

Как только началась трансляция, появилось большое количество заграждений. Поскольку прямая трансляция в полдень длилась всего один час, многие люди все еще были в настроении, и они начали готовиться попасть на трансляцию с 5 вечера до 6 вечера.

[Вчера и ясное небо: сегодняшняя курица Кунпао и хрустальные клетки с креветками действительно удивили меня с первого взгляда. Я попробовала немного, и настоятельно прошу вас сделать это еще раз позже!]

[В шахте живет семья: я так счастлива смотреть дважды в день!!! Если бы только Миан Миан мог вещать дважды в день каждый день.]

На этот раз, как обычно, они смотрели с точки зрения ребенка панды, и Гу Юмянь настроил настройки защиты конфиденциальности.

Гу Юмянь посмотрел на быстро растущее число людей и множество комментариев и был очень благодарен. Его губы были изогнуты: «Я уходил сегодня днем и вернулся поздно. Чтобы не морить детей голодом, мы можем приготовить что-нибудь сегодня вечером и съесть это в ближайшее время. Это называется корейское барбекю. Кроме того, мы приготовим десерт для ТуанТуана и Юаньюаня».

Гу Юмянь только что накормил Юаньюана молоком. В это время пухленький панденыш лежал на коленях у Гу Юмяня, трогая свой белоснежный живот, время от времени облизывая молочные пятна в уголках рта и удовлетворенно ворча.

Маленький снежный барс оттолкнул голову маленького Таньюаня и лениво поднял подбородок, прежде чем помочь Гу Юмяню толкнуть контейнер с пищевыми материалами. В его глазах это означало, что он был главой семьи.

Гу Юмянь поочередно погладил головы двух детей, и его сердце растаяло.

- Давай не будем болтать, а просто начнем, - Гу Юмянь перенес тарелки для барбекю, переносную духовку и маленький столик в солярий, чтобы они могли сидеть на деревянном полу с мягкими подушками.

Зрители могли видеть, что на Земле было много видов сырья:

Там были жирная и тонкая синтетическая свиная грудинка, синтетическая говядина Кобе, небольшая миска креветок, овощные грибы, грибы фламмулина, лук, имбирь, чеснок и огурец, а также тарелка ломтиков хлеба и куча белых, мягких на вид клейких вещей.

На первый взгляд это было прекрасное зрелище.

[Южно-китайский тигр никогда не будет встречаться вслепую: Эх, это барбекю, которое вы делали на Такке раньше?? С тех пор я ем его все время, но мне это никогда не нравилось. Я с нетерпением жду этого момента!]

[Вивиан: что, это было сделано на Такке раньше? Я просто завидую. Я не могу найти более ранние видео якоря, до того, как он приехал на столичную звезду.]

- Барбекю и корейское барбекю отличаются по вкусу и процедуре, - кивнул Гу Юмянь. - «Но они немного похожи. Они очень удобны. Вы можете попробовать их дома».

Маленький снежный барс подтолкнул когтями маленькую бамбуковую корзинку. В корзине лежал свежий салат. Он гордо сидел на своем месте, подняв голову в ожидании похвалы своего человека.

Малыш панда сосал свою соску и с любопытством посмотрел на корзину.

Гу Юмянь потер голову и скосил глаза: «ТуанТуан, спасибо, ты молодец».

Лениво прищурив глаза маленький снежный барс шевельнул длинным хвостом, выглядя вполне удовлетворенным.

Детеныш панды пискнул.

Гу Юмянь наполнил чашу водой и тоже поцеловал его в голову: «Юаньюань тоже молодец, и он был очень хорош дома».

Лицо маленького снежного барса постепенно потемнело, - «...»

Аудитория с точки зрения ребенка панды: «!!!»

[Линь Шэнь видит оленя: черт, Миан Миан хвалит меня, целует в лоб, я мертв!!!]

[Белый цветок груши, Лили: я новенькая, что тут такого интересного?? Я открыла экран и была поражена критическим ударом, уменьшающим мой НР, ааааа!]

[Собака Шредингера: когда якорь смотрит на меня с улыбкой, все звезды на моем небе хотят быть выбраны для него!]

Гу Юмянь начал вещание немного поздно вечером. Не было никаких сомнений, что общая популярность в течение двух дней сделала его первым в соревновании новичков, но сегодня это было не так. Однако через полчаса после эфира расстояние между ним и первым местом этого дня стало сокращаться. До сих пор онлайн-аудитория достигла трех миллионов человек, почти превзойдя первое место.

Один час в полдень и полчаса ночью могли бы позволить ему превзойти второго по значимости вещателя в монетах, который получал призы, чтобы накапливать популярность в течение большей части дня.

Не говоря уже о соревновании новичков, он был выше обычного верхнего якоря. Даже если он использовал высокий трафик с субботы, это был хороший результат.

- Хорошо, - сказал Гу Юмянь, разложив ингредиенты по разным категориям. - «Тут в принципе не с чем иметь дело. Давайте порежем и замаринуем свиное брюхо и говядину Кобе*».

Существует 5 сортов говядины. Говядина Кобе, происходящая от японского Черного скота, является одним из самых высоких сортов говядины с самым лучшим качеством. Полноценный Вагю Кобе может стоить до 200 долларов за фунт, а сами коровы могут продаваться по цене до 30 000 долларов.

Он разрезал свиное брюхо на ломтики. Ломтики, нарезанные Гу Юмяном, были немного толще, чем обычно, поэтому они были нежными и жевательными, когда их поджаривали. Что касается высокосортной говядины Кобе, то ее сначала разрезали, чтобы удалить артерии и другие несъедобные жиры, нарезали тонкими ломтиками шириной в палец против зерна, а затем осторожно похлопали тыльной стороной ножа, чтобы сделать мясо мягче.

Как обычно, креветки были очищены от кожуры и убраны вены. Остальные овощи были вымыты и очищены водой.

- Смешайте соус и маринад.

Маленький снежный барс и маленькая панда не видели Гу Юмяня большую часть дня. Теперь они были очень липкими - выступление маленького Таньюаня было более прямым и интимным, в то время как маленький снежный барс непреднамеренно кружил хвостом по своему собственному месту жительства.

Гу Юмянь боялся, что они будут бегать вокруг, трогать ингредиенты или соус и размазывать его своими когтями. Он просто поднял детеныша панды и положил его между колен. Затем он выловил маленького снежного барса и засунул его за воротник свитера. Он положил подбородок на маленькую головку маленького снежного барса, чтобы удержать его на месте.

- Основной вкус маринованного мяса в соевом соусе и соусе для обмакивания - соленый, пряный и легкий*, - Гу Юмянь нашел на рынке соус чили, который имел легкий вкус. В это время он смешал соус чили с кулинарным вином и соевым соусом. Затем он добавил небольшую ложку сахара, смешал его с определенным количеством кунжутного масла, а затем положил в него говядину Кобе, нарезанную тонкими ломтиками. Затем он поместил его в специальное вакуумное устройство высокого давления, которое могло сократить время маринования, и приготовил мясо непосредственно после того, как оно было приготовлено.

Обычно известный как Булгоги, этот стиль Корейского барбекю из говядины может быть съеден сам по себе или с рисом, на салате или даже добавлен в кастрюли и яичные рулеты.

Соусом для макания был кетчуп с пастой чили и соевым соусом. Гу Юмянь некоторое время обжаривал измельченные имбирь и чеснок, прежде чем добавить их в соус для обмакивания с кунжутным маслом и, наконец, добавить три ложки сахара по вкусу.

Это можно назвать корейским пряным кетчупом, но его правильное название - соус КОЧУДЖАНГ. Если вы не хотите делать его с нуля в домашних условиях, его можно легко найти на азиатском рынке в бутылке. Это красный соус, который вы найдете, заказывая Бибимбап из корейского ресторана.

Таким образом, цвет макаемого соуса был насыщенным и ярким, и зрители могли чувствовать сладкий запах газированной воды, а также ароматный жареный имбирь и острый соус.

[Бросая косметику: Вау, это погружение выглядит хорошо и пахнет хорошо.]

[Пользователь 187874: я здесь новичок. Почему якорь тратит так много времени на обмакивание соуса? Ты не можешь начать раньше?]

Гу Юмянь только улыбнулся и не ответил на вопрос.

Душой Корейского шашлыка был обмакивающий соус, который был гораздо проще, чем иметь хороший внешний вид или запах, но эти слова были непонятны. В те несколько минут, пока мясо готовилось, Гу Юмянь тоже не сидел сложа руки. Он зажег плиту под столом и начал наливать масло в горячую кастрюлю, расстелил какую-то сетку, которую нашел, чтобы заменить решетку для барбекю, а затем побрызгал еще один слой оливкового масла на поверхность.

Может быть, его движение было немного размашистым, когда он зажигал плиту. Горловина свитера Гу Юмяня была слегка изогнута, открывая темно-красную розу на верхней ключице. Вскоре после этого он поднял воротник.

[В шахте живет семья: ?? Что я только что видела?! А у МианМиан есть татуировка?]

[Бросая косметику: я тоже это видела. Она все еще немного красная. Это что-то новенькое!!! Это как роза. Это странное совпадение с МианМиан!]

Они идеально подходили друг другу.

Маленький снежный барс удовлетворенно вздернул подбородок.

Как раз, когда мясо было замариновано и кастрюля была достаточно горячей, и прежде чем другие люди узнали о его татуировке, Гу Юмянь дважды кашлянул и привлек всеобщее внимание: «Ну, мы можем начать готовить».

Гу Юмянь взял свои палочки для еды и разложил кусочки говядины на решетке для барбекю. Красно-белая говядина Кобе с равномерно распределенным жиром образовывала мраморный узор и мариновалась до тех пор, пока не становилась в самый раз. Гу Юмянь намазал говядину маслом и соусом, затем перевернул ее и снова почистил.

Есть два типа корейских решеток для барбекю, одна на картинке выше, которая больше похожа на сетчатый стиль, и на этой картинке та, которая специально создана для корейского барбекю.

Сковородка была слегка наклонена и имела отверстия, чтобы масло на мясе скользило вниз, чтобы не сделать его слишком жирным. Говядина жарилась очень быстро, почти за минуту. Две стороны жареной говядины Кобе слегка подгорели золотистым цветом, издавая звук потрескивающего масла на подносе. Соус был красив по цвету и имел очень привлекательный блеск на поверхности.

Очень быстро распространился аппетитный запах!

Зрители просто не могли перестать глотать, наблюдая, как Гу Юмянь кладет жареную говядину на тарелку одну за другой, и количество комментариев и зрителей быстро росло. Хвост маленького снежного барса обвился вокруг запястья Гу Юмяня, спокойно выражая его настойчивость и ожидание, в то время как глаза маленькой панды были яркими и не могли удержаться от хныканья.

Гу Юмянь изначально хотел сделать полный набор аутентичной еды. Когда он поджарил гриб шитаке, то завернул его в листья салата вместе с кольцом острого перца и ростбифом. На этот раз он не мог устоять против уговоров детей. Сначала он взял два куска, чтобы охладить их. Затем он окунул их в соус и скормил каждый маленький кусочек снежному барсу и детенышу панды.

Воздух был неподвижен почти десять секунд.

Гу Юмянь начал чувствовать себя немного неловко. Разве это не восхитительно? Он привык есть его таким образом регулярно. Может быть, люди здесь не привыкли к этому аромату?

Спустя долгое время.

После долгого зависания детеныш панды выгнулся дугой в руках Гу Юмяня с огромной силой, издав удивленный звук, в то время как маленький снежный барс прижал один коготь к запястью Гу Юмяня, даже бессознательно наклонил голову к ладони Гу Юмяня и потер его голову, призывая дать ему еще один кус.

...Вначале они попробовали сладкий и пряный вкус соуса, завернутого в сладкую и вкусную говядину Кобе, которая была обжарена снаружи и нежная внутри. Она была насыщенной и вкусной после одного укуса, и она была хрустящей и легко жевался, в отличие от других способов.

Завершающим штрихом было окунание в ингредиенты, которые не были сильными на вкус или шумными. Сладкая содовая вода принесла вкус, которого не было у сахара, и крошечные пузырьки все еще прыгали на кончике языка и воздействовали на вкусовые рецепторы, еще больше улучшая вкус и аромат нежной говядины с небольшим количеством масла на поверхности и сильным жареным ароматом.

Насыщенный вкус этого жареного мяса раскрывался постепенно. На то, чтобы насладиться им, ушло много времени. Неудивительно, что все замерли.

И только тогда шквал начал бешено вырываться наружу!

[Младший Б: Аааааааа! Японцы!!* вкуснятина, я только что умер!!!! Это жареное мясо и этот соус абсолютно совпадают, шаги так просты!!!]

TL: Он действительно говорит Японцы, а не Корейцы. Я тоже запутался и трижды проверил его и даже еще раз посмотрел в словари, чтобы проверить, не схожу ли я с ума. Единственное, что мы смогли придумать, - это то, что межзвездные люди классифицируют всех азиатов в одну категорию и думают, что корейцы (☐), китайцы и японцы (☐ ☐) люди и их блюда - это одно и то же.

[В шахте живет семья: сначала она немного сладковатая и пряная. Это очень странно. Через две секунды все в порядке. Третья секунда: ЧТО ЗА ЧЕРТ! ААА! Бессмертный готовки!! Поторопись, мне нужно еще поесть!!! Я чуть не позвала своих соседей, чтобы проклясть их!!! Пять фейерверков для моего любимого МианМиан!!]

[Там есть облако: оно сладкое, пряное и аппетитное, с бесконечным послевкусием. Жареная говядина тоже была очень вкусной и превосходной! Отправить фейерверк!]

[Белый цветок груши, Лили: я почти проглотила свой язык. Это очень вкусно. Ааа-ааа!]

Бесчисленные подарочные эффекты взорвались на экране, слишком много фейерверков вызвало несколько тотализаторов по всей платформе. Он вещал всего сорок минут, и число зрителей достигло невероятных пяти миллионов, не только превзойдя первое место по популярности первоначального конкурса новичков, но и оставив другую сторону далеко позади!

Живая студия Гу Юмяня также воспользовалась этой возможностью, чтобы втиснуться в первую тройку популярности в реальном времени в живом квартале, и тогда она была почти в общем списке платформы. После того как он попадет в общий список, популярность приведет к появлению еще одного круга людей.

- Давай зажарим свиное брюхо и овощи, - Гу Юмянь ущипнул снежного барса за морду, - «и попробуем традиционный корейский способ еды».

Гу Юмянь выбрал жирные и тонкие куски свиной грудинки, которая имеет равномерное количество жира и компактность постного мяса. Гу Юмянь сменил тарелку для барбекю, которую он использовал для жарки говядины, на новую, положил нарезанное свиное брюхо на тарелку для барбекю одно за другим, а затем положил круг из белых грибов и грибов эночи рядом со свиным брюшком.

Было очень весело жарить свиное брюхо. Детеныш панды неуклюже пытался использовать свои маленькие лапки, чтобы держать палочки для еды. Маленький снежный барс не заботился о горячей поверхности. Гу Юмянь хотел, чтобы он попробовал его сам, поэтому он также дал ему пару палочек для еды.

На этот раз Гу Юмянь не добавил много лишнего масла. Зрители недоумевали, почему это произошло. Вскоре свиное брюхо поджарилось до золотистого цвета, издавая щелкающий звук. Что еще более удивительно, так это то, что свиное брюхо, зажаренное в масле, которое оно само создало и потекло в соседние белые грибы.

Белые грибы прилипали к свиному брюху и постепенно желтели и благоухали. Гу Юмянь выловил ложкой пару маленьких кусочков, остудил их и скормил один снежному барсу, а другой Таньюаню.

Зрители открыли глаза.

Белый гриб был обжарен в восхитительном масле, его поверхность была слегка хрустящей и мягкой внутри. Они прикусили, и на кончике языка появилось ощущение свежего горячего супа, что было очень удивительно. Но это было еще не все.

После того, как свинина была обжарена, Гу Юмянь взял два куска салата, положил на них белые грибы и грибы энoki, положил очень небольшое количество обжаренного чеснока, чтобы улучшить вкус, а затем положил в него золотистую свинину. Он смахнул слой мокрого соуса и сделал тест вкуса для каждого из двух детей.

Вкус салата был хрустящим и освежающим, а когда кто-то откусил кусочек, то почувствовал взрыв аромата от ароматного жареного свиного брюшка и уникального белого гриба и гриба энoki. Вкус свиного брюшка был действительно свежим, гладким, тугим и жевательным. Он

был уникален со сладким и острым соусом дип.

Так много ингредиентов было объединено вместе, но вкус был совсем не грязный. Напротив, сочетание каждой фазы делало ее успешной. Весь вкус был ароматным и сильным, и восхитительным, что заставляло людей чувствовать себя оцепеневшими.

Гу Юмянь и дети жарили еду и ели. Он налил себе стакан пива и дал маленькому Сюэ Туану и маленькому Таньюаню шипучую воду с фруктовым вкусом.

[Вивиан: меня убили. Говядина очень вкусная, а свинина еще вкуснее. Как может кусок салата с грибами быть таким вкусным? Ууууууу!!]

[Розовое письмо: я никогда не смогу сделать то, что якорь делает дома. Я понимаю. У меня нет недостатка в мозгах и руках. Мне не хватает якоря!!! Якорь, подумай о том, чтобы прийти в мой дом как человек, я украду аккумуляторную машину, чтобы поддержать тебя!!]

[Кошачье мяуканье: 2333 еще один сумасшедший, пожалуйста, идите в заднюю комнату, встаньте в очередь и получите номер.]

[Младший Б: это тоже очень вкусно! ААА!!! Мне совсем не скучно. Я мертв, и я собираюсь засвидетельствовать свое почтение якорю!]

Менее чем через час после начала трансляции число зрителей резко возросло до восьми миллионов!

Контроль Гу Юмяня над ритмом был очень ослаблен. После жаркого приготовления пищи и приготовления барбекю ритм и настроение постепенно ослабевали для спокойного ужина. Печка и низкий столик стояли на деревянном полу, и Гу Юмянь положил мягкие подушки для снежного барса и панды.

Семья сидела за столом, болтая, поедая барбекю, попивая пиво и шипучую воду. Поздним вечером прозрачный купол пропускал в солярий мягкие лучи света, которые падали на деревянный пол. Температура в солярии была отрегулирована, и жара была очень комфортной.

Это был прекрасный вечер.

- Почему бы нам не подождать десерта? - Гу Юмянь сел, скрестив ноги, помогая малышу панде сесть прямо, и тыльной стороной ладони провел по меху за ухом маленького снежного барса. - «Я хочу посмотреть фильм, а ТуанТуан и Юаньюань тоже хотят его посмотреть?»

После еды барбекю и просмотра непринужденного комедийного фильма, держа десерт и напиток, каждый, кто смотрел, чувствовал, что может заснуть в тихой и счастливой атмосфере. Маленький снежный барс лениво лежал на руках у Гу Юмяня, а маленький панда держался за его ладонь.

Это был вопрос для детей, но зрители нарисовали большой кусок "хорошо-хорошо" на коммент-окне экране.

[Что бы ты ни делал, мы будем слушать тебя.]

[Хорошо! Счастье, ААА!]

[Вувувувуву.]

В этот момент прямая трансляция шла уже около часа.

С тех пор как полчаса назад на "последней прямой трансляции" и "популярности в реальном времени в жилых кварталах" число зрителей увеличилось более чем на миллион каждые десять минут, что теперь было близко к десяти миллионам.

Было уже восемь часов вечера. Аудитория живой студии Гу Юмня официально превысила десять миллионов, заняв первое место в списке популярности в реальном времени в живом квартале, и успешно попала в список популярности в реальном времени на главной странице.

В субботу вечером поток естественных рекомендаций, размещенных на главной странице, подобно приливу, начал непрерывно приводить все больше зрителей в его живую комнату!

На другой стороне.

В штаб-квартире ресторана Элбет босс серьезно открыл световой экран и показал его старшим менеджерам. Они еще не получили эту новость. Через некоторое время все они потеряли дар речи.

- Это новый шеф-повар? Похоже, что он очень популярен в качестве якоря. С таким количеством подарков и зрителей, босс, вы обманули его, не так ли?

- Моя жена и дочь тоже смотрят, как он живет.

- Это выглядит восхитительно!! Поторопись и найми его в качестве первого повара. Я могу пойти и убедить наших акционеров вложить еще пять миллионов звездных монет.

Хозяин на мгновение замолчал и снял шляпу.

Он сказал: «Нет, это ваш новый босс. Я просто хочу показать вам его лицо».

Каждый: «...»

Атмосфера тишины распространялась повсюду.

Академия наук в Верхнем городском округе.

Законное время ухода с работы - 6 часов вечера по субботам и воскресеньям, но для собак-

исследователей каникул не было. Поскольку многим людям было любопытно посмотреть прямую трансляцию Гу Юмяня, когда старший из Академии наук передал ее в кругу друзей раньше, они смотрели ее без всякого напряжения.

- ...

Впервые в истории молчаливые, серьезные представители самого передового научного института всех звездных технологий постоянно истекали слюной.

<http://bllate.org/book/17930/1718171>