

Было ещё раннее утро, но он уже получил два звонка.

Закончив разговор, он вылез из постели и принял душ. Было уже почти половина одиннадцатого. Сейчас была середина июня. Хотя в доме был кондиционер, чтобы поддерживать постоянную температуру, летняя жара всё же сумела проникнуть внутрь. Он надел тонкую рубашку и подумал о том, чтобы приготовить освежающий десерт, когда услышал звонок в дверь.

Он направился в гостиную, и Сяо Бай уже расписался за экспресс-доставку. Это была маленькая коробочка. Он не знал, что было внутри, но она была довольно весомой.

Он посмотрел на отправителя, тот оказался из Академии Наук. Руан Тан не мог не быть более любопытным. Неужели они так быстро придумали новый ингредиент? Он открыл коробку и обнаружил, что это был горшок с крышкой, которую можно было открыть. Это был самый важный предмет в каждом доме во время его предыдущей жизни — рисоварка!

Когда он увидел знакомую рисоварку, он не смог сдержать эмоций. Модель, которую прислала Академия, выглядела очень хорошо. Поскольку он использовал систему межзвёздной технологии, её внешний вид был меньше и изысканнее, чем у предыдущих моделей. Однако ёмкость была всё ещё очень большой, и не было никаких проблем приготовить достаточно риса для семи или восьми человек.

С рисоваркой, независимо от того, делает ли она рис или варит отвар, это было бы намного удобнее. Не говоря уже о том, что в отсутствие духовки он может заменить её рисоваркой и испечь пирог! Однако торт не подходил для обеда в полдень, поэтому он был включён в его список планов. После этого он зашёл в торговый центр.

Сначала он пошёл на кухню, и, конечно же, рисоварка была выставлена на продажу. Если это так, то он может безопасно использовать её в прямом эфире. Он больше не боялся, что выяснится, что он и Академия достигли соглашения о партнёрстве.

Вчера вечером он съел много мяса, так что сегодня Руан Тан планировал поесть немного полегче. В глубине души он уже определился с меню и просто случайно увидел, что баклажаны в торговом центре все большие и толстые. Он умел готовить баклажаны тремя способами.

Теперь погода была жаркой, и хотя он не знал, будут ли люди на основе бора также восприимчивы к колючему теплу, но баклажан был мягким и ароматным, он не только мог облегчить внутреннее тепло тела, но и имел преимущество ослабления сердечно-сосудистых заболеваний. Не сдержавшись, он купил семь-восемь больших баклажанов, свинину и кучу специй.

После прибытия экспресс-доставки началась прямая трансляция.

- Привет всем, я ваш ведущий, Руан Тан, и сегодня я хочу приготовить для вас баклажаны тремя способами.

[Мяо Мяо любит есть мясо: Первый! Я получил уведомление в прямом эфире и бросился туда. Я люблю тебя!]

[Не могу перестать обнимать деревья: Хотя я не знаю, что приготовит ведущий, я всегда чувствую, что это будет что-то потрясающее!]

[Лю Е бай: Я ел баклажаны! Это фирменное блюдо ресторана Роза! Но что значит три разных способа?]

- Это означает, что мы будем использовать баклажан в качестве основного ингредиента, но баклажан будет приготовлен тремя различными способами, чтобы сделать блюдо с совершенно разными вкусами. Одно из них - баклажан Юйсян со сладким и кислым вкусом, другое - солёный и вкусный тушёный баклажан и, наконец, есть также хрустящий и вкусный жареный фаршированный баклажан. Я сделаю больше фаршированных баклажанов, и они будут использованы для лотереи после прямого эфира, - улыбнулся и объяснил Руан Тан.

[Апрельская Горлица взмахивает перьями: Потрясно!! Ведущий слишком мощный.]

[Работая в ночную смену каждый день: Боже мой, ты слишком потрясающий!]

[Взрыв и чириканье: Реально? Или подделка? Я часто хожу в ресторан «Роза» и никогда не слышал об этих блюдах.]

[Прикосновение лекарственного аромата: Вышеупомянутый комментатор должно быть новичок? [Смеётся, ничего не говоря.формат jpg]

[Юэ Чжи Синь вспоминает снег: [Смеётся, ничего не говоря.формат jpg]]

[ID27791075: Как это может быть таким необычным?]

Хотя и раздавались не особенно гармоничные голоса, они быстро утонули в оживлённой болтовне. В конце концов, он не был деньгами, и было нормально для некоторых людей, чтобы не любить или, возможно, даже сомневаться в нём. Поэтому он не обратил на них внимания и начал готовить.

Юйсян баклажан займет больше времени, чтобы сделать это. Итак, он вынимает сначала два баклажана, промывает их водой, режет на мелкие кусочки, посыпают крахмалом и солью и откладывает в сторону для маринования.

Затем он взял ещё несколько баклажанов и нарезал их круглыми пластинками, из которых будет сделаны фаршированные баклажаны.

Последний баклажан он разрезал прямо на куски с помощью раскатного среза, готового превратиться в варёный баклажан.

[Наполните глаза великолепной шелковицей: Ничего себе, даже порезы разные!]

- Да, различные формы имеют различные требования к технике приготовления пищи. Степень, в которой они поглощают вкус, также не одинакова, поэтому вы должны выбирать в соответствии с ситуацией, - после обработки баклажана свинину промывают, очищают острым ножом, измельчают в свиной фарш. Нарезают фарш. Свиной фарш будет использоваться во всех трёх блюдах, поэтому он разделил их на три маленькие порции и отложил в сторону.

- Сначала мы приготовим варёные баклажаны. Баклажан сильно впитывает масло, поэтому, если вы будете делать его самостоятельно, вы должны обратить внимание, чтобы положить в него ещё немного масла, - сказал он, наливая масло в сковороду и разогревая её.

Когда масло было горячим, Руан Тан положил в него треть фарша и быстро обжарил его, пока он не изменил цвет. Когда он добавил измельчённый чеснок и имбирь, масло начало шипеть. Возбуждающий аромат ворвался в воздух, заставляя публику пускать слюни.

В это время баклажан, который был разрезан с помощью раскатного среза, был помещён внутрь. Во время жарки он использовал лопатку, чтобы нажать несколько раз на баклажан, чтобы вытеснить воду внутри баклажана.

Затем он добавил сахар, соевый соус и нужное количество соли для приправы, а затем осторожно обжарил несколько раз. Баклажан впитал масляный сок и приправу, стал мягким и сморщенным. Цвет стал красновато-коричневым, а фиолетовая кожура баклажана пропиталась маслом и выглядела блестящей, почти как будто светится.

- Следующий шаг - готовить в течение получаса при низкой температуре, - Руан Тан закрыл кастрюлю крышкой, убавил температуру и оставил её в покое.

- Сегодня блюда очень хорошо сочетаются с рисом, поэтому все, во что бы то ни стало, не забудьте приготовить горшочек ароматного риса, - он сказал это, когда доставал рисоварку, которую купил. - Когда я посетил торговый центр, я увидел это. Это должно стать новым кухонным инструментом, который только что разработала Академия Наук. Хотя цена немного дорогая, это действительно очень удобно, будь то приготовление риса или приготовление каши. Его можно даже использовать для тушения и супа.

Он сказал это не для того, чтобы рекламировать Академию Наук, а потому, что он действительно считает, что эта посуда очень полезна и хочет поделиться ею с аудиторией, которая всегда поддерживала его. Пользоваться рисоваркой было очень просто, даже недотёпа

могла воспользоваться ею самостоятельно и выйти с простой и вкусной едой.

Он вынул внутренний горшок рисоварки, положил туда необходимое количество риса и вымыл его. Затем он добавил вдвое больше воды и поставил её обратно в рисоварку, а затем нажал кнопку приготовления.

[Я желаю спокойствия: Ведущий, ведущий! Смотри сюда! Как ты добавляешь воду для этой рисоварки? Я использовал его, чтобы приготовить дома один раз, но не всё было приготовлено. Половина была приготовлена, а половина – сырая. А внизу была каша. Что случилось? QAQ]

Он посмотрел на вопрос и объяснил: – Ваш рис стал наполовину сваренным, это произошло потому, что воды было недостаточно. Вообще говоря, соответствующее количество воды было бы не более чем на ширину пальца больше, чем рис. Если вам нравится сухой рис, просто положите немного меньше воды, если вам нравится липкий, положите немного больше. Безопасная оценка будет заключаться в том, чтобы положить в два раза больше риса. Что касается проблемы сжигания риса, рисоварка имеет встроенную электрическую защиту. Когда рис сварится, она перейдёт в режим «держат в тепле», и вам не нужно будет беспокоиться о нём. Вы можете просто оставить его там.

[Следующие трансляции, чтобы научиться готовить: Да, я пробовал её вчера вечером, и она очень проста в использовании!]

[Золотые монеты падают: 2500 монет, это кажется немного дорогим...]

[Маленький прозрачный: Но это очень удобно, я тоже могу готовить. Я решил купить одну!]

[Ясно и холодно: Что это за ведущий? Почему он рекламирует это? Может быть, торговый центр дал вам рекламный взнос?]

[Радостный Юлин: (#'O'-) К комментатору выше, вы больны?]

Видя, что живой чат снова был шумным, знакомый метеоритный дождь снова появился в гостинной.

Пользователь «ХЭ» дал якорю метеоритный дождь.

[ХЭ: Я пытался использовать её прошлой ночью, и это было очень легко.]

Увидев его, Руан Тан не смог сдержать слабой улыбки. – Баклажаны уже почти закончили мариноваться. Давайте сделаем Юйсян баклажан.

Руан Тан достал маринованный баклажан, быстро поджарил его на сковороде, снял и слил

масло. Затем он продолжил добавлять лук, имбирь и чеснок в кастрюлю. На самом деле, там также должны быть добавлены некоторые перцы чили, но, к сожалению, перцы ещё не были восстановлены, поэтому он мог делать только такое.

После этого в фарш, как только мясо равномерно подрумянилось, добавляли тёмный соевый соус, сахар, небольшую ложку уксуса. Он налил туда кукурузного крахмала, чтобы соус загустел. Пока Руан Тан продолжал жарить, сладкий и кислый аромат внезапно вырвался наружу.

[Мяо Мяо любит есть мясо: Вау, вау, прежде чем я это понял, у меня потекли слюнки! Это должно быть очень вкусно!]

[Не могу перестать обнимать деревья: У меня тоже! Но почему ведущий оставил рыбу? Я не видел никакой рыбы....]

Видя вопросы аудитории, Руан Тан почувствовал одновременно удивление и раздражение. В его прошлой жизни было много забавных пародий о еде, например, почему не было муравьёв в муравьях на деревьях (свиной фарш с лапшой из сладкого картофеля), или почему не было львов в голове льва (своего рода фрикаделька), и не было жён в пироге жены, и так далее.

Из любопытства он также прочитал много информации на этот счёт.

- Говорят, что в древние времена на старой Земле, когда люди жарили рыбу, они любили класть немного зелёного лука, имбиря, чеснока, уксуса и соевого соуса, чтобы избавиться от рыбного запаха и приправить его. Когда они делали другие блюда, чтобы не тратить ингредиенты, они использовали оставшиеся ингредиенты для жареной рыбы. Положить его внутрь, и в результате получится блюдо с неповторимым вкусом. Юйсян или рыбный аромат был назван в честь этого. - он улыбнулся и сказал: - Итак, баклажан Юйсян - это просто название блюда, а рыбы на самом деле там нет.

[Пьет простую кипяченую воду посреди ночи: Ого, правда?! Ведущий даже знает об этом, может быть, он изучает древнюю историю Земли?]

[Ленивый снег: Я изучаю древнюю историю Земли и я никогда не слышал об этом! Не может быть, чтобы ведущий просто выдумал это?]

[Маленький имбирь: Но мы никогда раньше не ели эти блюда, приготовленные ведущим. Невозможно просто сделать так много блюд. Я думаю, что у ведущего может быть редкая книга рецептов какой-нибудь старой кулинарной семьи! Или, возможно, он наследник этой семьи!]

[Не могу перестать обнимать деревья: Я думаю, что у вышеупомянутого комментатора есть большая дыра в голове, но почему-то я думаю, что это возможно!!!???)

<http://bllate.org/book/16506/1499818>