

С удовольствием проглотив вкусный креп и стакан тёплого молока, Руан Тан отправился вздремнуть.

Проспав 4 часа, Руан Тан пошёл принять ванну и увидел своё отражение в зеркале. Он удовлетворённо кивнул головой.

После нескольких дней ухода за телом с хорошей едой и сном, его ранее худое как спичка тело улучшилось. Хотя он всё ещё был очень худым, на его костях теперь было немного мяса. Он больше не был похож на живой скелет, и его лицо порозовело. Он был уверен, что больше не будет пугать экзаменатора до полусмерти, когда через десять дней пойдёт сдавать экзамен на шеф-повара.

Проверив, как намокли соевые бобы и закипел костный бульон, он подтвердил, что они почти готовы, и начал передачу.

- Всем добрый вечер. Я ваш ведущий, Руан Тан. Сегодня мы будем готовить тушёную мясную лапшу и соевое молоко.

[Мяо Мяо любит есть блины: Трансляция начинается! Трансляция начинается! Я первый!]

[Не могу перестать обнимать деревья: Я был здесь весь день!]

[Джейд семьи Мо: Блины были очень вкусными! Спасибо, ведущий!]

Поскольку во время утренней передачи Руан Тан заранее сказал им, что он будет готовить на вечер, все эти «гончие чау-чау» были здесь всё это время. Не успел он открыть трансляцию, как весь чат загудел от активности.

- А теперь давайте посмотрим на соевые бобы, которые мы вымачивали сегодня утром, - Руан Тан принёс большой таз, наполненный пропитанными соевыми бобами, давая увидеть зрителям. - Бобы впитали много воды и стали больше. Они выглядят готовыми. Каждый может попробовать ущипнуть их, чтобы увидеть, как они стали мягче.

[Семь сокровищ: Это правда, они кажутся мягкими, когда ты их щиплешь.]

[Маленький прозрачный: Они действительно сильно изменились с сегодняшнего утра!]

- Теперь мы можем сделать соевое молоко. Всё очень просто. Мы можем использовать блендер, чтобы сделать это, - Руан Тан вылил воду, которой пропитывали бобы. После того, как соевые бобы высохли, он положил их в блендер вместе с большой чашкой чистой воды. Он смешал её пару раз, пока она не стала густой.

[Пейзаж из моего родного города: Я никогда не знал, что так можно получить сок из соевых бобов. Я думал, что можно выжимать сок только из фруктов...]

- Совершенно верно. Ты также можешь извлечь сок из всех видов овощей, таких как огурцы и морковь, например. Они все хороши для тела.

В соевом молоке всё ещё было много примесей, и оно казалось очень плотным. Руан Тан высыпал смешанные соевые бобы на белую хлопчатобумажную ткань, которую заранее вымыл и продезинфицировал. Он сильно сжал её, оставив соевые бобы в тряпке, пока выжимал фильтрованное соевое молоко в кастрюлю. У РуанТана не было достаточно сил в руках, поэтому он позволил умному дворецкому, Сяо Бай, закончить этот шаг. Он был очень работоспособен и за короткое время выжал уже полпачки соевого молока.

[Апрельская Горлица щелкает перьями: Оно так себе, и у него немного странный запах.]

[Скрытая Луна: Правильно. Я попробовал, и оно действительно кислое. Так разочарован!]

- Все, пожалуйста, не будьте нетерпеливы. Это ещё не готово. Сырое соевое молоко имеет неприятный запах от бобов. Нам нужно будет сначала вскипятить его, а затем оно быстро станет ароматным, - Руан Тан поставил кастрюлю с соевым молоком на плиту и поставил огонь на максимум.

Соевое молоко быстро закипело и начало испускать чистый и мягкий аромат. Руан Тан добавил пару ложек сахара, а затем уменьшил огонь, чтобы дать ему медленно кипеть, постоянно помешивая. Затем он снова увеличил температуру. Он повторил этот процесс четыре-пять раз, и, наконец, соевое молоко было хорошо прокипячено.

Руан Тан налил чашку горячего соевого молока, осторожно помешивая его половником. - Ладно, теперь каждый может попробовать. Не забудьте подуть на него перед тем, как пить, чтобы не обжечь язык.

Варёное соевое молоко теперь превратилось в густой и ароматный напиток. Оно больше не было вязущим. Количество сахара, добавленного Руан Таном, было небольшим. Из-за густого аромата и слабой сладости соевого молока, выпивая стакан утром, ты почувствуешь себя комфортно.

[Скрытая Луна: Я беру свои слова обратно. Ты замечательный! Если бы кто-то захотел петь, он поразил бы мир своей первой песней. Этот хрустальный цветок символизирует мою глубокую любовь к тебе!]

[Апрельская Горлица щелкает перьями: Сначала я не мог найти правильный способ пить это... вкус действительно хорош.]

[Сокровище Светлячок: Пахнет так хорошо! Вкус такой вкусный! И это так легко сделать!]

- Правильно, делать соевое молоко очень легко и удобно. Выпейте стакан утром, это и полезно, и питательно. Каждый может научиться сам. Замочите бобы вечером, а утром вы можете сделать своё соевое молоко.

Руан Тан подождал, пока все отведают его, а затем сказал: - Теперь давайте проверим кости, которые мы начали варить сегодня утром, чтобы приготовить суп.

Руан Тан открыл крышку, и тяжёлый мясной запах начал распространяться, заставляя рты зрителей истекать слюной.

- Вы не должны пока пить суп, ладно? Я ещё не добавил никаких приправ! - напомнил им Руан Тан, видимо, понимая, что некоторые зрители не смогут удержаться от нетерпеливого желания попробовать его на вкус.

[Мяо Мяо любит есть блины: Мои руки уже парили над ним!]

[Не могу перестать обнимать деревья: Я совершенно бесполезен (- Δ -) \*вздых\*]

Руан Тан использовал ковш, чтобы вычерпать пену, которая плавала сверху, и снова накрыл горшок.

Он достал маленькую половинку белой тыквы, которую купил утром, и вымыл её чистой водой. Он использовал свои ловкие навыки ножа, чтобы очистить и нарезать её на мелкие кусочки.

Он добавил нарезанную белую тыкву в кастрюлю вместе с половиной ложки сахара и небольшой ложкой уксуса, прежде чем позволить ей продолжать тушиться.

Добавление белой тыквы в суп, безусловно, было восхитительно. После того, как белая тыква будет прозрачной, она станет очень мягкой и нежной и будет очень свежей на вкус. В сочетании с мясом, она может поглощать жирный запах от мясного супа. Вкусный и питательный, это был один из любимых супов Руан Тана.

Затем он достал муку, добавил немного воды и после хорошего замеса теста поместил его в консервную коробку и отложил в сторону.

- Теперь мы приготовим тушёное мясо, - Руан Тан достал ранее купленную свиную грудинку. Тщательно вымыв её, он поместил её в отдельную кастрюлю и добавил чистой воды, используя высокий огонь, чтобы вскипятить её. Он вынул её через две минуты.

Он ещё раз прополоскал только что сваренный кусок мяса. Таким образом, можно удалить

большую часть крови и примесей из мяса. Это был важный первый шаг, чтобы избавиться от зловония.

Как только свиная грудинка была полностью промыта и остыла, Руан Тан нарезал её тонкими плоскими полосками. Он положил их в небольшую кастрюлю, добавил вымытый лук и имбирь, а также смесь светлого и тёмного соевого соуса и ложку сахара. Он использовал высокую температуру, чтобы вскипятить его после добавления чистой воды.

Когда она закипела, он убавил огонь и продолжал тушить её.

- Нам нужно дать этому кипеть около 20 минут.

Пока свинина готовилась, Руан Тан взял тесто и начал готовить лапшу. На этот раз он сделал лапшу ещё тоньше. Несмотря на то, что зрители уже видели это однажды, это не уменьшило их удивления. Были даже некоторые из них, увидев, что ведущий делает это так легко, попробовали его для себя и, следовательно, обнаружили, что это действительно очень трудно. Тесто было настолько мягким, что от одного рывка оно могло упасть, и к тому же его очень легко было сломать.

Сделав лапшу, он принялся варить её в чистом котле.

Поскольку лапша была тонкой и очень быстро готовилась, после того, как она немного поварилась, Руан Тан уже вычерпал её.

Он положил лапшу в заранее приготовленную фарфоровую миску. Он осторожно налил туда немного костного бульона с белой тыквой. Несколько блестящих, нефритово-зелёных кусочков белой тыквы также вывалились наружу. Еще до того, как он добавил мясо, густой запах уже начал распространяться вокруг.

Руан Тан открыл кастрюлю с тушеным мясом. Свиная грудинка уже превратилась в красновато-коричневый цвет, лоснящийся и блестящий от жира, выглядевший очень красиво. Он ткнул палочкой для еды, чтобы убедиться, что она готова, прежде чем вытащить её.

Он положил две полоски поверх лапши и посыпал сверху зелёным луком. Миска вкусной и дымящейся горячей тушёной мясной лапши была уже готова.

В белой фарфоровой миске стоял густой суп, приготовленный из больших мясных костей. Внутри миски была тонкая лапша с кусочками бледно-зелёной белой тыквы, усеянной вокруг, и два больших куса красновато-коричневого свиного брюшка, покрывающих верхнюю часть лапши. Верхний слой всей чаши плавал с тонким слоем блестящего масла. Только на самом верху была посыпана горсть мелко нарезанного зелёного лука, как последние штрихи к картине, отчего вся чаша выглядела живой. Не нужно даже упоминать о том, что сладкий аромат атаковал ноздри. Этого было достаточно, чтобы заставить людей грешить.

На этот раз они не нуждались в сигнале Руан Тана, зрители уже не могли удержаться, чтобы не броситься есть.

[Следующие передачи, чтобы научиться готовить: Это ооочень вкусно... суп такой вкусный, мясо такое нежное, лапша такая мягкая. Я всё ещё хочу его съесть!]

[Мяо Мяо любит есть блины: Вкусно! Очень вкусно! Очень вкусно!/(oo□) / ~~]

[Не могу перестать обнимать деревья: QAQ Ведущий, ты действительно не откроешь магазин? Я был бы готов заплатить тысячу монет за миску этой лапши.]

[Семь сокровищ: Я плачу, когда ем это...]

[Маленький прозрачный: Бу-ху, бу-ху. После еды этой лапши, как я могу продолжать пить питательные растворы!]

[Маленький Джинджер: Ведущий, ты собираешься устроить лотерею на этот раз?]

- Да, сегодня три счастливого-зрителя получат миску моей ручной тушеной мясной лапши, - Руан Тан улыбнулся, отвечая.

[Милая Саммер: Молится, чтобы выиграть приз.]

[Галактика далеко-далеко: Молится, чтобы выиграть приз +1]

[Мяо Мяо любит есть блины: Молится, чтобы выиграть приз +2]

....

Зрители в прямом эфире начали отправлять свои ежедневные молитвы.

Пользователь «ХЭ» подарил ведущему метеоритный дождь.

[ХЭ: Молюсь.]

[Не могу перестать обнимать деревья: Я никогда не ожидал, что даже местный богач будет посылать молитвы...]

К сожалению, молитвы Хэ Юнь Чэня не возымели никакого эффекта. Как и прежде, в окончательном списке победителей не было его имени. Руан Тан подавил смех и сказал со всей

серьёзностью: – Поздравляю бронзу, Ци Цзю Мо Ран и галактику далеко-далеко. Я скоро разошлю ваши призы. Пожалуйста, не забудьте проверить и получить их.

Три из нескольких десятков тысяч, шансы действительно были невелики. Многие зрители, которые не выиграли, начали свои мучительные вопли.

[Не могу перестать обнимать деревья: Аааааааа!!! Я не выиграл снова! Я так несчастен!]

[Мяо Мяо любит есть блины: Хухухух! Я тоже не получил долю!]

[Семь сокровищ: Три порции – это так мало... разве нет ещё кастрюли супа? Нет больше лапши... пить только суп уже достаточно хорошо! QAQ]

Супа действительно было ещё довольно много. Тем не менее, Руан Тан в первую очередь сделал суп для лапши и специально не собирался делать только суп. Поэтому у него были в основном мясные кости, и даже кусков белой тыквы были не так уж много. Было много супа, но мало овощей, это выглядело действительно жалко.

Однако, глядя на шквал плачущих комментариев, Руан Тан беспомощно сказал: – Тогда давайте выберем ещё трёх зрителей для костяного супа с белой тыквой.

Его голос был тихим, и гостиная внезапно взорвалась весельем.

[Маленький прозрачный: Да здравствует ведущий!]

[Пить простую кипяченую воду посреди ночи: Ты замечательный!]

Руан Тан улыбнулся и покачал головой. Он снова открыл функцию лотереи и выбрал трёх зрителей. – Поздравляю А'Ченга, который учится по трансляциям, и ХЭ. Я скоро разошлю ваши призы. Пожалуйста, не забудьте проверить и получить их.

Подкупать его было бесполезно, на этот раз его управляющий полагался на удачу, чтобы выиграть приз. Хотя это был всего лишь простой суп, он всё же был намного лучше, чем ничего.

Руан Тан не мог не улыбнуться, протягивая руку, чтобы закрыть трансляцию. – Передача заканчивается, увидимся завтра.

<http://bllate.org/book/16506/1499816>