

Дома Руан Тан уже несколько дней восстанавливал силы, хорошо спал и ел. Он чувствовал, что его физическое состояние значительно улучшилось. Он должен быть в состоянии съесть немного мяса. После того, как он ел лёгкую пищу в течение стольких дней, он действительно чувствовал себя немного голодным. Ему хотелось сейчас побаловать себя и съесть большой кусок мяса!

Руан Тан открыл сеть и нетерпеливо прошёлся по магазинам, чтобы начать покупать ингредиенты.

Он купил большой кусок свиного брюшка, а также несколько килограммов крупных костей с мясом, зимние дыни, муку и приправы и т.д., готовые к использованию для приготовления тушёной мясной лапши. Большие кости будут использованы для приготовления бульона. Он мог не только приготовить суп с лапшой, но и дополнить его кальцием. Дыня будет использоваться, чтобы впитать умами из супа с лапшой.

Впрочем, если кости нужно было варить добрых два-три часа, то ничего хорошего из этого не выйдет. Так что Руан Тан планировал сначала сварить кости, а на ужин приготовить мясную лапшу. Сегодняшний бранч был чем-то немного простым.

Он немного подумал и решил приготовить хрустящие вкусные блинчики. Это был один из самых популярных завтраков в его прошлой жизни, и он был полон ностальгии по этому вкусу. Затем он купил кукурузную муку, яйца, салат и вырезку. Когда он увидел соевые бобы, он также купил фунт. Особенно ему хотелось пить соевое молоко. Выпивая утром чашку ароматного, густого, мягкого и насыщенного соевого молока, ты чувствуешь себя особенно хорошо. Но соевые бобы нужно было сначала замочить, прежде чем измельчить в соевое молоко. Сегодня утром у него не будет достаточно времени, а вечером он сможет приготовить его только для себя.

Поскольку он купил много, ему нужно было заплатить больше, чем 600 монет, когда он выписался. Но Руан Тан даже не моргнул, когда подтвердил оплату. Теперь всё было не так, как раньше. Остаток на счёте уже вырос до пятизначных цифр, и теперь у него была уверенность, когда он тратил деньги.

В ожидании межзвёздной экспресс-доставки он поискал Ассоциацию шеф-поваров в звёздной сети, нашёл их официальный сайт, а затем отправился взглянуть.

На верхней странице официального сайта, были в основном различные методы приготовления всех видов ингредиентов, расположенных в соответствии с порядком, что ингредиенты были выпущены Академией Наук. Новые ингредиенты ранжируются выше, но видно, что было некоторое отставание по сравнению со временем выпуска Академией наук. Эффективность была не очень хорошей.

В средней позиции была очень привлекательная регистрация для квалификационного теста. Нажав - видишь соответствующие инструкции. Сертификат шеф-повара был разделён на пять звёздных рангов в соответствии с классом. Такая система оценок соответствовала тому, что

Руан Тан знал из своей прошлой жизни. Самым высоким уровнем был пятизвёздочный шеф-повар.

Рейтинг шеф-повара должен быть от низкого до высокого, поднимаясь ранг за рангом. Став шеф-поваром одной звезды, вы могли бы работать в ресторане в качестве знаменитого шеф-повара. Однако только после того, как вы получили квалификацию трёхзвёздочного шеф-повара, вы можете иметь квалификацию, чтобы открыть свой собственный ресторан. Если вы продолжите, ресторан под именем шеф-повара также будет обновлён. Эти так называемые звёздные рестораны тоже были такими.

После того, как вы получите сертификат шеф-повара, вы можете наслаждаться материальным вознаграждением Ассоциации шеф-поваров. Например, если вам удастся исследовать новый метод приготовления пищи, вы можете получить довольно существенный бонус. Кроме того, если основным ингредиентом был недавно выпущенный ингредиент из Академии Наук, вы могли бы получить дополнительную награду.

Эти системы кажутся довольно удобными для пользователя, и не было никаких жёстких требований к самим поварам. Многие шеф-повара звёздного ранга могут стать частными шеф-поварами, нанятыми высокопоставленными лицами.

Оценка шеф-повара была раз в месяц. Руан Тан взглянул и увидел, что следующая оценка будет через десять дней. Он прикинул, что к тому времени его тело тоже должно было прийти в себя, и ему не составит труда выбраться.

Поэтому он зарегистрировался на официальном сайте, заплатил экзаменационный взнос в размере трёхсот монет и вышел.

Вскоре после этого он получил уведомление от Ассоциации шеф-поваров, в котором говорилось, что он успешно зарегистрировался и сообщил ему место и время проведения оценки.

Руан Тан установил напоминание о событии, а также позволил Сяо Баю помочь напомнить ему.

В это время прибыла экспресс-доставка. После того, как Сяо Бай получил вещи для него и положил их один за другим на прилавок, и он начал прямую трансляцию.

- Привет всем, я ваш ведущий, Руан Тан. Сегодня я хочу приготовить для вас вкусные блины, - после обычных приветствий, Руан Тан наблюдал за быстро растущим числом онлайн-зрителей и не мог не кривить глаза в улыбке.

Пикантные блины были известной закуской в Тяньцзине. В прошлой жизни их можно было встретить в кампусах различных провинций. Тонкая хрустящая кожица была намазана густой пастой из ферментированной сои, а затем обёрнута вокруг различных ингредиентов. Это было удобно и вкусно. Они были известны как закуска для наполнения желудка, которую любили

многие студенты и рабочие.

[Пить простую кипячёную воду посреди ночи: Посылаю хрустальные цветы самому дорогому ведущему, куриные крылышки и картофель были очень вкусными!! Я даже не стал тратить остатки супа. Я смешал всё это с рисом и съел целый горшок риса!]

[Лю Е Бай: Я не собираюсь ничего говорить, я почти даже съел тарелку...]

[Вивиан Фэн: Ах, ах, я забыла запереть дверь в спальню, я только успела положить в рот куриное крылышко, а всё остальное съели эти животные!! ☹☹]

[Мяо Мяо любит есть куриные крылышки: Никто, кто выиграл приз, не может плакать слово жалобы, нарисовать круг, чтобы проклинать вас!]

[Не могу перестать обнимать деревья: Эй, я хочу съесть вкусные куриные крылышки...]

Руан Тан не мог удержаться от смеха. – Есть ещё шанс, блины тоже восхитительны.

[Работая в ночную смену каждый день: Ведущий, что такое блинчики?]

– Блины на самом деле будут «завёрнутыми блинами». Это похоже на яичный пирог, который я делал раньше, но он может быть обёрнут вокруг свежих овощей, хрустящих жареных пончиков и других подобных вещей. Блин также тоньше и более хрупкий, – Руан Тан не знал, как объяснить историю вкусных блинов этим межзвёздным гражданам, и мог только говорить с ними о происхождении названия.

Он высыпал муку и кукурузную муку в большую миску в той же пропорции, добавил два яйца, немного растительного масла и воды, а затем энергично перемешал, пока они хорошо не соединились. Помешивая, Руан Тан объяснил собравшимся: – При перемешивании всем нужно немного терпения. Его нужно перемешивать до однородности, иначе это повлияет на текстуру.

Приготовление теста для блинов было быстро сделано. Затем он достал миску и высыпал в неё половину небольшого мешочка муки, добавил нужное количество соли, масла и тёплой воды и начал месить тесто.

[Маленький имбирь: Зачем ты сделал две миски теста, ведущий? Ты планируешь сделать много-много блинов и дать нам всем? (˘˘)]

Он объяснил: – Нет, тесто там будет использоваться для приготовления блинов. Тесто в моей руке для хрустящей лепёшки, но я сделаю несколько порций для лотереи.

[Фиолетовая фантастичная луна: В чём разница между блином и лепёшкой?]

- Ах, блин используется снаружи, а лепёшка зажата внутри. Через некоторое время все увидят, как я их делаю, и вы всё поймёте.

Руан Тан быстро замесил тесто, пока оно не стало гладким, положил его в коробку для консервации и отложил в сторону.

Воспользовавшись временем, необходимым для того, чтобы дать тесту отдохнуть, Руан Тан смешал немного Тянь Миан Цзяна (сладкий соус из перебродившей муки). Когда были сделаны яичные пироги, все уже видели это, поэтому это заставило аудиторию ожидать готового продукта ещё сильнее.

Приготовив соус, который нужно было намазать на блинчик, он достал маленькую сковородку. Для начинки вкусных блинов Руан Тан приготовил немного вырезки. Вырезка получилась гладкой и нежной, и готовится она очень быстро. Это был общий аккомпанемент для блинов, Ло Мо (рисовые обёртки) и Шуо Чжуа Бин (жареные лепёшки). Он разрезал вырезку на кусочки по 2-3 мм, обжарил обе стороны на сковороде, пока они не были приготовлены и не стали блестящего светло-коричневого цвета, которые затем были подняты и помещены на тарелку для последующего использования.

[Мяо Мяо любит есть куриные крылышки: QAQ это мясо пахнет так ароматно, почему же оно не имеет такого вкуса...]

[Не могу перестать обнимать деревья: Немного соуса! Оно сразу стало вкусным!]

[Маленький прозрачный: Правда? Я тоже попробую!]

[Немного ленивый: Я тоже попробую~]

Видя, что два человека начали воровать еду, и даже фактически спровоцировали других зрителей, Руан Тан не мог не чувствовать, что это было смешно. В любом случае, они могут есть только виртуальные данные, и это никак не влияет на его приготовление пищи, поэтому он позволил им делать то, что они хотели.

В это время тесто было почти готово. Он вынул тесто из коробки, разрезал его на небольшие прямоугольные кусочки, а затем замешал их на тонкие ломтики скалкой. Он положил их на сковородку и поджарил до хрустящей корочки. В это время они приобрели слегка золотисто-жёлтый цвет, похожий на чуррос. Поверхность покрылась пузырями разного размера, тонкими и хрустящими. Достаточно было бы лёгкого толчка, чтобы он развалился на части.

- Теперь мы можем официально начать делать блины, - Руан Тан достал сковороду и разогрел её, намазав на неё слой масла, а затем вылил на сковороду ложку жидкого теста.

То, как вкусные блины были сделаны дома, немного отличалось от того, как они были сделаны

снаружи. В конце концов, кастрюля была другой, поэтому скребок не подходил для использования. Поскольку блин должен был быть тонким, его движения были очень быстрыми, он держал сковороду и быстро поворачивал запястья, так что тесто обошло всю сковороду, постепенно формируя полный круг. Он быстро стал бледно-жёлтым, что означало, что он уже наполовину приготовлен.

После того как блинчик был готов, он разбил над ним яйцо и осторожно поскрёб его лопаточкой, чтобы яйцо заполнило весь пирог. Как только нижняя сторона была готова, он перевернул его так, чтобы обе стороны были приготовлены до хрустящего золотисто-коричневого цвета.

Он намазал на блинчик сладкий соус из лапши, а затем горку вырезки, нарезанный зелёный лук, промытые листья салата и сломанное песочное печенье. Он закатал каждую сторону, а затем разрезал её посередине лопаточкой. Вкусный блин был готов.

- Ну, теперь каждый может его попробовать, - ароматный запах разносился вокруг, и Руан Тан призвал публику попробовать его, в то время как он сам продолжал делать больше блинчиков, готовя те, которые он пошлёт в качестве приза.

[Винкрейн: Как он может ложить в него сырые листья овощей? Это действительно можно есть?]

[ЗХинг Хин: Комментатор выше должно быть новичок. То, что делает ведущий, должно быть съедобным, не только съедобным, но и вкусным!]

[Один Мир Чанган: !!! очень вкусно!!!]

[Мяо Мяо любит есть куриные крылышки: QAQ я наконец-то понял! Ведущий пытается изменять моё имя каждый день!]

[Не могу перестать обнимать деревья: Это восхитительно! Очень вкусно! Как это может быть так вкусно /(oo□)/~~]

[Следующие передачи, чтобы научиться готовить: Снаружи мягкий, а внутри хрустящий. Мясо очень вкусное, листья овощей хрустящие и нежные, а соус, боже мой, как может быть такой насыщенный вкус? Я откусываю кусочек и чувствую, как птицы летают в воздухе, рыбы плавают под водой... я больше не могу писать, прошу ведущего принять меня в ученики!]

[Медовое Лето: Восхитительно.]

Некоторое время в гостинной цвело большое количество хрустальных цветов и красочных фейерверков. Почти все были покорены восхитительным вкусом этого блина. Он был солёный и сладкий. Укус высвобождает тепло во рту. Хрустящая корочка лепешки, мягкость яиц и вкусная и

гладкая вырезка; соусы, имевшие очень богатый вкус, были нейтрализованы чистыми и сладкими свежими овощами. У него был приятный вкус, который оставался во рту.

Руан Тан уже приготовил остальные блины, пять порций, всего пять человек. – Ну, сегодня у нас пять счастливых зрителей. После прямой трансляции я отправлю свои собственные вкусные блины ручной работы.

[Едва проходя мимо: Стремлюсь выиграть приз!]

[Не могу перестать обнимать деревья: Стремлюсь выиграть приз! +1]

[Мяо Мяо любит есть куриные крылышки: Стремлюсь выиграть приз! +2]

[Семь сокровищ: Стремлюсь выиграть приз! +3]

.....

Открыв функцию лотереи, Руан Тан быстро отобрал пять счастливых зрителей из онлайн-аудитории. Он не знал, совпадение ли это. Победителями на этот раз стали все старые зрители, которые раньше не получали призов. – Поздравляю радостного Юлина, прикосновение медицинского аромата, нефрит семьи Мо, Даймо и маленького лентяя. Призы будут отправлены позже. Пожалуйста, убедитесь, что вы их приняли и получили.

Неудачливые зрители, как и ожидалось, разразились трауром, и он мог только утешить их, сказав, что сегодня вечером у них есть ещё один шанс.

[Пользователь «ХЭ» дал ведущему метеоритный дождь.]

Увидев знакомое системное уведомление, Руан Тан не знал, почему оно заставило его слегка улыбнуться. Не может быть, чтобы этот местный тиран-управляющий говорил, что он тоже хочет есть?

– Спасибо тебе, – Руан Тан поблагодарил с улыбкой и с некоторой насмешкой сказал: – Сегодня только пять порций солёных блинов в общей сложности. Подкупить ведущего не получится.

Было очевидно, что это заявление должно было быть адресовано кому-то. Весь чат внезапно превратился в океан ликования.

[Не могу перестать обнимать деревья: Ведущий, спасибо, что научил меня, что даже если у тебя есть деньги, ты не можешь просто делать всё, что захочешь!]

[Мяо Мяо любит есть куриные крылышки: Нет, я действительно не смеюсь, ха-ха]

Они со смехом и шуткой рассылали множество комментариев, а также заметили, как Руан Тан неожиданно не выключил трансляцию.

- Сегодня вечером я приготовлю лапшу с тушёным мясом и очень вкусный и питательный напиток. Однако, поскольку необходимое время для подготовки на более ранней стадии довольно длительное, мне нужно сделать эти приготовления сейчас.

Когда Руан Тан сказал это, он достал маленький мешочек соевых бобов и замочил их в большом тазу. - Это соевые бобы, после того, как мы их обработаем, получится действительно вкусное соевое молоко. Но нам нужно замочить их в воде на несколько часов. Мы оставим это здесь и вернёмся к этому позже вечером.

- Прямо сейчас мы собираемся сварить эти мясные кости, чтобы сделать суп, - Руан Тан достал несколько больших кусков костей. После промывания костей тёплой водой, он использовал большой тесак, чтобы расколоть кости, обнажив тёмно-красный костный мозг внутри. Он положил открытые кости в кастрюлю, добавил лук и имбирь и наполнил её до краев водой, прежде чем поставить её на плиту, чтобы вскипятить. - Кости также нужно варить в течение нескольких часов. Сегодня вечером вы все сможете увидеть, как эти два ингредиента трансформируются в прекрасную еду.

- Ладно, на этом сегодняшняя передача заканчивается. Увидимся вечером!

<http://bllate.org/book/16506/1499815>