

- Если добавить полкоробки свежих сливок, суп станет более мягким. Если у вас есть член семьи не переносящий лактозу, вы можете использовать безлактозное синтетическое молоко. На этот раз я добавляю синтетические сливки, - Гу Юмянь, держа в руке длинную ложку и объясняя, помешивал. В прошлой жизни он ел рамен, но дома не мог сделать тот же вкус и цвет. Он спросил менеджера японского ресторана, прежде чем понял эту часть процесса.

Густой молочный суп варился в котелке на слабом огне, и иногда на его поверхности появлялся маленький пузырек. Ароматы ветчины и свиных костей были погружены в него. Слабый молочный привкус еще больше очищал свежий густой костный бульон, и от небольшого глотка его людям хотелось проглотить язык.

На этом этапе суп был почти готов. Пора было готовить лапшу и гарниры.

Но Гу Юмянь не мог удержаться и дал троим детям и зрителям по ложечке на каждого ребенка. Полный рот эмульгированного костного супа стекал в горло с губ и зубов, оставляя долгое послевкусие.

Маленькая лиса и маленькая панда посмотрели друг на друга, и в то же время их глаза округлились! Детеныш панды выгнул свою круглую головку в объятиях Гу Юмяня и попросил еще попробовать. Маленький снежный барс все еще был сдержан. Он только поднял подбородок и потерся головой о ладонь Гу Юмяня.

[Пользователь 1467: Ааааа!!!! ]

[Лян Чэнь Юэ: КЛАССНО, так хорошо пить, крепко и не жирно! Это слишком круто! Ааа-ааа!]

Если бы кто-то использовал такой свежий суп для приготовления лапши, это было бы немного

возмутительно!

Любой, кто хоть немного разбирается в кулинарии, знает, что лапша раздует суп и уничтожит первоначальный вкус супа. Большинство людей также соглашались с тем, что суп и лапша не обязательно должны быть идеальными. Было немного возмутительно готовить лапшу с таким свежим и сочным супом.

- Не волнуйтесь, - сказал Гу Юмянь, с улыбкой качая головой. - «Он будет вкуснее, когда вы попробуете рамен».

Тремя элементами японского рамена были суповая основа, лапша и гарниры. Затем он приготовит лапшу и гарниры.

Способ приготовления японской лапши был в основном таким же, как и в Китае. Гу Юмянь положил в миску муку с высоким содержанием клейковины и соль в соответствии с пропорциями, которые он помнил. В миску несколько раз наливали горячую воду одной рукой, а затем другой рукой замешивали муку. После того как мука впитала чистую воду, ее можно было замесить в тесто с гладкой поверхностью, а затем отложить в сторону.

- Давай накроем тесто мокрым полотенцем и дадим ему немного отдохнуть.

Дав ему отдохнуть, Гу Юмянь разделил тесто на несколько частей и быстро растер одну из них в полоски ловкими пальцами. Когда тесто превратилось в длинную полоску, он разрезал ее пополам и смазал маслом. Он прижал тесто пальцами, используя силу своего живота. Он собрал всю свою силу от середины теста к обеим сторонам и растер ее в более тонкую круглую полоску одну за другой.

Масло было нанесено как на доску, так и на тарелку, на которую должна была быть положена лапша. После того, как тонкая круглая лапша была сложена на тарелке, был добавлен слой масла. После того, как лапша была высушена, два конца поверхности были схвачены, чтобы равномерно удлинить поверхность, и поверхность была скручена время от времени на доске.

Эта серия движений казалась немного забавной. Маленький снежный барс опустил глаза с плеча Гу Юмяня и время от времени протягивал лапки, чтобы схватить его за руку. Лисенок и панда тоже не сводили с него глаз. Две передние лапы маленького лисенка были сцеплены, и он выглядел так, как будто кланялся.

Маленькая лисичка была застенчивой и замкнутой, а панда - очаровательным и наивным. Но движения двух детей были очень синхронны. Маленький снежный Барс выглядел так, словно ему не хотелось быть с ними, но он был очень любопытен и сосредоточен.

Гу Юмянь подумал, что они такие милые, и невольно взглянул на них. Его сердце защекотала кошачья лапа. Если бы на его руке не было муки, он действительно хотел бы подержать каждого из них сейчас. Пальцы молодого человека были тонкими, белыми и красивыми. Он месил и готовил лапшу, замедляя свои движения, но внимание зрителей явно отвлекалось.

[Хорошенько посмотрите на обе руки]

[Мяньмянь месит тесто, как будто он месит произведение искусства]

[Хочу взять якоря за руку.]

Маленький снежный барс был недоволен и обвил запястье Гу Юмяня своим длинным хвостом.

- Хорошо, - Гу Юмянь вымыл руки и вытер их. Он по очереди потряс лапки троих детей, погладил их по головам и снова обнял. - «Не можете ждать? Скоро все будет готово».

В это время живая студия Гу Юмяня поднялась в первую пятерку списка популярности главной страницы в режиме реального времени, без какой-либо застойной тенденции. Более того, это был день с наибольшим трафиком, вечер пятницы, и почти все ведущие, которые могли транслировать прямую трансляцию, делали это - это было совершенно не похоже на предыдущее прямое вещание Академии наук, которое достигало вершины в режиме реального времени в будний день.

Число зрителей перевалило за 40 миллионов, и летели всевозможные осколки и подарки!

- Вам не обязательно дарить много подарков, - беспомощно сказал Гу Юмянь. - «Лучше накопить денег и пойти куда-нибудь с семьей... Ну, давай приготовим гарниры».

[В шахте живет семья: почему вы так откровенны?!]

По поводу гарниров к рамену тонкоцу были разные мнения. Гу Юмяню нравилось сочетание говядины, креветок, бамбуковых побегов, зеленого лука, морских водорослей и яиц всмятку.

С говядиной и креветками справиться было нетрудно. Он нарезал мясо из говяжьих сухожилий на большие куски, замариновал их вином и соевым соусом, зеленым луком, имбирем и чесноком, прокипятил на сильном огне. Затем он тушил его на медленном огне, а затем охлаждал, охлаждал и нарезал. Он вымыл бамбуковые побеги, нарезал их на кусочки и бланшировал, а затем покрыл уксусом.

С креветками было проще. Он разрезал спинку, вынул вену, покрыл ее сырыми яйцами и панировкой, а затем быстро поджарил.

Гу Юмянь взял маленькую жареную креветку и дал ее малышу панде, который плакал и вел себя так, словно умирал с голоду. Малыш панда сразу же обрадовался. После тщательно пережевывая ее, он провел по руке Гу Юмянь и защебетал.

Гу Юмянь подумал и приготовил яйца всмятку.

Способ приготовления яиц всмятку тоже не был сложным. Их отваривали с рыбным соусом, соевым соусом, кулинарным вином и мисо, а затем охлаждали. Это был соус, который он подаст на гарнир. Гу Юмянь положил в кастрюлю немного синтетического куриного бульона и некоторое время кипятил его на среднем огне, затем сразу же положил яйцо в холодную воду, очистил его и замочил в соусе.

\* Этот стиль яиц всмятку называется Аджицукэ Тамаго (яйца рамэн).

- Процесс приготовления свинины Чашу немного сложнее, и это также суть и фокус всех гарниров.

Гу Юмянь выбрал синтетическую свиную шейку, широкую и тонкую, похожую на цветки сливы. Одной рукой, держа нож, он разрезал мясо на множество кусков. Повернув пальцы, он перешел на тыльную сторону ножа, чтобы ударить мясо с обеих сторон, и осторожно похлопал по нему.

- Похлопывание по нему тыльной стороной ножа делает мясо нежным и мягким, что облегчает его пережевывание. Вкус Чашу очень важен.

Для маринования кусочков мяса Гу Юмянь выбрал сырой соевый соус и мед. Янтарный мед вскипятили и растопили в сироп. Он был густым и равномерно распределялся по ломтикам

мяса вместе с сырым соевым соусом. Соус был смешан с солью, розовым вином и кулинарным вином в достаточных дозировках. Все мясо было почти покрыто медовым соусом.

Остудив мясо, он положил его на противень и запек. Он перевернул его и несколько раз смазал мясо медовым соусом, пока запекал. В процессе обжарки слой жира в мясе свиной шейки плавился, а жир и тонкие ломтики мяса издавали хрустящий потрескивающий звук.

Свиная шейка была прожарена до золотисто-желтого цвета с обеих сторон, мягкая и сочная, с глянцевой поверхностью. Аромат свежести и сладости разливался повсюду, заставляя горло людей переворачиваться!

Почти 50 миллионов человек и трое детей были ошеломлены.

Гу Юмянь отставил в сторону маленькую тарелку со свиной чашу, чтобы она остыла, и подождал, пока дети попробуют ее. Затем, прежде чем все успели отреагировать, он сварил лапшу в кастрюле, выловил ее, осушил и наполнил четыре миски.

Каждая миска была последовательно отмечена красной и яркой говядиной, жареными креветками, золотистой и сладкой свиной Чашу, побегами бамбука и зеленым луком. Он зачерпнул ложкой булькающий молочный и ароматный суп тонкоцу с плиты и вылил его на поверхность. Наконец, он добавил два кусочка хрустящей морской капусты и яйцо всмятку. Чаша рамена Тонкоцу была закончена.

В теплом свете отеля "горячий источник" зимой миска лапши рамэн в молочно-белом густом ароматном супе дымилась от жара, а всевозможные яркие гарниры были привлекательны и восхитительны. Глядя на этот треск и слушая его, зрители невольно пускали слюни и испытывали большой аппетит.

Зрители: «!!!»

Шквал на секунду замер, а потом бешено хлынул наружу!

[Бросая косметику: Боже мой, у меня не хватает воображения. Я не могу себе представить, как это вкусно сейчас!]

[Пользователь 18786: Пожалуйста, поторопитесь]

[Лоскутные одеяла: если ты умеешь готовить, то можешь и больше. Поторопись! Я ничего не могу поделать!!! Я очень хочу есть!!! ]

Маленький снежный барс не смог сохранить свою гордость. Серо-голубые глаза вместе с белоснежной лисичкой и детенышем панды уставились на чашу. Они вытянули свои лапки и прижали их к запястью Гу Юмяня, а затем торопливо оттолкнули его. Гу Юмянь держал их и щипал.

Гу Юмянь попросил снежного барса сидеть на плече. Сначала он взял лису и детеныша панды, прошел в гостиную, чтобы сесть у плиты, а затем вернулся на кухню, чтобы подать еду.

- Простите, что заставил вас так долго ждать. А теперь давай поужинаем. Мы поедем к горячему источнику и навестим наших соседей позже.

Трое детей почти не могли сесть. Гу Юмянь только слегка охладил суп до более низкой

температуры, поэтому он кормил каждого ребенка палочками для еды, полными лапши, и заставлял их пробовать гарниры.

...Лапша была полна супа, но не была сырой. Она все еще была мягкой и гладкой. Густой бульон тонкоцу пропитал вкусовые рецепторы вместе с лапшой и согрел желудок от горла до самого дна. Это было даже лучше, чем их воображение в несколько раз. Вкус оставил вибрацию в душе каждого человека, так как этот глоток был более чем удивительным!

Еще более примечательным было добавление гарниров. Говядина в соевом соусе была ароматной, мягкой и жевательной, пропитанной свежестью супа. Яйцо всмятку было как снег, и желток лопался со вкусом, жареные креветки были густыми и медового цвета, которые капали в горячий густой суп, и были мягкими и нежными. Вкус Чашу был завершающим штрихом. Золотистая свинина была мягкой и ароматной, маслянистой, но не жирной. Это было восхитительно со сладким, соленым и мягким вкусом после того, как он был покрыт супом. Свежие и слегка кисловатые сушеные побеги бамбука и зеленый лук довершали суп.

В этот момент число зрителей взлетело до более чем 70 миллионов, а живая студия Гу Юмяня снова вошла в тройку лидеров популярности, и шквал достиг пика!

[Младший Б: брат, ты такой удивительный, разве это не слишком ароматно?!]

[Вивиан: я пойду, я... я не могу говорить, эта восхитительная вещь вообще реальна????!]

[Ян Хуалуо: я никогда не посылаю комментариев после того, как так долго смотрел прямую трансляцию. Теперь я ничего не могу поделать. Это очень вкусно!!! Мне нравится золотая чаша. Очень вкусно есть с супом. Я хочу сделать подарок якорю за его вкус. Держите фейерверк!]

[Кошачье мяуканье: МианМиан много работал. Этот рамен приятно есть. Как яйца могут быть такими сладкими и мягкими? Мне нравится то, что делает МианМиан каждый раз. Возможно, в прошлой жизни вы были мастером по изготовлению лапши. Роза в сентябре, фейерверк для вас! ]

[Там есть облако: суп вкусный и сытный. Лапша очень вкусная и идеальная. Спасибо якорю за вкусную еду. Посылаю пять фейерверков.]

Серо-голубые глаза маленького снежного барса удовлетворенно прищурились, он снизошел до того, чтобы взять инициативу в свои руки и сделать глоток супа. Гу Юмянь гладил барса по спине, и он чувствовал, что маленький снежный барс был ленив и спокоен. Детеныш панды был более непосредственным, с круглой головой, выгнутой в руках Гу Юмяня, показывая, что ему это нравится.

Маленький лисенок завилал своим большим пушистым хвостом и защебетал, застенчиво положив свою маленькую головку на ладонь Гу Юмяня, как бы говоря спасибо за гостеприимство.

Сердце Гу Юмяня было почти сладким.

Подарки и награждения продолжались и продолжались, а его популярность и атмосфера продолжали расти.

Особенно когда Гу Юмянь положил чашу и суп, все еще кипящий в кастрюле, в ящик для хранения свежей еды и сказал, что все это будет разослано тридцати зрителям. Они все были слишком взволнованы.

Хотя это были тридцать человек из 80 миллионов зрителей, и вероятность была почти невероятной, но что, если они были одними из счастливых?

Будь то зрители, Гу Юмянь или три детеныша, это был счастливый обед.

Вся атмосфера была слишком высокой, чтобы люди могли успокоиться из-за горячего рамена Тонкоцу в горшке, теплого нагревателя и мягкого коврика.

- Юаньюань ешь медленно, не подавись, это еще не все, - Гу Юмянь почесал подбородок панды и надавил пальцами на лоб маленького Таньюаня. - «Ммм. Через некоторое время отдохнем и пойдем к горячему источнику. Бассейн не глубокий. Не шумите».

В их семье никогда не было никаких наказаний, таких как "удержание карманных денег" или "запрет". Но удивительно, что дети оказались очень послушными, даже самый непослушный и наглый маленький снежный барс оказался послушным. Конечно, была небольшая оплошность, но большая ошибка никогда не совершалась.

Гу Юмянь сопровождал детей к обеду с маленьким снежным барсом на плече, круглым маленьким Таньюанем и маленькой лисой на руках. Он немного поговорил о горячем источнике и о планах на ближайшие два дня. Все было устроено должным образом.

Настроение публики тоже было немного мягким и расслабленным. В восхитительном вкусе рамена зимой внезапный вкус жизни был очень легким, но очень ароматным и долгим.

Это было чудесное чувство, очень приятное, очень успокаивающее.

Они с нетерпением ждали каждой секунды.

Деревянные дома и фонари виллы Вэньцюань тоже были сделаны из бумаги. В эту зимнюю ночь снега не было. Через окно они могли видеть яркую Луну, висящую высоко в небе. Внутри был парящий белый воздух и аромат рамена Тонкоцу. Они чувствовали теплый запах серы из открытого горячего источника.

Число посетителей продолжало стремительно расти, и теперь оно приближалось к 90 миллионам. И снова Гу Юмянь занял первое место в списке популярности главной страницы в режиме реального времени!

Вилла с горячими источниками сосредоточилась на их горячих источниках. В каждом маленьком домике имелся небольшой частный горячий источник, которым можно было пользоваться, не купаясь с незнакомыми людьми. Вечером горячий источник будет готов автоматически. Полотенца и сливовое вино будут положены на бассейн маленьким роботом, а сбоку есть родниковая вода.

Конечно, этот частный горячий источник не был легендарным горячим источником "Энергия сына". Это был просто общий горячий источник, где гости могли принять ванну и расслабиться. Но Гу Юмяню не очень понравилось приготовленное здесь средство для ванны.

- Извини, я собираюсь приготовить средство для ванны и потратить на это некоторое время. Я на время отключу прямую трансляцию, а потом отвезу вас к горячему источнику.

Ванну следовало принять перед приготовлением пищи, но в то время все были голодны, поэтому Гу Юмянь решил сначала приготовить еду.

В конце концов, они собирались провести в горячих источниках два дня. Еще одна часть багажа Гу Юмяня была отправлена, и поскольку там были вещи, которые нужно было отдельно заверить, эта часть будет сделана без зрителей.

Гу Юмянь старался не разглашать частную жизнь других людей во время прямого эфира, поэтому открытый эфир был выбран в местах, где никого не было, или вообще редко. Все присутствующие сказали, что подождут его, а затем посмотрели, как Гу Юмянь неохотно выключил передачу.

- ТуанТуан, Юаньюань и Цюцю будут ждать меня здесь, хорошо? Я вернусь через десять минут.

На вилле с горячими источниками было так много людей и глаз, что Гу Юмянь не решился вывести детей. В доме с полной системой безопасности было безопаснее.

И лисенок, и панда были очень послушны. Маленький снежный барс не хотел покидать его, но Гу Юмянь хотел, чтобы он остался в комнате, чтобы помочь позаботиться о маленьком Таньюане и маленькой лисе. Через некоторое время маленький снежный барс неохотно согласился.

На самом деле маленький снежный барс не хотел, чтобы Гу Юмянь выходил один. Там было много вилл с горячими источниками, и Гу Юмянь начал беспокоиться в первую же секунду, как он вышел за дверь, что со временем усилилось.

Конечно, он был счастлив иметь группу детенышей, то есть они должны были согласиться сделать все, прежде чем он сможет продолжать. Гу Юмянь не мог не чувствовать, что это была сладкая тревога.

У виллы "горячий источник" собралась шумная толпа. Там была семья, держащая деревянный таз, чтобы понежиться в горячем источнике, или пожилая пара помогала друг другу на прогулке и ласково улыбалась Гу Юмяну. Это не было похоже на верхний городской район столицы, который напоминал Гу Юмяну площади и улицы в ночном центре города. Если завтра или послезавтра он будет свободен, то сможет вывести детей на прогулку.

- Может быть, они смогут подружиться, - подумал Гу Юмянь.

Больше всего его беспокоил маленький снежный барс. Характер у маленького снежного барса был неплохой, но немного гордый и немного одинокий. Гу Юмянь боялся, что он не сможет завести друзей и его будут запугивать в школе, но маленький снежный барс не хотел общаться с ним о школе. Гу Юмянь надеялся как-нибудь посетить школу, чтобы выяснить это.

Вскоре он добрался до камеры хранения.

Здесь было меньше людей, и, наконец, здесь были различные сооружения, соответствующие характеристикам межзвездной эры. На вилле с горячими источниками был большой поток людей и большая камера хранения багажа. Там было много высоких полок, расположенных, как в библиотеке, но багаж на полках был во всевозможных мешках, обернутых легкими шариками. Введя отпечаток пальца на одной стороне светового экрана, когда он совпадал, можно было потребовать свой багаж.

В это время Гу Юмянь услышал неясный голос, доносившийся из пространства между двумя полками. Это звучало как разговор. Тон одного человека был выше, чем у других, он держался над остальными, как хозяин над слугами.

- Люди... благородство... Ваше Величество...

Гу Юмянь остановился, поймав несколько ключевых слов. Гу Юмянь не собирался подслушивать. Он немного поколебался и решил уйти. Ему нужно было поторопиться, и он посмотрел на часы. Прошло уже десять минут с тех пор, как он отправился за багажом. Он обещал Сюэ Туаню, что вернется через десять минут. Если он не вернется, маленький ребенок рассердится.

Как только он обернулся, Гу Юмянь увидел пару серо-голубых глаз.

Первой реакцией Гу Юмяня было то, что маленький снежный барс не мог ждать и пришел, чтобы найти его, но в следующую секунду он понял, что это не так.

Мужчина был одет в одежду, похожую на японские юкаты, цвет и фасон которой ему очень подходили. Вырез платья открывал маленький кусочек его твердой фарфорово-белой груди, а левое плечо было наполовину прислонено к багажной полке.

\* Мужчина в японской юкате

Шуо Хан был намного выше Гу Юмяня и почти преградил ему путь. Он лениво посмотрел на него сверху вниз с несколько недовольным выражением лица. Его глаза заставили Гу Юмяня почувствовать, что он тайно вышел выпить после работы и вернулся домой поздно, и был пойман своим партнером на месте.

Гу Юмянь, - «...»

Метафора была настолько неуместной, что Гу Юмянь быстро стер ее из своего мозга.

----

Примечания переводчика на английский:

Если кто-нибудь из вас слышал о Дэвиде Чанге, то это известный ресторатор, который большую часть своей жизни прожил в Японии, а затем переехал в Америку, где открыл в Нью-Йорке Лапшевар "Момофуку". Если вам интересно узнать больше о приготовлении бульона тонкоцу, я предлагаю посмотреть его видео: <https://www.youtube.com/watch?v=b2amaunqYUk> Это просто, но именно это выделяет аромат.

Если у вас есть Netflix, посмотрите сериал под названием "The Mind of a Chef", это действительно хороший сериал и содержит много хорошей информации о разных культурах. Если вы хотите узнать больше о лапше рамэн, посмотрите это видео: <https://www.youtube.com/watch?v=O8nxOu2G27g>

<http://bllate.org/book/17930/1718183>