, чтобы не впутывать семью Е, настаивая на том, что он сделал это импульсивно.

С последним звонком, который он сделал, он успешно привёл с собой банду печально известных звёздных пиратов.

Его дядя по материнской линии был одним из разыскиваемых лидеров этой банды. Он был чрезвычайно злобен. Он неоднократно грабил космические корабли ради их припасов и грузов и убивал десятки невинных пассажиров. Совершив преступление, он находил, где спрятаться, а когда ажиотаж спадал, возвращался обратно. Ему и в голову не приходило, что единственный телефонный звонок сына его сестры свяжет его с армией.

В итоге Цай Синь была лишена статуса опекуна и приговорена к шести годам тюремного заключения. Вэй Чжоу заплатил в общей сложности 300 000 GM монет Руан Тану и его брокерской компании. Его приговорили к двум годам лишения свободы. Е Иньинь получил более суровое наказание. В общей сложности он был приговорён к десяти годам тюремного заключения.

После успешного разрыва отношений матери и ребенка с Цай Синь и получения опеки Руан Юя, как он сам того хотел, Руан Тан больше не заботился ни о чём другом. Он вышел из зала суда вместе с Хэ Юнь Чэнем и Чжоу Цзином. Когда он пошёл выразить свою благодарность людям в галерее, эти могущественные люди были на самом деле очень горды и не признавались, что они пришли поддержать Руан Тана. Они холодно кивнули и не дали шанса Руан Тану пригласить их на ужин.

- Господин Чжоу, брат Чэнь, именно благодаря вам я выиграл это дело. Чтобы выразить свою благодарность, могу ли я приготовить для вас дома роскошный обед? - когда они покинули двор, Руан Тан пригласил Чжоу Цзина и Хэ Юнь Чэня. Он ничего не сделал, чтобы решить этот вопрос, это сделали в основном они.

- Я уже давно слышал, что ваше мастерство необычайно, и сегодня у меня наконец-то появился шанс попробовать его самому. Я с радостью соглашусь, - ответил Чжоу Цзин с улыбкой.

- Окей, - естественно, он, Хэ Юнь Чэнь, не откажется.

- Тогда я пошлю ещё одно сообщение старшему брату Хэ и попрошу его прийти к нам.

Они сели в летающую машину Хэ Юнь Чэня и направились к дому Руан Тана.

Так как это было ради выражения благодарности, еда, естественно, была более роскошной. Руан Тан решил приготовить роскошный обед из четырёх блюд и одного супа – свиной лопатки донгпо, четырёх фрикаделек счастья, пряной курицы с кунжутом, двойного гриба Чой Сум и Янь Ду Сянь. Кроме овощного блюда, всё остальное было довольно трудоёмко приготовить. Он был уверен, что это будет обед, который удовлетворит всех его гостей. Кроме того, он мог бы сделать ещё четыре фрикадельки счастья для лотереи.

Вернувшись домой, Руан Тан зашёл в магазин и купил необходимые ингредиенты. Поскольку это была еда на четверых, плюс лотерея, он купил довольно много. Вещи были доставлены в двух больших коробках.

Никогда не упускавший шанса вкусно поесть, Хэ Юнь И сразу же после получения сообщения отправился к Руан Тану. Он прибыл сразу за межзвёздной экспресс-доставкой и был ошеломлён.

- Зачем ты столько купил? Похоже, сегодня мне повезёт, как гурману!

- Старший братец Хэ, когда это тебе не везло, как гурману? – Руан Тан открыл дверь, сделал знак курьеру и слегка поддразнил Хэ Юнь И. Он и Академия Наук давно договорились о сотрудничестве. Хэ специально просил, чтобы каждый раз, когда он делает блюдо, он отправлял образец в Академию Наук в качестве обратной связи, чтобы позволить им продолжать совершенствовать ингредиенты. Теперь казалось, что всё это из-за жадности Хэ Юнь И.

Он пригласил гостей сесть и принёс им напитки и несколько закусок. Руан Тан положил доставку на кухню и начал прямую трансляцию.

- Всем привет, я – ведущий, Руан Тан. Сегодня я сделаю вам свиную лопатку донгпо, четыре фрикадельки счастья, пряную курицу с кунжутом, двойной гриб Чой Сум и Янь Ду Сянь. Четыре блюда и один суп.

[Мяо Мяо любит есть все блюда ведущего: Вау! Это так роскошно! Тан Тан, должно быть, хочет отпраздновать победу в сегодняшнем судебном процессе!]

[Не могу перестать обнимать деревья: Что я могу сделать? От одного названия блюд у меня слюнки текут...]

[Декорации из моего родного города: Слабо спрашивает ведущего, будет ли у него сегодня лотерейный розыгрыш?]

Как обычно, ограничения на уровень экранирования и частоту выступлений аудитории были установлены на максимально возможном уровне. Руан Тан был в хорошем настроении и решил ответить на вопросы нескольких знакомых зрителей.

- Да, я сегодня в хорошем настроении, поэтому пригласил друзей на ужин. Сегодня также будет счастливый розыгрыш, так что удачи всем.

Услышав эти слова, зрители сразу же подпрыгнули от радости.

- Свиная лопатка донгпо требует больше времени, так что давайте сначала сделаем её.

«Лопатка» была фактически свиными рысаками с бедром, которое было частью ноги, соединённой с телом. Её можно было разделить на переднюю и заднюю части. Руан Тан использовал толстокожую, тощую и студенистую заднюю часть.

Руан Тан вымыл пять больших рысаков чистой водой, затем положил их в кастрюлю, наполненную кипятком. Он кипятил их при высокой температуре. Когда они больше не истекали кровью, он вычерпал их и дал им высохнуть на воздухе. Затем он использовал соевый соус, чтобы равномерно замочить их.

Он поставил ещё одну сковороду с маслом и нагревал её при средней и низкой температуре, пока она не стала горячей на 60-70%, затем он поставил рысаков жариться во фритюре. Из-за того, что они были покрыты соевым соусом, рысаки выглядели довольно симпатичными, блестящими. Свиная шкурка выглядела очень тугой и упругой, и даже немного сексуальной. После того, как кожа стала красно-коричневой, Руан Тан вынул их в дуршлаг, чтобы слить масло, а затем поместил их в миску для последующего использования.

Он поместил рысаков в скороварку, налил воды, добавил ломтики имбиря и нарезанный лук-шалот, приправил его солью, сахаром и соевым соусом, а затем дал ему вариться в течение часа.

- Свиную лопатку донгпо нужно готовить около часа. Пока она варится, мы приготовим суп, - способ приготовления Ян Ду Сянь был прост, но на тушение уходит много времени. Вот почему Руан Тан решил приготовить его.

Основными ингредиентами для Ян Ду Сянь были весенние побеги бамбука и свежие и солёные ломтики свиного брющка. «Ян» относится к сырокопченому бекону; «Сянь» относится к свежей свиной грудинке и «Ду» означает, готовить, используя небольшой огонь. Способ приготовления этого супа был очевиден с первого взгляда.

Руан Тан нарезал свежую и солёную свинину тонкими ломтиками. Свежие и нежные весенние побеги бамбука и китайский салат были нарезаны на куски. Он сложил все ингредиенты вместе в скороварку и использовал свежую воду, чтобы дать ей потушиться. Он также добавил кусочки имбиря, ломтики зелёного лука и немного соли. После кипячения в течение часа при низкой температуре он будет готов.

Следующее, что хочет сделать Руан Тан, - это четыре фрикадельки счастья, которые на самом деле были большими фрикадельками, тушёнными в соевом соусе. Они имели подразумеваемое

значение «удачи, богатства, долголетия и счастья» и было знаменитым блюдом Янчжоу.

Руан Тан вымыл два куска свиного брюшка. Сняв кожу, он нарезал их в фарш. Затем он положил фарш в большую миску, добавил соль и лёгкий соевый соус и хорошо перемешал. Наконец, он добавил яйца и быстро перемешал их двумя палочками для еды. Как правило, копыта лошади, также известные как китайские водяные каштаны, были добавлены к четырём фрикаделькам счастья, чтобы создать их уникальную текстуру. К сожалению, этот ингредиент ещё не был восстановлен Академией Наук, поэтому Руан Тан мог использовать только свежие побеги бамбука в качестве их замены.

Руан Тан нарезал нежные кончики бамбуковых побегов и добавил их в мясную начинку. Он также кладёт туда лук-шалот, измельчённый имбирь, крахмал, молотый перец, соевый соус и т.д. и хорошо перемешивает, пока она не распределится. Затем он энергично взбил начинку, чтобы сделать её более гибкой. Наконец, он начал формировать из них фрикадельки одинакового размера.

Он разложил фрикадельки на подносе и достал сковородку с маслом. Когда масло нагрелось на 50%, он взял поднос и положил туда фрикадельки одну за другой. Когда они поджарились до золотисто-коричневого цвета, он выудил фрикадельки. Он оставил часть масла на дне кастрюли, налил воды, добавил соль, сахар и соевый соус, а затем подождал, пока соус покраснеет. Когда это произошло, он положил обжаренные фрикадельки и дал им кипеть в течение десяти минут на среднем или слабом огне, пока они не были прожарены. Он использовал крахмальную кашу, чтобы загустеть соус, и тогда блюдо было готово.

Руан Тан покрыл только четыре из четырех фрикаделек счастья. Он бланшировал несколько зелёных листовых овощей, чтобы использовать их для покрытия. Он положил их в центр белой фарфоровой тарелки и положил сверху фрикадельку. Четыре фрикадельки были розовыми и блестящими. Манящий аромат заставил всех потерять контроль.

[Тинг хочет есть сахар: О, это так вкусно!]

[Апрельская горлица щёлкает перьями: Снаружи фрикаделька поджарилась, но мясо внутри всё ещё такое нежное. А эти хрустящие побеги бамбука! У них такой богатый вкус, что я просто не могу остановиться!]

[Ослеплённые цветы: Я просто взрываюсь от наслаждения! Надеюсь, что ведущий будет в хорошем настроении каждый день!]

Богатый и плотный пикантный вкус фрикаделек, смешанный с мясными соками, вызвал взрыв вкуса во рту. Это чуть ли не свело публику с ума!

Четвёртым блюдом был острый кунжутный цыплёнок, главным ингредиентом которого был свежим куриным окорочком. Было много способов сделать пряную кунжутную курицу. Руан Тан выбрал самый простой и удобный. Сначала он почистил куриную ножку, положил её в кипящую воду и бланшировал. Затем он нарезал её тонкими кусочками и разложил на белой

фарфоровой тарелке. Ключевым моментом в этом блюде был контроль над временем обжигания. Необходимо следить за тем, чтобы курица не была такой рыхлой, как «тушёная курица», и чтобы она демонстрировала вкус самой курицы.

После этого он удалил семена перца, смешал свежие листья зелёного лука и соль, чтобы сделать очень тонкую «пасту из зелёного лука». Он положил его в миску и полил горячим маслом. Затем он добавил соевый соус, кунжутное масло, ароматное масло и порошок сычуаньского перца, чтобы сделать перцово-кунжутный соус, который он вылил на кусочки курицы.

- Ну что ж, давайте попробуем.

[Мо Дан Цин: Эй! Это вкусно! Это так нежно! Это пикантно! Это ошеломляюще покалывает! Супер вкусно!]

[Су-су-су-су: Это действительно курица? Почему она такая нежная? Хотя она горячая и пряная, у неё освежающий вкус.]

[Мне всё равно, если я не хочу платить: Если вы можете дать мне миску белого риса, я думаю, что смогу съесть две большие миски!]

В этой пряной кунжутной курице используется бескостное мясо куриной ножки. Без каких-либо костей и отбросов, оно было нежным, гладким, вкусным и ароматным. У него была отличная текстура. Специально приготовленный перцово-кунжутный соус придавал курице ошеломляюще острый и пикантный вкус, но в то же время он был чистым и освежающим. Его вкус был необычайно вкусным.

Последним блюдом был двойной грибной Чой Сум, который было очень легко приготовить. Руан Тан вынул старые листья из пучка Чой Сум и промыл их чистой водой. Он дал ему побледнеть в солёной воде, потом выловил и вымыл. Затем он обжарил его в горячем масле и приправил солью, после чего выложил на тарелку.

Затем он достал сковородку с маслом. Он снял стебли с грибов шиитаке и свежих грибов и обжарил их вместе. Он добавил соответствующее количество соли, соевого соуса и перца по вкусу. Когда соус немного уменьшился, он использовал крахмальную кашу, чтобы загустеть, а затем вылил всю смесь на Чой Сум. Блюдо было готово.

Это вегетарианское блюдо было свежим и вкусным. Оно идеально подходило для того, чтобы смягчить насыщенный вкус двух предыдущих мясных блюд, и получило одобрение публики.

В это время свиная лопатка донгпо, которая долго тушилась, была почти готова к тому, чтобы её вынули из кастрюли.

Как только сковородка была открыта, сильный аромат, который атаковал ноздри зрителей, заставил их глотать слюни. Он положил еду на большую тарелку. Большая и ярко-красная свиная лопатка выглядела особенно эффектно.

- Она готова к употреблению, - Руан Тан ткнул её палочками в локоть и легко раздвинул её, показывая, какая она нежная и прожаренная.

[Бескрайняя река: Ух ты, какой большой кусок мяса! С него капает масло, и он такой пухлый! Я хочу откусить от него большой кусок!]

[Старые глупые идеи: Я не могла дождаться, когда ведущий подаст сигнал. Я уже набросилась на него и укусила. Это было так вкусно, что я думала, что улечу на небеса!]

[Старый водитель хочет сесть в машину: На самом деле, я не люблю жирное мясо, но оно выглядит очень аппетитно!]

[Маленькие ласточки летают: Это просто так вкусно, что это не может быть описано словами!]

Обжаренная во фритюре кожа на локтях хрустела и была немного жесткой, но жир, прикрепленный к нижней стороне кожи, был прожарен насквозь. Можно сказать, что она жирная, но и не жирная. Мясо было твердым, но его тушили до тех пор, пока оно не стало совсем мягким и нежным. Оно было тающим во рту. Густой соус, которым оно было пропитано, капал повсюду. Одного укуса этого мяса было достаточно, чтобы опьянеть.

Зрители ещё не успели оправиться от восхитительности южного блюда, когда «Янь Ду Сянь» был готов. Руан Тан взял глубокую суповую миску и наполнил её супом из котелка. В густом белом супе жёлтые весенние побеги бамбука и зелёный салат подчеркивали красоту друг друга. Мясо нарезали тонкими ломтиками, а жирные части тушили до тех пор, пока не стали почти прозрачными. Маслянистость была полностью поглощена побегами бамбука, и суп выглядел сытным и аппетитным.

Даже не дожидаясь сигнала Руан Тана, зрители не могли больше ждать и начали пробовать этот суп.

[Следуя за вами необъяснимо: Боже, я никогда не пробовал такого вкусного супа!]

[Юэ Миня: Эй, это так вкусно. И это так просто сделать. Я постараюсь сделать это дома!]

[Следующие передачи, чтобы научиться готовить: Я узнал ещё одно вкусное блюдо, и я чувствую себя всё более и более сильным в готовке!]

После долгой варки суп получился на редкость вкусным. Побеги бамбука впитали мясистый сок и были хрустящими и нежными. Свежая и солёная свиная грудинка оказалась вполне

съедобной. Это было неопишимо вкусно.

Хотя эти четыре блюда и один суп было нетрудно приготовить, их уровень качества едва ли можно было назвать скромным!

- Теперь пришло время лотереи. Сегодня я сделал много четырёх фрикаделек счастья, так что мы будем использовать их для лотереи. Сегодня здесь будет десять счастливых зрителей. Удачи вам всем, - сказал Руан Тан, и запустил функцию розыгрыша.

Зрители затаили дыхание и ждали победителей лотереи, молча молясь в своих сердцах, их поведение было невероятно благочестивым.

- Поздравляю, я просто хочу посмотреть восход солнца, Юань Бао Бао, апрельская горлица щёлкает перьями, Гулу Гулу сладкая и кислая свинина... и остальных счастливых зрителей, экспресс-доставка будет отправлена вам чуть-чуть позже, пожалуйста, не забудьте проверить и получить её. Те, кто не победил, не унывайте. Через несколько дней у меня будет для вас приятный сюрприз, - сказал Руан Тан с улыбкой.

Число зрителей росло с каждым днём, и он мог дать только ограниченное количество призов. Крайне низкие шансы на победу очень огорчили бесчисленное множество зрителей. Руан Тан очень жалел их. Он хотел, чтобы больше людей могли попробовать вкусную еду.

Поэтому он обсудил с Хэ Юнь И необходимость приготовления тех готовых коробок для ланча и лапши быстрого приготовления, которые были доступны в супермаркетах в его предыдущей жизни. В это время, с передовой технологией межзвёздного мира, свежее сохранение эффекта консервационных коробок было очень хорошо. Не было необходимости добавлять консерванты и другие вещества, чтобы обеспечить их срок годности. Свежести пищи хватило бы на целую неделю.

Те автоматизированные фабрики быстрого питания, которые существовали в прошлом, теперь могут быть построены. Не было никакой необходимости в каком-либо ручном труде. Весь процесс от варки риса до приготовления блюд, а затем упаковки его в свежую коробку, может быть завершён удобно и быстро.

Лапша быстрого приготовления была ещё проще. Им нужно использовать двухслойные свежие ящики для хранения. Вы можете сварить свежую лапшу, а затем положить её на дно коробки для хранения свежих продуктов. Затем вы вливаете суп и гарниры, которые были на верхнем слое. Людям просто нужно открыть коробку и смешать суп, гарниры и лапшу, чтобы насладиться свежей и здоровой едой.

Строительство фабрик быстрого питания на различных планетах уже шло полным ходом, в сочетании с развитой системой межзвёздной экспресс-доставки, что было как нельзя более удобно.

Единственная проблема состояла в том, что Руан Тан запросто передал Академию Наук промышленную цепочку операций, которая могла бы стать мегакомпанией. Это заставило Хэ Юнь И почувствовать себя очень виноватым и извиниться, и он настоял на том, чтобы заплатить Руан Тану огромные патентные пошлины и почти половину последующей прибыли.

Руан Тан не смог удержаться и закрыл лицо руками. Он изначально хотел быть просто немного богатым, и иметь некоторую финансовую безопасность. Кто бы мог подумать, что он теперь накопил миллионы и миллионы GM в межзвёздном мире?

<http://bllate.org/book/16506/1499879>