

После того, как Руан Тан поприветствовал всех, чтобы они заняли свои места, он снова отнёс торт на кухню. Это будет принято как десерт.

В гостиной стояли два круглых стола, накрытых праздничными красными скатертями. В центре каждого стола был установлен специальный поворотный стол, чтобы гости могли удобно дотянуться до блюд.

- Спасибо вам всем за то, что нашли время, чтобы отпраздновать день рождения моего брата, - после того, как все расселись, Хэ Юнь И, как один из главных организаторов этого праздника, взял на себя инициативу поприветствовать гостей. - Итак, попробуем вместе новый напиток под названием Кола, разработанный нашей Академией Наук!

Толпа подняла стоявшие перед ними чашки и сделала глоток. Это был шипучий напиток, и в его сладком вкусе чувствовалась горечь. Сначала они не привыкли к этому, но через некоторое время, они подумали, что это очень вкусный напиток! Да, они чувствовали, что открыли дверь в новый мир.

- Это мы должны благодарить тебя. Не каждый может попробовать стряпню мистера Руана, - все ответили ему улыбкой.

Хэ Юнь Чэнь был ошеломлён, когда его подвели к обеденному столу. Глядя на знакомые лица вокруг, он не мог сдержать прилив тепла, наполнивший его грудь. Он не знал, что такое празднование Дня рождения, но то, что друзья и семья собрались вместе специально для того, чтобы отпраздновать его День рождения, заставляло его чувствовать себя счастливым и наполненным любовью.

Многие люди подходили к Хэ Юнь Чэню, чтобы поболтать с ним и вручить ему свои хорошо приготовленные подарки.

Пока он разговаривал с гостями, Руан Тан и Тао Ань принесли четыре холодных блюда, чтобы хоть как-то успокоить желудок перед подачей горячих блюд.

- Чесночное белое мясо, холодный салат из огурцов, картофельный салат и тушёные куриные ножки. Пожалуйста, наслаждайтесь, - сказал Руан Тан с улыбкой.

- А Тан, ты тоже должен сесть и поесть с нами, - увидев, что Руан Тан снова возвращается на кухню, он поспешно протянул руку и потянул его на себя.

- Всё в порядке, - все блюда были приготовлены заранее и хранились в шкафу для хранения свежих продуктов. Будет то же самое, если он просто попросит умного робота принести их. Руан Тан последовал его доброму совету и сел рядом с ним. Он взял свой бокал и чокнулся им о бокал Хэ Юнь Чэня. - Чэнь, с Днём рождения.

- Спасибо, - глядя на то, как лицо Руан Тана осветилось улыбкой, сердце Хэ Юнь Чэня наполнилось теплом.

Хэ Юнь И опустил голову и сказал несколько слов своему младшему брату. Увидев, что он кивнул, он подал знак Руан Тану, чтобы тот достал камеру. Этот праздничный банкет должен был транслироваться в прямом эфире. Он уже уведомил гостей раньше и только что спросил мнение Хэ Юнь Чэня. После того, как все согласились, он позволил Руан Тану начать прямую трансляцию.

Руан Тан поместил камеру в центре поворотного стола, ограничив диапазон прямой трансляции обеденным столом.

- Всем привет, я - ведущий, Руан Тан. Сегодня День рождения моего хорошего друга, Хэ Юнь Чэня, и я приготовил для него богатый праздничный банкет. Давай попробуем его вместе, - последняя фраза была адресована не только гостям, но и зрителям, наблюдавшим за трансляцией.

[Мяо Мяо любит есть все блюда ведущего: О! Оказалось, что это День рождения маршала! Я официально ревную! Я также хочу есть еду, лично сделанную ведущим в мой День рождения! QAQ также, с Днём рождения Маршала Хэ!]

[Не могу перестать обнимать деревья: С днём рождения, маршал Хэ! Оооо, чесночное белое мясо восхитительно!]

Сладкий и кислый вкус холодного огуречного салата был очень свежим и освежающим, а картофельный салат был мягким и вкусным. Но самыми выдающимися блюдами были чесночное белое мясо и тушёные куриные ножки. Чесночное белое мясо было приготовлено путем смешивания тонких ломтиков свиного брюшка с соевым соусом, чесночным пюре и маслом чили. На вкус он был острым и пикантным. Он имел сильный чесночный привкус и совсем не был жирным. Он был очень вкусный. Руан Тан целый день готовил тушёные куриные ножки. Они хорошо потушились в смеси бульона, соевого соуса и специй. Они впитали в себя весь аромат и были очень вкусными. От одного укуса мясо соскальзывало прямо с костей. Эти люди, которые никогда раньше не ели куриные ножки, не могли перестать их грызть.

В гостиной было очень тихо, ни у кого не было времени поговорить. Все они сели, чтобы поесть.

[Цветущий: Боже мой, эти люди едят слишком быстро! Оставьте нам немного! QAQ]

[Солёная рыба изначально была просто рыбой: А-а-а! Отпусти мои куриные ножки!]

Пожалуй, единственное, что возмущало публику, - это то, как быстро едят гости. Они ели слишком быстро, не давая им возможности почувствовать вкус еды. Но это было намного лучше, чем когда они могли только наблюдать, как гости едят во время банкета.

Умный робот быстро принёс на стол первое горячее блюдо. Рыба Шуй Чжу была блюдом, которое подавали на приёме Рутов. К сожалению, в то время зрители не имели возможности ощутить её прелесть. Сегодня у них наконец появился шанс. После того, как умный робот закончил подавать блюдо, он также забрал пустую тарелку обратно на кухню для уборки.

Красный перец и белая рыба были вымочены в кипящем горячем масле. От него всё ещё доносилось какое-то лёгкое потрескивание. Горячий пар был пропитан пряным ароматом, который ударил им прямо в лицо. Рыба была нежной и упругой. Её богатый вкус был трепетно-пряным и пикантным. Она была такой вкусной, что людям хотелось глотать её вместе со своим языком.

[Сон нанке: Ха, такой острый! Оказывается, рыбное филе Шуй Чжу имеет такой вкус! Фантастика!]

[Маленькие ласточки летают и летают: Я не знаю почему, я просто ем виртуальные данные, но это заставляет меня потеть. Не только рыбное филе, но и гарниры под ним восхитительны...]

[Если вы расстроены, то вы расстроены: Неудивительно, что в прошлый раз, когда Руты пришли, они так любили это блюдо. Это действительно вкусно!]

В этот момент подали второе блюдо – большую полную кастрюлю пряных крабов. Ещё до того, как её поднесли к столу, можно было почувствовать неповторимый аромат.

[Подлинный Дьявол: Вау, это водяной монстр с 19-й планеты! Он огромен!]

[Томатный Дузи: О, да! Мясистый и вкусный! Но я не думаю, что это уже доступно на торговом сайте! Интересно, когда я смогу его съесть?..]

[Эколь: А-а-а! Моя крабовая икра! Кто взял мою крабовую икру!]

Время от времени из зала доносились крики. Ведь виртуальные данные основаны на реальных объектах. Как только количество реальных объектов уменьшится, количество, которое они могут попробовать, также уменьшится соответственно. Зрителям оставалось только отчаянно ускориться, чтобы «выхватить пищу из пасти тигра».

Тарелки гостей быстро наполнились ракушками. Умный робот шагнул вперёд, чтобы собрать тарелки и заменить их новыми.

Третьим блюдом был Мапо Тофу, который казался очень простым, но на самом деле, Руан Тан приготовил его с костным бульоном, который он варил в течение шести часов. Тофу впитал в себя всю мясистую пикантность, и вкус был просто изумительным.

[Отдает вяленую рыбу котёнку: Я знаю, что уже ел Мапо Тофу, но это несравнимо с тем

блюдом. Этот вкус настолько хорошо!]

[Слабонервный дурак: Это были три последовательных пряных блюда. Может быть, сегодня вечером ведущий собирается на пикантный банкет? Я, я не могу есть острую пищу qwq]

[Бай Сюаньюань: Хотя я тоже не очень хорошо разбираюсь в острых блюдах, но эти блюда такие вкусные. Даже если я умираю от остроты, я всё равно хочу их съесть!]

[Это господин Цзю не А'Цзю: Я уже выпил три стакана воды... ничто не может помешать мне есть их!]

Четвёртым блюдом была вок - жареная лягушка-бык. Поскольку это было новое блюдо, после того, как блюдо было подано, Руан Тан также сказал им название блюда и представил этот новый ингредиент всем.

[Дорогой Юань: Боже мой! Почему эти уродливые ингредиенты превращаются в такую хорошую еду?]

[Инь Сяоюй: Да! Я видел эскиз этих ингредиентов на том же торговом сайте. Это было действительно страшно! Я не могу поверить, что эта уродливая вещь может быть такой вкусной после того, как её приготовили.]

[Апрельская горлица щёлкает перьями: Неважно, веришь ты в это или нет! Я съем его первым!]

[Черный бездушный синий Демон: Это! Так! Так! Так! Хорошо! Ааа! Мама спросила, почему я плачу!]

Этот вок - жареная лягушка-бык была обжарена в сухом виде, поэтому поверхность имела слегка хрустящую текстуру, в то время как мясо внутри было нежным и гладким. Мясо можно было легко вытащить из кости. Тщательно приготовленный соус из смеси сычуаньского перца и перца чили полностью покрывал лягушачье мясо. После того, как вы откусили её, пряный вкус взрывался во рту. Вы просто не можете перестать её есть!

Следующим был китайский окунь Цян Го. Руан Тан выбрал большого китайского окуня, который весил шесть фунтов. Затем он сделал более двадцати разрезов на рыбе и затем маринвал её в течение четырёх часов, чтобы рыба впитала больше вкуса. После маринования рыбу обжаривали на сильном огне. Затем жареный перец чили, соевые бобы, толчёный арахис и другие приправы были высыпаны на рыбу и сложены в гору ярко-красного перца.

После того, как их обслужили, все не могли не издать звуки удивления.

Откройте гору Чили, и вся рыба появится. Она выглядела очень острой, но на самом деле, на

вкус была в самый раз. Рыба была хрустящей и нежной, и каждый кусочек сопровождался соевыми бобами и толчёным арахисом. Это было удивительно вкусно!

[Необъяснимо следуя за вами: Восхитительно, восхитительно, восхитительно! О Боже мой! Как это может быть так вкусно?!!]

[Хилин Лджи: Оно выглядит очень острым, но на вкус в самый раз. И есть что-то ароматное и хрустящее, это действительно очень вкусно!]

Публика была полна не только похвал, но и гости выражали своё одобрение, набивая свои измазанные маслом рты.

Шестое блюдо – яйца на пару с Фуа-гра – наконец появилось на столе. Это было единственное неострое блюдо после пяти последовательных острых блюд.

Хотя желудки людей в будущем были довольно крепкими, они не могли просто есть острые блюда. Иначе их рты немеют. Неострое блюдо следует использовать, чтобы облегчить остроту во рту.

Приготовление яиц на пару с фуа-гра производилось путём долбления небольшого отверстия непосредственно в верхней части яйца. Вылейте яйцо и смешайте его с соответствующим количеством соли и перца. Гусиную печень вымачивают, чтобы очистить её от крови, нарезают небольшими кусочками и обжаривают с маслом, пока она не станет золотисто-желтой с обеих сторон. Вылейте смешанную яичную жидкость обратно в яичную скорлупу и выпарьте её в кастрюле. Добавьте икру и фуа-гра поверх приготовленных на пару яиц и добавьте несколько капель пикантного соуса. Готово.

Яйца на пару с фуа-гра распределялись на каждую голову; каждый гость получал по одному. Яйца были вкусные и гладкие, фуа-гра была хрустящей снаружи и нежной внутри. С пухлыми зёрнами икры, каждая богатая и роскошная на вкус ложка оставляла такое же богатое послевкусие.

[Пьяный Бриз: Я официально не желаю принимать это! Эти люди едят слишком быстро! Я даже не понял, что такое фуа-гра, пока они всё это не проглотили!]

[Маленькая сладкая мамочка Джинни: Эй, я не могла ничего съесть, я такая несчастная!]

Руан Тан увидел их и рассмеялся. Он не мог удержаться и прошептал: – Съешьте мою порцию.

[Персиковый пудинг: Вау, ты такой милый!]

[Маленький прозрачный: Ведущий, я люблю тебя!]

[Просто хочу посмотреть на восход солнца: Боже мой, это действительно вкусно! Эта фуа-гра такая вкусная, жаль, что её так мало...]

[Летающая кукла: Да! Маленькие бусинки на ней тоже восхитительны!]

- В следующий раз, когда у меня будет возможность, я приготовлю всем жареное фуа-гра, чтобы каждый мог наесться досыта.

<http://bllate.org/book/16506/1499884>