

Ши Минсю выбрал говядину. Его лагерь находился недалеко от озера, и у него было уникальное охотничье преимущество. В принципе, он мог выбрать любой вид мяса, и Цю Мин мог принести его для него. Выбор говядины должен был рекламировать его ресторан, потому что его ресторан будет в основном подавать блюда из говядины и баранины. Когда запись для этого шоу закончится, он вернётся и продолжит готовиться к открытию ресторана.

На этот раз он приготовил четыре блюда: говядину с чёрным перцем, красную тушёную говядину, сочную говяжью грудинку и тушёный суп из говяжьих сухожилий. Это были фирменные блюда его ресторана.

Чёрный перец используется для говяжьей лопатки. Из-за того, что ели коровы, этот кусок мяса имел особенно хорошую текстуру, очень гибкий. Вымыв лопатку и дав ей высохнуть, он вытер её тыльной стороной ножа. Это было то, чему он научился у Руан Тана, чтобы сделать говядину вкуснее. Затем он нарезал говядину небольшими кусочками, замариновал её с небольшим количеством сока зелёного лука-имбиря, небольшим количеством соевого соуса, крахмальной кашницей и чёрным перцем. Затем он обжарил маринованную говядину с мелко нарезанным луком. Как только она меняла цвет, её можно было есть.

Контроль температуры у Ши Минсю был на высоте. Свежеприготовленная говядина была нежной и сочной. Аромат чёрного перца сопровождался неповторимой пряностью, а аромат и сладость лука делают вкус этой говядины очень насыщенным.

[Гениальные близнецы: Эта говядина такая вкусная! Чёртовски люблю её!]

[Супер-сладкая пеппи: Да, даже лук внутри был очень вкусным. Это будет просто идеально сочетаться с рисом!]

Характеристики говядины и свинины были совершенно разными, поэтому и способ тушения тоже был совершенно разным. Можно было бы сказать, что эта красная тушёная говядина была чем-то таким, что Ши Минсю состряпал сам. Позже он планировал включить её в качестве одного из фирменных блюд ресторана.

Сначала он положил говядину в кипящую воду и бланшировал её около десяти минут, снимая плавающую пену. Затем он поместил её в холодную воду, чтобы остудить. Это делает говядину более твёрдой. Затем он разрезал её на кусочки толщиной в два сантиметра и отложил в сторону.

Он разогрел немного масла на сковороде и обжарил нарезанные лук, имбирь и чеснок, пока они не стали ароматными. Он добавил дубаньцзян, приготовив вино и говядину, и обжарил их в течение трёх минут на сильном огне. Затем он добавил воды и накрыл их крышкой, давая им тушиться в течение 15 минут на слабом огне, чтобы добавить аромат к говядине.

Когда крышка была поднята, запах ударил зрителям прямо в лицо, и у них неудержимо потекли слюнки. Густой сок сверкал ослепительным сиянием. Он продолжал пузыриться, как бурлящая магма. Говядина в котелке была сварена до красивого коричневатого-красного цвета.

Промежутки между прожилками мяса были заполнены сверкающим соусом. Одного его вида было достаточно, чтобы люди пускали слюни от зависти.

Публика не могла дождаться, когда Ши Минсью положит говядину на тарелку. Толстые и полные текстуры из говядины и её вкусный и насыщенный сок заполнил рот. На некоторое время, зрители не могли ничего сказать, кроме как "вкусно".

[Семьи Гу Тай: О Боже, разве это не вкусно! Это говядина, очевидно, постное мясо, но она - настолько мягкая и нежная!]

[Мо Вэнь: Текстура превосходна, а вкус прекрасен. Это очень вкусно!]

Как и следовало из названия, он использовал много соусов — не только дубаньцзян, но и соус чили и томатный соус. Он также использовал много рисового вина. Он выбрал говяжью грудинку с сочетанием постного и жирного мяса. Он поджарил её на сильном огне и добавил воды с щепоткой соли и сахара. После того, как она немного покипела на медленном огне, она была готова к подаче. Среди густого пикантного аромата она имела лёгкий кисло-сладкий привкус. У неё был слой за слоем аромат, и его текстура была особенно тонкой. Это было хорошо воспринято зрителями.

Последним блюдом был тушёный суп из говяжьих сухожилий. Основными ингредиентами были говяжьи сухожилия и белая редька. Ши Минсью сначала промыл сухожилия горячей кипячёной водой. Затем он разрезал его на куски, положил в горячую воду для бланширования и убрал для последующего использования. Затем он очистил и вымыл белую редиску и нарезал её на кусочки. Он положил говяжьи сухожилия и редиску в кастрюлю с небольшим количеством белого перца. Он дал ему закипеть на медленном огне. После того как говядина была полностью сварена и белая редиска стала мягкой, он добавил немного соли для приправы.

Этот лёгкий и вкусный суп из говядины был просто идеален, чтобы разбавить тяжёлый вкус предыдущих трёх блюд. На вкус он был сладким, пикантным и убирал жир. Это было действительно приятное блюдо.

— Эти блюда будут доступны в моём ресторане позже. Все желающие могут прийти и попробовать их, - сказал Ши Минсью с улыбкой в сторону камеры.

[Шелковица: Вперёд, вперёд, вперёд! Мы обязательно придём! [Визг сурка.JPG]]

[Фея звёздных близнецов: Когда он откроется? Я обязательно приду!]

[Шэнь Юньцин: Тан не откроет магазин. Но теперь, когда у нас есть ресторан Минсью, я тоже очень доволен!]

Публика была в восторге, и они с нетерпением ждали того дня, когда ресторан Ши Минсюю официально откроется.

Ши Минсюю успешно получил брезент и передал гидроизоляцию деревянного дома Цю Мину. Затем он взял по порции каждого из четырёх блюд и положил их в прозрачную коробку для хранения свежей пищи. После ужина он собирался сходить в лагерь Руан Тана и спросить, нельзя ли что-нибудь улучшить в этих блюдах.

Цао Цзюнь выбрал баранину. Он и Ши Минсюю - друзья и деловые партнёры, и у него также была доля в ресторане Ши Минсюю. Итак, у него и Ши Минсюю была одна и та же идея, и они планировали использовать эту возможность для рекламы своего ресторана.

Четыре блюда, которые Цао Цзюнь собирался приготовить, были - жареная баранина с луком, красная тушёная баранина, тушёные бараньи отбивные и тминная баранина. Метод, который он использовал, был похож на то, как Ши Минсюю обрабатывал свою говядину, но её вкус был совсем другим. Хотя баранина имела странный запах, она могла стать вкусной и нежной, если её правильно обработать.

Способность Цао Цзюня к инновациям, возможно, не так сильна, как у Ши Минсюю, но его базовые навыки были очень прочными, и у него есть сильная способность к восприятию. Как только он увидит блюдо, он сразу же научится его готовить. Кроме того, он верный поклонник Руан Тана. Поэтому эти блюда были более или менее подвержены влиянию Руан Тана, но нельзя было отрицать, что вкус этих блюд был выдающимся.

Его четыре блюда также были положительно встречены зрителями, и все сказали, что они обязательно поддержат их.

Из-за того, что лагерь Чэнь Юаньву располагался далеко, единственной дичью, которую они могли поймать, были маленькие животные, такие как кролики и фазаны. Он не был очень хорошо знаком с кроликами, поэтому ему может быть трудно использовать его для приготовления четырёх разных блюд. Поэтому он выбрал именно птицу.

Четыре блюда, которые он собирался приготовить, были пьяные куриные ломтики, хрустящая жареная курица, лук-шалот и три чашки курицы.

Пьяные кусочки курицы были блюдом, которое он придумал сам. Поскольку он обычно любит выпить, он разработал это блюдо, которое было приготовлено с вином. Он снял кожу и нарезал куриную грудку тонкими ломтиками. Он положил их в горячую воду и медленно варил в течение 15 минут на слабом огне. Он выудил кусочки курицы и смешал их с соусом, который приготовил, смешав кулинарное вино, соль и перец. Он положил всё это в консервную коробку на полчаса, чтобы она впитала аромат. Курица была нежной и обладала неповторимым ароматом. Всем, кто любит выпить, это блюдо определённо понравится.

Что же касается хрустящего жареного цыплёнка, цыплёнка с луком-шалотом и цыплёнка в трёх чашках, то это были настоящие блюда ресторана "Роза". Первоначально это были блюда,

которые Руан Тан приготовил во время прямого эфира. Позже их ресторан приобрёл рецепты и права на использование у ассоциации шеф-поваров. Как шеф-повар ресторана "Роза", он был очень искусен в приготовлении этих блюд, и все они, естественно, были очень вкусными.

В пещере, в которой жила Чжа Панпан, было очень жарко и душно, а запах, который ещё не успел исчезнуть изнутри, вызывал у них сильное беспокойство. Когда Гилберт построил каменный павильон рядом с их лагерем, они просто переехали спать в каменный павильон. Но в каменном павильоне не было ни окон, ни дверей. Было бы очень неприятно, если бы они не смогли достать брезент.

В конце концов, Чжа Панпан выбрала креветок, которых было легче поймать. Она планировала приготовить фруктовый салат с креветочными шариками, яичные рулетики со вкусом креветок, хрустящие креветки и жареные в масле креветки. Способ приготовления фруктового салата с креветочными шариками был похож на способ приготовления ананасовых креветочных шариков, но все фрукты, которые она использовала, были собраны из экологической зоны. Полученный в результате вкус был также сладким и острым, действительно довольно хорошим.

Она уже получала высокие баллы за свои яичные рулеты во время конкурса шеф-поваров, так что на этот раз яичные рулеты со вкусом креветок не представляли для неё никакой проблемы. Губчатые яичные рулеты были обернуты вокруг свежих и восхитительных креветок, покрытых кисло-сладким томатным соусом, это было довольно вкусно.

Хрустящая жареная креветка на самом деле была креветкой, покрытой слоем муки и обжаренной в масле. Метод был прост и удобен, но конечный вкус был просто восхитительным. Жареные в масле креветки были блюдом, которое Руан Тан готовил раньше. Конечно, версия Чжа Панпана была довольно хорошей. Её четыре блюда также можно считать очень удачными.

После еды Ши Минсью взял четыре блюда, которые он приготовил, в лагерь Руан Тана, чтобы спросить у него, чем их можно улучшить. Руан Тан восхищался им за то, что он был таким учёным и талантливым молодым поваром. Естественно, он высказал несколько своих личных предложений. Они прижались друг к другу и долго разговаривали шёпотом. Хэ Юнь Чэнь, которого обошли стороной, не мог не посылать им грозные взгляды, и только тогда Ши Минсью ушёл.

Дул лёгкий ночной ветерок, принося с собой прохладную влагу из ручья. Казалось, что даже усыпанное звёздами небо двигалось.

В хижине остались только Руан Тан и Хэ Юнь Чэнь. Сегодняшняя прямая трансляция закончилась. Они оба выключили летающие камеры и сели рядом в беседке, наблюдая за полной луной.

Руан Тан бездумно взял травинку и принялся вертеть её в руках. Он был искусен в обращении со своими руками и с помощью нескольких движений превратил его в свободное кольцо.

— Мистер Хэ, ты уже съел так много моих обедов. Так почему бы тебе не пообещать себя мне? - он поднял кольцо перед собой и Юнь Чэнем, прислонившись к нему полушутя.

Хэ Юнь Чэнь повернул голову. Его мягкий и нежный взгляд упал на Руан Тана. Он старался дышать неглубоко, а потом сказал легко, но серьезно: — Я так и сделаю.

Руан Тан не ожидал получить столь серьёзный ответ. Он слегка приподнял голову, глядя в глаза, наполненные звёздным светом. Сердце его дрогнуло, и он вдруг потерял дар речи.

— Когда мы вернёмся, давай сыграем свадьбу.

Рука Хэ Юнь Чэня нежно погладила волосы Руан Тана, принося с собой тёплое и щекощущее чувство, которое, кажется, идёт от макушки его головы до самого сердца.

Руан Тан боялся щекотки, поэтому он вытянул шею и улыбнулся. Его глаза, изогнутые в полумесяцы, казались лужицами родниковой воды.

— Окей.

Хэ Юнь Чэнь наклонился и накрыл его слегка приподнятые губы своими собственными.

Мягким и сладким был вкус лунного света.

<http://bllate.org/book/16506/1499925>