

* Димсам или дянсьинь — лёгкие блюда, которые в китайской традиции чаепития подают к столу вместе с чашкой китайского чая сорта пуэр, как правило, до обеда. Представляют собой разложенные по нескольким блюдам небольшие порции десерта, фруктов, овощей либо морепродуктов.

Пример блюда описываемое ниже:

Креветки "Кристалл", они же хрустальные креветки

Курица "Гунбао"

* Один мой знакомый написал, что стиль этого произведения «Фуд-порно» :) Звучит прикольно, и я вот думаю, а не поставить ли это в тегах? :)

[В шахте есть семья: якорь внезапно появился, мне это нравится!!! К счастью, я не стал дремать.]

[Девушка-звезда: сегодня не домашний фон. Неужели Мянью Мянью вышел поразвлечься?]

[Маленький облачный клип: вот мы и пришли! Принесите мой сухой хлеб и белый рис. Пожалуйста, пообедайте сегодня.]

[Пользователь 15289: мой коллега рекомендовал мне посмотреть, действительно ли это так волшебю и сногшибательно.]

[Вивиан: с нетерпением жду отправки фейерверка.]

Даже несмотря на то, что в эфире не было предварительного уведомления, число людей быстро поднялось до 200 000 в течение трех минут — число, которое немного удивило Гу Юмяня. В прошлом, когда он был на Такке, самой густонаселенной вершине, было всего 500 000 зрителей.

Сколько у него было поклонников вчера вечером?

Маленький Таньюань, ставший человеческим младенцем, лежал в колыбели и спал, спрятавшись. Эта прямая трансляция велась с точки зрения маленького снежного барса.

- Мы пошли обедать в ресторан, а тут что-то случилось. Прямая трансляция не должна длиться долго. Вы просто можете посмотреть, - сказал Гу Юмянь. - «Кроме того, не ешьте только сухой хлеб и белый рис. Лучше иметь сбалансированную диету. Сегодня мы делаем димсам из хрустальных креветок и курицу Гунбао. Давайте начнем без лишних разговоров».

Ученик повара схватил новый фартук и протянул ему. Гу Юмянь поблагодарил его и затем осмотрелся вокруг, чтобы начать подготовительную работу. Большая кухня также была разделена на дюжину полупрозрачных кухонь, одну из которых позаимствовал Гу Юмянь.

Ученики повара вообще ничего не могли сделать. Креветки все еще были заморожены и покрыты скорлупой. Синтетические креветки были доставлены по воздуху с другой планеты, так что заморозка была мощной.

Один из учеников подошел к нему и спросил: «Мистер Гу, вы можете разогреть эту креветку в микроволновке или разморозить ее в горячей воде?»

Кулинария в эту эпоху была очень ценна, и они могли учиться только у учителей. Они еще не говорили об этом. Хотя в сети было много якорей для гурманов, которые могли бы это сделать, многие из них на самом деле скрывали часть этого, и поэтому они ничего не могли узнать.

Снежный барс лежал на плече Гу Юмяня. Теперь он проснулся. Он лениво взглянул на мужчину и зевнул. Гу Юмянь почесал его подбородок.

... он беспомощно улыбнулся, - «Нет, если вы положите их в горячую воду, они наполовину сварятся и станут эластичными, а микроволновая печь не может легко контролировать температуру».

Ученик: «О!»

Гу Юмянь промыл креветки холодной водой, сначала разморозил их, а затем положил в холодную воду, добавив немного белого вина. Затем он положил все это в верхний слой холодильника для размораживания.

- МН, пока мы ждем, пока креветки оттают, сначала приготовим курицу Гунбао.

Он родился на юге Янцзы, учился в Сычуани и ел дома в основном сладкие и легкие блюда. Однако Сычуаньская кухня была более или менее вовлечена в его приготовление пищи. Цыпленок Гунбао был одним из них. Сначала, когда он был студентом, он выходил перекусить вечером. Позже он познакомился со своим боссом и научился этому навыку.

Для него курица Гунбао была также блюдом, полным воспоминаний. Каждый раз, когда он пробовал ее, он мог думать о всевозможных идеях, которые он и его друзья использовали для путешествий по всему миру, а также о вкусе холодного пива летом.

- Эту синтетическую куриную грудку нужно сначала высушить, нарезать небольшими кусочками, и тогда она будет вкуснее, - объяснил Гу Юмянь. - «Тогда мы можем добавить туда маринад».

Гу Юмянь держал рукоятку ножа, постукивал по мясу куриной грудки тыльной стороной ножа, а затем повернул нож, чтобы нарезать ее кубиками. Приправа состояла в основном из вареного вина, уксуса, белого перца, небольшой соли и сырого яйца, а затем ее бросали с небольшим количеством крахмала, чтобы добавить хруст. Гу Юмянь также добавил небольшую ложку кунжутного масла и смешал их вместе в фарфоровой миске.

Он закатал рукава и высыпал нарезанную кубиками курицу в миску для маринования.

- Маринование занимает около десяти минут. В этот период мы сначала будем жарить арахис. ТуанТуан?

Ученик повара время от времени проходил мимо маленькой кухни Гу Юмяня. Его намерение состояло в том, чтобы украсть знания, но он не ожидал, что его полностью привлечет Гу Юмянь. Он знал, что это невежливо, но все же...

...Мужчина засмеялся и оглянулся.

...Он выглядел очень нежным, как будто носил фартук дома.

...У него были длинные пальцы и теплые ладони. Что бы он почувствовал, если бы позволил ему расчесать волосы или покрутить в руках?

Один из учеников ничего не мог с собой поделаться. Когда он проходил мимо в третий раз, из-за его спины показался пушистый хвост.

«...»

Маленький снежный барс, уснувший на плече у Гу Юмяня, инстинктивно почувствовал угрозу и сел. Фартук Гу Юмяня был завязан сзади узлом, и маленький снежный барс слегка прищурил глаза и недовольно ткнул в узел когтями.

Гу Юмянь, - «?»

Он на мгновение задумался, потом взял маленького снежного барса под ребра и поставил его на край кухонного стола. Гу Юмянь просто развязал фартук и, используя съемную ткань галстука фартука, завязал бант вокруг шеи снежного барса.

Материал этой небольшой полоски ткани был особенным. Гу Юмянь дотронулся до нее, и он почувствовал себя более комфортно. Снежный барс был похож на джентльмена с маленьким галстуком-бабочкой.

Гу Юмянь на мгновение посмотрел на него, скосил глаза и улыбнулся: «прелестно».

Гу Юмянь подвел итог принципу, как ладить со снежным барсом — у ТуанТуана всегда была сотня причин злиться. В любом случае, он мог только уговаривать его.

- Вкус ТуанТуана очень хорош, - Гу Юмянь сначала понизил прозрачность полупрозрачной кухонной стены, чтобы снаружи не было видно, что происходит внутри, поднял снежного барса и поцеловал его в уши. - «Не расстраивайся, я приготовлю тебе вкусную еду, хорошо?»

В этих чистых и сладких словах были какие-то необъяснимые мягкие и восковые тембры, которые становились еще нежнее, когда он понижал голос. Он хорошо выглядел, когда улыбался. Его ресницы блестели. Весь этот человек был теплым.

... Он чувствовал себя так, словно его ударили в живот.

«...»

После минутного оцепенения маленький снежный барс не смог отвести взгляда, прыгнул на плечо Гу Юмяня и лениво улегся.

Уши его были прижаты к голове и слегка припекали.

В то же самое время коммент-окно скользнула на большую площадь.

[Кошачье мяуканье: Аааааа! Мянью Мянью похвалил меня за то, что я такая милая!!! У него действительно есть вино в его маленьких ямочках. Это сладко и мучительно. Фуффуффуфу!]

[Вивиан: неужели маленький Сюэ Туан ревнует? Хахаха! Якорь очень хорошо смотрится в фартуке. Если бы это был мой дом, я бы лучше показала его другим!]

- Хорошо - улыбнулся Гу Юмянь, и все погрузились в теплую атмосферу. - «Давайте пожарим арахис. Его нужно кипятить какое-то время».

Гу Юмянь положил арахис в кипящую воду, через некоторое время очистил его от скорлупы и сразу же поджарил в горячей кастрюле. Когда арахис поджарился и его хрустящая поверхность стала светло-золотисто-желтой, он выключил огонь и отрегулировал температуру масла.

В Древнем Китае жареный арахис часто использовался в качестве закуски. Запах был невыразим, и многие зрители почувствовали его.

[Кудахтанье: А! Эти орешки очень вкусные. Может быть, это жареная закуска?]

- Нет, это часть блюда, - покачал головой Гу Юмянь. - «МН, как и прежде, лук, имбирь и чеснок будут нарезаны на кусочки для использования».

Здесь не было сушеного перца. Гу Юмяню пришлось заменить несколько сушеных перцев свежими. Поджарив арахис, он снова нагрел кастрюлю, добавил оливкового масла, осушил свежие маленькие перцы и обжарил их, пока они не стали коричневато-красными.

Сычуаньская кухня отличалась своими многочисленными гарнирами, пряным вкусом и ярким цветом. Поскольку это было для детей, чтобы поесть, и он боялся гастроэнтерита, Гу Юмянь добавил только небольшое количество перца. Как раз достаточно, чтобы оставить небольшой вкус и цвет.

Затем он добавил нарезанный лук и небольшое количество чеснока, чтобы обжарить. Он добавил имбирь на сильном огне, чтобы усилить аромат. Когда горячее масло издавало звук "Зизи" и запах различных овощей впитывался вместе, он сразу же поджарил курицу.

Нарезанную кубиками курицу быстро обжаривали, пока она не стала золотисто-коричневой на поверхности, и добавляли цвет и вкус перца и овощей. Горячие масляные пузырьки тут же лопнули. Пряный, соленый и свежий вкус сопровождался нежным цыпленком и финальным вкусом жареного имбиря и чеснока. Аромат распространялся быстро и бессмысленно!

Маленький снежный барс пошевелил носом и открыл глаза, чтобы посмотреть на горшок. Даже маленький Таньюань во сне шевелился и сосал свои пальцы.

Аудитория: «!!!»

До сих пор это отличалось от большинства блюд Гу Юмяня. Раньше еда была сладкой, легкой и вкусной, но на этот раз она была полностью пряной. Они не могли не выделять слюну!

[Гугугу: ААА! Я хочу есть!!! Это так ароматно, это не научно!!!]

Не только зрители не могли этого вынести, но и аромат распространялся из щели двери, и ученик повара снаружи ничего не мог с этим поделать.

Они так долго помогали на кухне и впервые почувствовали такой вкусный запах!

- То, на что мы обращаем внимание, - это надо быть быстрыми и точными, - сказал Гу Юмянь с улыбкой в глазах. - «Это блюдо с сильным вкусом. Если вы достанете курицу слишком рано, она остынет».

Оставался только один последний шаг. Когда он уже собирался вынуть цыпленка из кастрюли, он поджарил арахис и хорошенько перемешал его. Когда цвет и градус были точно подобраны, Гу Юмянь налил туда смешанный соус и кунжутное масло, и его запястья быстро двигались и равномерно поворачивали его. Затем он выключил огонь и достал его из кастрюли.

Цвет всего блюда был коричневым и агатовым, который был помещен на белую фарфоровую тарелку.

...Золотистая, нарезанная кубиками курица была слегка хрустящей. Под кухонным светом поверхность стола блестела от горячего масла и соевого соуса. Они чувствовали горячий, соленый и восхитительный запах с легким кисло-сладким привкусом. Жареный арахис был разбросан среди нарезанного кубиками цыпленка. Визуальный и обонятельный запах был вдвойне привлекателен. С первого взгляда они почувствовали голод!

Один за другим комментарии проносились мимо на полной скорости. Большинство из них были "А-А-А" и "скорее ешь это". Их энтузиазм был беспрецедентным. Маленький снежный барс сел на плечо Гу Юмяня и протянул свои когти, чтобы прижаться к его щеке, говоря, что он хочет попробовать.

- Погодите, здесь еще немного горячо, - не выдержал Гу Юмянь требования детенышей. Он взял маленький кусочек и остудил его, прежде чем осторожно скормить снежному барсу. - «Сначала съешь маленький кусочек, а потом сможешь съесть еще».

Глаза маленького снежного барса слегка сузились после того, как он съел курицу из палочек

для еды, а его длинный хвост мягко покачивался вокруг запястья Гу Юмяня. Это было очень удовлетворительное выступление.

После того, как курица была съедена, первое ощущение было очень подходящим пряным вкусом. Нарезанная кубиками курица, завернутая в крахмал и обжаренная до золотисто-желтого цвета и слегка подгоревшая, была на вкус нежной и несравненной. Качество мяса отличалось какой-то невыразимой гладкостью. В сильном и пряном вкусе было немного кислого и сладкого, но никакого острого ощущения не было. Даже люди, которые не любили острую пищу в обычное время, могли принять и полюбить ее.

Завершающим штрихом был хрустящий жареный арахис, только немного смешанный с нарезанной кубиками курицей, и нежный и хрустящий вкус прекрасно сочетался друг с другом.

Зрители сошли с ума.

[Бросая Косметику: !!!! А - а-а! Как она может быть такой ароматной? ААА!!!]

[Южно-китайский тигр никогда не будет встречаться вслепую: хороший запах, хороший внешний вид, и хотя он вкусный и пряный, там также много масла и соуса, но он совсем не кажется жирным? Я просто думаю, что это освежает и вкусно!!!]

[Там есть облако: оно ароматное, пряное, сильное, но не жирное, полное цвета, аромата и вкуса. Даю пять фейерверков и якорное топливо.]

[Бейкер-стрит, 25: я ничего не могу поделать. Я бы хотел сначала съесть белый рис!! МьяньМьянь, поторопись!!!]

Может быть, потому, что само блюдо было острым и горячим, а процесс приготовления казался очень четким и быстрым. Сегодняшнее выступление было очень захватывающим от начала до конца.

С накоплением всего вчерашнего дня и отличным качеством, популярность Гу Юмяня также быстро росла сегодня. Прошло всего полчаса, а он так и не занял ни одной рекомендованной позиции. Однако количество людей перевалило за один миллион, и снова начался рост разрыва со вторым местом денежного вещателя!

- МН, осталось только одно блюдо. Сегодня ТуанТуан и Юаньюань голодны. Я сделаю хрустальные клецки с креветками. В следующий раз я расскажу вам больше.

Гу Юмянь сказал, что сделает это быстро, но он не ожидал, что это будет действительно быстро.

Размороженные креветки были промыты, очищены и высушены. Креветки были маринованы с имбирным порошком, вареным вином и небольшим количеством соли. Все остальное было нарезано мелким фаршем. Грибы и жирное мясо также были нарезаны на фарш. Все они были добавлены к маринованным креветкам. Он срезал побеги бамбука и добавил их в смесь для приправы.

- Затем идет приготовление хрустального теста, которое должно быть тонким.

Он смешал пшеничный крахмал и клейкую рисовую муку десять к одному, добавил кипятка и муку, хорошо замесил их и накрыл на короткое время. Гу Юмянь быстро и гибко смешал в нем крахмал и оливковое масло несколько раз, а затем разделил тесто на маленькие кусочки, чтобы сделать их плоскими, и начал делать клецки.

Гу Юмянь быстрыми и точными движениями сделал двенадцать штук в форме полумесяца. Крошечный кусочек в его ладони был еще одним пельменем, от которого у людей кружилась голова. Затем он подождал, пока закипит вода в пароварке, набил ящик пароварки несколькими слоями марли, нанес слой масла, положил туда завернутые клецки с креветками и через несколько минут вынул их из кастрюли.

Когда он уже не мог подробно объяснить это, Гу Юмянь готовил очень быстро, и весь процесс был удивительным!

[В шахте есть семья: со временем приготовления пищи и маринования он использовал только десять минут, от начала до полного приготовления пищи?! Это выглядит так круто. Почему мне кажется, что я смотрю на суперпрофессионала?]

Клецки с креветками были в форме полумесяца, а хрустальная шкурка - белая, как снег, и тонкая, как бумага. Она была даже полупрозрачной. Тушеные красные креветки, фарш и бамбуковые побеги в начинке были неразличимы. Один за другим они выглядели как произведение искусства в бамбуковом парохоме.

Гу Юмянь дал маленькому снежному барсу как обычно попробовать.

В отличие от курицы Гунбао, это блюдо было похоже на обычные блюда, которые в основном готовил Гу Юмянь, свежие и легкие, но все равно очень вкусные. Когда тонкая кожа была сломана, сразу же появился взрыв свежего аромата. Вкус замороженных креветок с белым вином был хрустящим и гладким. Он был очень нежным и вкусным, когда его смешивали с мясным фаршем и побегами бамбука!

Маленький снежный барс кивнул.

[Красный на снегу: Ах!! Это блюдо было таким красивым. Оно полупрозрачное и ароматное. Это совсем не то, что курица сейчас!!! Это очень вкусно на вкус!!]

[Младший Б: я снова чуть не проглотил язык, блин.]

[Кролик не может быть: восхитительно!! Очень вкусно!!]

Когда Димсам с хрустальными креветками вышел из кастрюли, прямая трансляция шла меньше часа, и она поднялась в первую тройку популярности в реальном времени, а число зрителей взлетело до двух миллионов беспрецедентных зрителей!!

- Хорошо, - улыбнулся Гу Юмянь, взял снежного барса на руки, толкнул одной рукой колыбель панды, открыл кухонную дверь и сказал ученику повара и официанту снаружи: «пожалуйста, помогите мне вымыть посуду...»

Он встретился взглядом с дюжиной пар блестящих глаз.

Гу Юмянь, - «...»

- Ну конечно же!

- Я возьму его!

- Теперь твоя очередь? Я самый старый ученик повара. Я сделаю это!

Там было устройство для доставки блюд прямо в отдельную комнату, но оно нуждалось в сертификации искусственного интеллекта шеф-повара. Шеф-повара там не было, так что ему пришлось подавать еду самому. Подмастерья и официанты спорили, пытались помочь, почти дрались.

Более того, в отличие от домашней стряпни, Гу Юмянь привлек к себе беспрецедентное внимание из кухни в свою личную комнату. Некоторые частные комнаты, парящие в воздухе, были прозрачными. В этих прозрачных отдельных комнатах были маленькие окна, и они могли чувствовать запах ветра. Первоначальное намерение состояло в том, чтобы почувствовать ощущение природы с изменением виртуальной среды — до тех пор, пока луч свежего аромата не потек в нос.

Повара были в больнице вместе. Все посетители ждали еды, и они были очень голодны. Как они могли это вынести?

- Служба поддержки клиентов, а почему у них есть еда? Это так вкусно пахнет, как никогда раньше!

- А что за еду они едят? Это что, новый стиль? А сколько это стоит? Я хочу этого.

- Это очень мило. Красное блюдо с острым перцем очень вкусно. Вы тайно поменяли шеф-повара??! Зачем давать им маленькую печку?

[Вивиан: это ресторан "Элбет"? Хахахаха! Я могу полностью понять чувства других клиентов!]

[В шахте есть семья: кухня там не так хороша, как одна десятая от готовки МяньюМянью, но это лучший ресторан для приготовления пищи во всем центре города. Это ужасно.]

Двадцать минут спустя.

Малыш панда проснулся. Гу Юмянь хотел, чтобы его семья спокойно поужинала. После приготовления пищи в течение часа он помахал рукой на прощание: «МН, это конец прямой трансляции. Всем счастливых выходных. Увидимся вечером».

[Я еще недостаточно поел!]

[Увидимся вечером! Это всего лишь пять часов, чтобы снова увидеть МяньюМянью, здорово!]

[Спасибо за гостеприимство, МяньюМянью!]

Под специальные подарочные эффекты и прощальную речь Гу Юмянь закончил прямую трансляцию.

Детеныш панды смутно покачивался на руках у Гу Юмяня и держал его молочную бутылочку.

Гу Юмянь скормил ему маленькую хрустальную креветку - она была сделана специально для Таньюаня, по форме очень маленькая и легко перевариваемая. После того как он съел креветку, глаза маленького Таньюаня были слегка открыты и округлились, и он был достаточно счастлив, чтобы издать два звука.

Снежный барс: «...»

Он снова оттолкнул круглую головку панды.

Несмотря на небольшие конфликты между детьми, общая атмосфера была очень гармоничной, и Гу Юмянь был очень доволен.

В другом месте.

Большой босс ресторана Элбет прослушал все происходящее и просмотрел предыдущие видео Гу Юмяня в Интернете. Чем больше он смотрел, тем больше возбуждался. - «Вы можете нанять мистера Гу Юмянь качестве шеф-повара? Все в порядке».

Секретарь: «теоретически это возможно».

Босс: «В теории? Что ты имеешь в виду?»

Секретарь напечатал на экране какой-то документ и сказал: «Но похоже, что наш ресторан будет куплен, и тогда право собственности будет принадлежать королевской семье, а покупатель королевской семьи, похоже, решил безоговорочно передать право собственности мистеру Гу».

- Что вы имеете в виду?

- Это значит, что господин Гу, которого вы только что собирались нанять, - секретарь указывает на экран, - «может стать нашим боссом».

Босс, - «...»

<http://bllate.org/book/17930/1718169>