

Услышав это, Руан Тан не мог не почувствовать некоторого безмолвия. На самом деле, никогда не было никакого плана подавать блюда по одному за раз. Однако там был только один умный робот, и каждое блюдо было довольно большим. Умный робот мог только устанавливать тарелки по одной за раз. Исходя из нормальной скорости приёма пищи, он мог бы поставить следующее блюдо, в то время как обедающие всё ещё ели предыдущее. Но Руты ели слишком быстро, как голодные призраки. Как только посуда будет поставлена на стол, они тут же бросятся к ней. Это создавало иллюзию, что блюда подавались по одному за раз.

— Очень просто собрать всю посуду вместе. Вам просто нужно есть медленнее, - возмутился Руан Тан.

— А? Что ты имеешь в виду? - Гилберт ничего не понял.

— Умному роботу было приказано подавать все блюда вместе, но ты ешь слишком быстро, - холодно, как нож, добавил Хэ Юнь Чэнь.

— Ха-ха-ха... тогда забудь, что я сказал, давай поедим... - Гилберт неловко рассмеялся и протянул свои палочки к красной тушёной свинине, которую только что поставил умный робот.

Чэнь Юаньву приготовил тушёную свинину. У него была длинная и тонкая полоска свинины с вкраплениями постного и жирного мяса. Он разрезал её на маленькие кусочки кухонным ножом и целый день тушил в кастрюле с густым маслянистым красным соусом на слабом огне. Мясо было ярко-красным и светящимся, совершенно заораживающим. Жир в мясе был полностью выжарен, и оно выглядело немного прозрачным. Если вы ткнёте его палочками для еды, оно будет дрожать от того, насколько оно мягкое. Она совсем не казалась жирной. Свиная шкурка была мягкой и гладкой, жирное мясо - мягким и тающим во рту. Нежирное мясо было нежным, не требующим ни малейшего усилия для пережёвывания.

Гилберт взял кусок мяса и положил его в рот. Пикантный соус проникал сквозь мясо, и чем больше он жевал, тем вкуснее оно становилось. Он не смог удержаться и схватил ещё один кусок.

[Кто двигал мою куриную ножку: Эй, это мясо такое вкусное! Только не говорите мне, что это так вкусно, потому что это мясо дикого кабана?]

[Это называется Фэнмин: Я не видел, чтобы Чэнь Юаньву добавлял туда какие-то специи, почему это так вкусно?]

[Подождите, пока фейерверк остынет: Кажется, у него даже есть немного обуглившийся вкус, такое вкусное!]

[Хладнокровная луна: Боже мой. Я просто закрыла глаза, чтобы немного насладиться этим ароматом. Когда я открыла глаза, всё исчезло?!!]

Столкнувшись с удивительным аппетитом Рутов, десять участников могли только ускорить своё движение палочек. Как только блюда поданы, они сразу же кладут порцию в свои миски. В противном случае они даже не смогли бы попробовать мясные объедки. Это была одна из причин, почему блюда были съедены ещё быстрее. Может быть, они и не думали, что это пикник, а вместо этого они считали себя кучкой беженцев, спешащих за едой.

Следующим блюдом была жареная креветка, приготовленная Чжа Панпан. Однако именно Руан Тан научил её этому методу. Это было потому, что такой способ жарки пришёл из его родного города. Оранжево-красные креветки были аккуратно разложены на большой тарелке. Вокруг них витал восхитительный запах жареной пищи.

Креветки были пойманы в ручье неподалеку от лагеря Руан Тана. Они не знали, было ли это из-за разнообразия креветок, но их мясо было особенно нежным. После того как из креветки удалили голову и очистили её, их обжарили в горячем масле. Под руководством Руан Тана было добавлено много белого сахара для приправы. На самом деле Чжа Панпан изначально скептически относилась к такому подходу, но после приготовления по методу Руан Тана она обнаружила, что качество готового продукта было совершенно иным.

Поверхность панциря жареных креветок Руан Тана была блестящей и гладкой, а цвет - ярко-красным. После жарки он становился очень хрустящим и легко снимался. Конечно, его можно и жевать. Во всяком случае, он был обжарен до тех пор, пока даже внешняя оболочка не стала приятной и хрустящей. И не важно, что ты съешь его вместе с раковиной. Съев его так, можно было бы даже придать креветкам богатый жареный вкус.

Жареные креветки Чжа Панпан выглядели немного безвкусно и не были такими вкусными, как те, что приготовил Руан Тан. После того, как она последовала совету Руан Тана, она узнала, что креветки - это ингредиент, который не поглощает много сахара. Даже если там было много сахара не нужно беспокоиться о том, что креветки станут слаще. Вместо этого они сделают соус намного ярче и насыщеннее. Это заставило Чжа Панпан почувствовать, что она сделала правильный выбор, приняв участие в этом шоу. Возможность учиться у Руан Тана была очень полезна.

[Сладкая девочка 2209: Это восхитительно! Креветки хрустящие снаружи и нежные внутри, немного солёные и немного сладкие! Мне это очень нравится!]

[Е Лиюй: Зачем ты печатаешь? Ешь скорее! Иначе всё исчезнет!]

Когда Гилберт ел, он ел креветку за креветкой. Он даже не выплюнул скорлупу от креветок. Он просто запихивал всю креветку прямо в рот. Он жевал её, а потом глотал. Снаружи креветки были хрустящими. Хотя на вкус оно было не таким крепким, как мясо, внутри оно было мягким и нежным. После того как он только что съел красную тушёную свинину, она была сладкой, как весна, и он не мог остановиться.

Тушёная курица с грибами тоже была очень популярна. Она выглядела как простое блюдо, но её вкус был восхитительным. Эти фазаны, которые росли в горах, были толще и нежнее, чем

цыплята, выращенные в институте. Более того, они были более плотными и компактными. Очень похожи на местных кур, выращенных в сельской местности. После тушения повсюду разливался аромат золотистого куриного масла. Сами грибы были также очень вкусными после поглощения соков из курицы. Её вкус был выведен на совершенно иной уровень. Каждый глоток был солёно-пикантным, нежным и прекрасным. Они никак не могли описать тот прекрасный вкус, который цвёл на кончиках их языков.

У кролика было много сушёных перцев. Он выглядел ярко-красным, а его запах был острым и пряным, что заставляло людей колебаться, стоит ли его есть. Однако только после того, как ты откусишь кусочек, ты обнаружишь, что вкус был не таким интенсивным, как казалось. Скорее, у него были слои богатого аромата. Его текстура была мягкой и нежной. Пикантно-пряный аромат оставил после себя насыщенное послевкусие.

— Что же это за мясо такое? Почему он такой особенный на вкус? Это ведь не курица, правда? - адъютант Гилберта не удержался и спросил, попробовав холодного кролика.

В последний раз, когда Гилберт приезжал в Империю голубой звезды, адъютант также был частью его свиты. На стойке регистрации, он был захвачен Руан Таном. Он часто смотрел прямую трансляцию Руан Тана, и он активно продвигал импорт этих восхитительных натуральных ингредиентов из Империи. Он имел представление о различных видах мяса из Империи голубой звезды, и поэтому он мог сказать, что это мясо кролика было другим.

— Это блюдо называется "холодный кролик". Кролик - это новая порода животных, которую мы только что восстановили и ещё не сделали доступной для широкой публики, - объяснил Руан Тан.

— Это так вкусно! Такой вкусный ингредиент, пожалуйста, убедитесь, что он будет доступен для продажи как можно скорее! - искренне сказал Рут-адъютант.

— Да, я обязательно передам ваше мнение соответствующему персоналу, - Руан Тан тоже может неоднозначно решить эту тему.

Ему было невыносимо говорить собеседнику, что Академия Наук планирует использовать кроличье мясо в качестве особого продукта планеты Аквамарин. Оно будет специально предусмотрено для гостей, приехавших сюда в качестве туристов. Если бы Руты захотели его съесть, они могли бы сделать это, только приехав сюда в качестве туристов.

Тушёная в сое змея была сделана из той самой большой змеи, которая доставила себя к их порогу накануне. Она была толщиной с женское запястье и вполне годилась для того, чтобы приготовить большую кастрюлю тушёной в сое змеи. Говорят, что она тушёная в соевом соусе, но на самом деле это можно также назвать хунаньским соусом. Это было потому, что Руан Тан положил много перца, чтобы нейтрализовать землистый вкус змеиного мяса. Как и хунаньские блюда, он был тяжёлым на масло, тяжёлым на специи и тяжёлым на соли. Издалека уже чувствовался этот аппетитный аромат.

Змею разрезали на куски, и нежное мясо плотно прилипло к змеиной кости. Каждый пойманный кусок мяса был тонким и похожим на нить. Мясо оказалось нежным и ароматным. Оно было пухлым и вкусным. Вместе с его пикантным, острым соусом люди просто не могли перестать есть!

— Ну и что же это за мясо такое? - Рут-адъютант посмотрел на Руан Тана яркими, сияющими глазами.

— Это змеиное мясо. Это новая порода...

— Боже мой! Люди Империи действительно удивительны! Дружба с вами - это поистине благословение трёх жизней! - Руты глубоко вздохнули, желая навсегда сохранить дружеские отношения с Империей, чтобы они могли получить непрерывный запас вкусной еды.

После такого количества вкусных блюд прозрачный рыбный суп в конце выглядел немного скучновато. Но с одним-единственным укусом они обнаружили, что это было совершенно не так.

Рыба была поймана живьём из ручья. В ручье не было никакого загрязнения, и она жила, питаясь креветками. Мясо этой чистой натуральной рыбы было очень твёрдым и вкусным. Руан Тан прямо отрубил туловище рыбы, оставив только голову.

Он поджарил рыбью голову. Подождал, пока одна сторона слегка пожелтеет, затем перевернул её на другую сторону и продолжил. На полпути пришлось менять масло, которое использовалось для жарки рыбы. Это было связано с тем, что масло, используемое для жарки рыбы в первый раз, будет содержать некоторую рыбность, что неизбежно повлияет на вкус последующего супа. Он использовал свежее масло, чтобы обжарить рыбью голову до золотистого цвета с обеих сторон, а затем налил куриный бульон. Рыбный суп, приготовленный таким образом, имел золотистую корочку и густую белую мякоть. Густой желатин в рыбьей голове полностью вошел в состав куриного бульона, сделав вкус супа особенно чистым, ярким, гладким и пикантным.

Сделав укус, Гилберт уже не мог остановиться. Использовать ложку было недостаточно. В конце концов он просто поднял огромную рыбью голову и принялся грызть её. Он не знал, из чего сделаны зубы и желудок этого человека. В том, как он съел рыбью голову, не было никакого порядка, он просто жевал её. Может быть, всё дело было в том, что Руан Тан тушил её так долго, что даже её кости стали мягкими. Вместо того чтобы выплюнуть кости, он просто проглотил их вместе с рыбным мясом.

[Не могу перестать обнимать деревья: Это уже слишком! У меня даже не было времени попробовать рыбью голову, а теперь всё пропало!!!]

Но самое ужасное заключалось в том, что, несмотря на то, что они ели именно так, Гилберт и его спутники всё ещё не были сыты.

— Тан, есть ещё что-нибудь поесть? - Гилберт хотел идти дальше. Очевидно, его аппетит всё ещё не был удовлетворён.

У Руан Тана не было другого выбора, кроме как встать и вынуть маринованное мясо. Он насадил его на деревянные палочки и приготовил, чтобы поджарить барбекю.

<http://bllate.org/book/16506/1499921>