

Команда программы была так тронута лунными пирогами, которые прислал им Руан Тан, что они дали им полдня отпуска. На следующий день они поставили перед ними новую задачу — приготовить четыре разных блюда, используя один и тот же основной ингредиент. Все группы должны были договориться о том, какие ингредиенты они будут использовать. Ни одна из двух групп не может использовать один и тот же основной ингредиент. Как только они выполнят задание, им выдадут брезент.

Согласно прогнозу погоды, завтра будет сильный дождь. Если у них не будет брезента, их деревянный дом, вероятно, станет похож на пещеру с водопадом в устье.

Эта задача вовсе не была трудной для пяти поваров. Но поскольку они должны были сами обеспечить безопасность ингредиентов, эта задача стала немного сложной.

На самом деле, Руан Тан и Хэ Юнь Чэнь уже получили брезент раньше, но не было ничего плохого в том, чтобы получить ещё один. В любом случае всегда лучше быть готовыми, поэтому они с радостью приняли эту задачу.

Конечно, лучшим ингредиентом была свинина. Но диких кабанов на Аквамариновой планете поймать было нелегко, и они понятия не имели, где те прячутся. Чтобы поймать их, потребуется немало усилий. Вместо этого Руан Тан просто выбрал рыбу.

Одна жареная, другая будет в кисло-сладком блюде. Следующая соево-тушёная и, наконец, последняя будет острой. Четыре совершенно разных вкуса.

Ловля рыбы, эта задача, конечно, упала на Хэ Юнь Чэня. Большими шагами он направился к ручью.

То, как Хэ Юнь Чэнь ловил рыбу, отличалось от того, как это делал Руан Тан. Руан Тан просто ловил бесхитростную рыбу, которая приближалась к нему, в то время как Хэ Юнь Чэнь ловил рыбу быстро, точно и безжалостно. Руан Тан увидел, что он держал тазик в одной руке, а другой рукой погрузился в воду и тут же вынырнул с рыбой. Если бы Руан Тан не знал, он бы подумал, что рыба добровольно заплыла ему в руку.

С тех пор как Хэ Юнь Чэнь отправился на рыбалку, он неизбежно промокал. Его одежда теперь плотно облегалась тело, оставляя обнажённой его похожую на модель перевернутую треугольную фигуру. Даже его восемь мышц живота были смутно видны, заставляя сердца всех молодых девушек взрываться. Живой чат стал диким, блокируя весь экран.

Передав пластиковый таз с рыбой Руан Тану, Хэ Юнь Чэнь вернулся в каюту, чтобы переодеться, не обращая внимания на горящие взгляды зрителей.

Зрители могут только с сожалением отвести свои обжигающие взгляды и сосредоточиться на Руан Тане. В любом случае, сам Руан Тан был достаточно красив, чтобы считаться ещё и Богом мужского пола.

Первым делом Руан Тан собирался сделать Цзянь Ба Юй. Как и следовало из названия, из рыбы необходимо удалить кости, не разрушая её форму. Затем она будет обжарена на сковороде на слабом огне, чтобы обеспечить нежность рыбы и сохранить её форму. Это было сложное блюдо, которое требовало большого мастерства.

Рыбы, пойманные в ручье, были не маленькие. Они были красивые и пухлые. А поскольку в ручье не было никакого загрязнения, у рыб не было из запаха, и поэтому у Руан Тана не было необходимости сильно их обрабатывать.

После того как Руан Тан соскрёб рыбку чешую, он вскрыл рыбе брюхо и удалил кишки. Он медленно вытер чёрную мембрану внутри кончиками пальцев. Причина, по которой он должен был использовать свои пальцы вместо того, чтобы царапать его ножом, заключалась в том, что он боялся разрушить гладкий внешний вид рыбы.

Затем он отрубил голову и хвост, разделив рыбу на три части, чтобы обработать их по порядку. Он разделил тело рыбы пополам от позвоночника и осторожно удалил рыбьи кости. Он снова сложил рыбе брюхо и разрезал её на куски. Текстура рыбы хорошо видна из поперечного сечения. Таким образом, жареная на сковороде рыба будет выглядеть великолепно. Отрезанная рыбка голова была разрезана и распорота. Три разреза были сделаны вверх от жабр, чтобы разделить голову рыбы на четыре тонких куска. Так же был обработан и рыбий хвост. Два разреза были сделаны, чтобы сделать три тонких куска, но хвостовая часть всё ещё была не отрезана.

Он поджарил кусочки рыбы, рыбку голову и рыбий хвост, один за другим. Он поджарил только кожу с боков, чтобы сохранить рыбу нетронутой. После того, как кожа рыбы была обжарена до золотистого цвета, рыба стала более упругой и не так легко ломается, так что последующая обработка будет намного легче.

Он разложил жареную рыбу на тарелке, затем несколько грибов шиитаке, лук-шалот и кусочки имбиря. Затем он нагрел кастрюлю с водой, поставил тарелку с рыбой на самодельную деревянную подставку и начал готовить на слабом огне. Он поставил новый котелок с водой, чтобы сварить удалённые рыбьи кости как суп. Он добавил соевый соус, приготовленное вино и немного уксуса в качестве приправы. Когда рыба была приготовлена на пару, он вылил на тарелку красноватый рыбный бульон и использовал сильный огонь, чтобы рыба впитала соус.

Когда жареная рыба была покрыта лаком, она была в своём прекрасном и нетронутом состоянии. Рыба была твёрдой, но нежной, невероятно вкусной и совершенно без костей. Те, кто боялся быть зарезанным рыбьими костями, могли наслаждаться этим деликатесом без всяких оговорок.

[Дома есть фальшивый кот: О Боже, что это за мистическая рыба? Как она может быть такой вкусной?]

[Что такое еда: Да, очевидно, не было никаких специальных приправ, так почему же это так вкусно?]

[Му Янге: Так вкусно! Кулинарные способности моего Тана просто поразительны. Боже мой, ты выйдешь за меня замуж!]

Затем Руан Тан собирался приготовить кисло-сладкую рыбу, которая также была известна как знаменитое западное озеро в укусной рыбе. Хотя оба блюда были кислыми и сладкими по вкусу, метод был совершенно иным, чем у беличьего окуня.

Вынув кишки из рыбьего брюха, Руан Тан отрезал рыбью голову и сделал красивые цветочные надрезы на теле рыбы. Это было сделано не только ради красоты, но и для того, чтобы рыба легче впитывала аромат.

Он покрыл голову и тело рыбы мукой, а затем обжарил её во фритюре, пока она не была частично сварена. Затем он использовал горячее масло, чтобы сделать соус. Он добавил воды, уксуса, сахара и водяного крахмала. Затем он равномерно вылил его на рыбу, покрыв её гладким и блестящим кисло-сладким соусом.

Горячее масло тщательно разогрело полусырую рыбу. Рыба была приготовлена, обеспечивая при этом её свежесть и нежное качество. Ножевые цветы, которые были вырезаны на рыбе до этого, также позволили кисло-сладкому соусу полностью проникнуть в мясо. Кисло-сладкий соус был ярко-красным и очень вкусным. Люди не могли перестать есть его. Зрители просто влюбились в это блюдо.

[Е Лиюй: Нежная, горячая, восхитительная!]

[Необъяснимо следуя за тобой: Восхитительно, восхитительно и восхитительно.]

[Подлинный Дьявол: Мне нравится этот кисло-сладкий вкус!]

Третье блюдо - красная тушёная рыба. Это был относительно распространённый способ приготовления пищи, но Руан Тан очень точно контролировал температуру. Его умение контролировать температуру сделало рыбу вкуснее. Он дважды поджарил её на сильном огне, прежде чем опустить. Таким образом, рыбья кожа была не только совершенно неповреждённой, но и гладкой, мягкой и нежной, как тофу. Вместе с богатым и вкусным соевым соусом это был поистине несравненный деликатес.

[Кудряш: Вау, я чувствую, что могу прикончить три миски белого риса с этой рыбой!]

[Призрачные звездные близнецы: Да, она так нежна! Это просто тушёная рыба, но это лучшее, что я когда-либо пробовал!]

Четвёртым блюдом было острое вареное рыбное филе. Это было блюдо, которое Руан Тан сделал раньше во время своего прямого эфира. Хотя зрители уже много раз ели его раньше, они всё ещё не устали от него.

Когда их задача была выполнена, они легко получили брезент, предоставленный командой программы. Вареное рыбное филе оказалось быстрым и лёгким в приготовлении, поэтому Руан Тан обменял его на небольшой мешочек риса.

Он так давно не ел риса, с тех пор как прибыл на Аквамариновую планету. Он действительно скучал по ему. Все сегодняшние блюда были очень вкусными, и нет ничего лучше, чем есть их с рисом.

Может быть, это было просто его воображение, но он всегда чувствовал, что белый рис, приготовленный на дровах, производит мягкий, клейкий и ароматный рис — более вкусный, чем рис, приготовленный с помощью электрической рисоварки.

Руан Тан и Хэ Юнь Чэнь оба наслаждались и насытились вкусной едой вместе.

По сравнению с большой группой людей, собравшихся вместе, чтобы поесть, иногда проводить время вместе только с ними двумя было также довольно приятно.

<http://bllate.org/book/16506/1499924>