

Так называемый праздник четырёх сезонов был творением самого Руан Тана. Он использовал простые блюда, чтобы создать ощущение весны, лета, осени и зимы. В своей прошлой жизни он обычно делал это в свой день рождения, чтобы развлечь гостей. В то время он чувствовал, что кисло-сладкий вкус очень подходит для еды летом. Это было идеально для этого теста.

[Не могу перестать обнимать деревья: Ах, это начало слишком знакомо! На коленочки к ведущему!]

[Мяо Мяо любит есть все блюда ведущего: Я так долго ждал! Ведущий – самый лучший!]

[Прислушайтесь к эху вокруг луча: Что это за праздник четырёх времен года? Это звучит так роскошно!]

[Гу Тианте: К тому же, кто выше. Хотя я не понимаю, что это значит, это звучит очень мощно!]

[Три жизни за десять ночей: Хе-хе, я изучал древнюю историю Земли, так что позвольте мне научить вас. Праздник, как правило, семейный сбор, где подаётся стол, полный различных блюд. Однако я слышал об этом только в классе. Я никогда не ожидал увидеть такое сегодня. Я так счастлив!]

[Фиолетовый: Я также изучал древнюю историю Земли, но я только слышал о Маньчжурском Императорском празднике Хань. Я никогда не слышал о празднике четырёх сезонов.]

Поскольку это была формальная оценка, это было не то же самое, что делать прямую трансляцию на платформе. Хотя Руан Тан носил живые линзы, они служили только средством для оценки зрителей, чтобы видеть каждое его движение более ясно. Он не мог видеть комментарии зрителей в прямом эфире. Это также было сделано для того, чтобы кандидаты не страдали от живого чата во время оценки.

Таким образом, Руан Тан не знал, что аудитория вела жаркую дискуссию вокруг названия праздника четырёх сезонов, и начал готовить.

Первым делом он приготовил два холодных блюда. Один был холодный салат из огурцов, а другой – из картофеля. Два холодных блюда были очень простыми и классическими закусками.

Сделать салат из огурцов оказалось нетрудно. Нужно было только разбить ножом и нарезать вымытые огурцы, а затем перемешать их с сахаром, уксусом и сырым чесноком. Учитывая, что некоторые люди не могли есть острую пищу, он положил немного перца чили. Это было немного остро, но определённо не неприемлемо. Для красоты, Руан Тан также добавил немного очень мелко нарезанной моркови. Зелень была усеяна красным, что делало блюдо очень гармоничным и освежающим.

Руан Тан разделил холодный салат из огурцов на две порции. Одну порцию он положил в

шкафчик. Это будет включено в общий праздник для оценки аудитории. Другая часть будет направлена судьям и присутствующим зрителям для их первоначальной оценки.

Зрители стояли на страже перед кулинарией. Они даже не успели взять свои палочки для еды, когда увидели, что Руан Тан положил порцию холодного огуречного салата в шкафчик свежести. Умный робот подошёл к оставшейся порции, чтобы передать её президенту Гу и остальным. Зрители тут же подняли шум и быстро погнались за блюдом с огурцами.

Судьи смотрели в сторону кулинарной станции, которая была в пределах прямой трансляции, так что зрители могли также попробовать еду, поставленную перед судьями, пока они немного уменьшали масштаб.

Однако завершение блюда всего за три минуты вызвало у некоторых зрителей некоторые сомнения.

[Скромный монах: Это слишком поверхностно? Просто добавил немного приправы, и это уже блюдо? Почему бы тебе просто не дать нам огурец как есть и не позволить нам съесть его самим?]

[Луна и жёлтые пружины: Выглядит действительно хорошо, но это не меняет того факта, что это просто огурцы!]

[Ясно и холодно: Почему бы вам не попробовать его сначала, прежде чем говорить? Просто потому, что это просто, не значит, что это не вкусно. Неужели каждое блюдо должно быть приготовлено за полчаса?]

[Зигуи: Правильно. Ты ещё даже не попробовал его, а уже несёшь чушь. Это, очевидно, вкусно!]

Несколько старейшин, увидев это, казалось бы, потрепанное первое блюдо, заколебались, стоит ли им начинать есть. В то время как президент Гу уже легкомысленно взял ложку и без тени вежливости взял с тарелки большую ложку огурца.

Второй, кто потянулся за ложкой, был Гэ Лао, который руководил двухзвёздочной оценкой Руан Тана. Он также взял большую ложку и положил её на маленькую тарелку перед собой.

Под их влиянием остальные тоже нерешительно взяли по порции. Однако они ещё не были убеждены, и каждый взял только кусок.

Однако, когда они впервые попробовали огурец, у всех невольно округлились глаза. Огурец был очень свежий, хрустящий и сочный. После смешивания его с соусом, он стал ещё более вкусным — кисло-сладким, с небольшим количеством пряностей. Каждое жевание сопровождалось хрустящим звуком. От этого у людей текли слюнки. Чем больше ты ел, тем

больше хотелось есть.

Остальные, наконец, поняли, что простота не означает, что это не вкусно. Они быстро разделили по порциям, и в мгновение ока вся тарелка с холодным салатом из огурцов исчезла.

[Йи Юэ Ке: !!!! Почему ты съел его так быстро? Я ещё не достаточно поел!]

[Лунный мороз: Так ужасно! Мой огурец!]

Зрители в прямом эфире внезапно испустили мучительные вопли. Хотя они могли чувствовать вкус пищи, имитируемой голографическими данными, если еда исчезла, данные также исчезли. Если ты хотел попробовать его снова, тебе нужно было подождать, пока не будет готово последнее блюдо, и зрителям разрешат оценить весь устроенный пир.

Президент Гу вытер рот и торжественно произнёс: - Это было восхитительно.

[Шалие: (∩ ' □ ') ∩ ┌─┐ Мы можем попробовать его сами, вам не нужно говорить нам!]

К этому моменту картофельный салат был уже готов.

Заправка для салата была изобретением самого Руан Тана. Основными ингредиентами были яичный желток, растительное масло, белый уксус и белый сахар. Для того, чтобы сделать эту заправку для салата, он специально связался с Академией Наук и попросил президента Академии помочь сделать колотушку для яиц.

Академия Наук действовала очень эффективно. Эффективность и скорость людей в будущем были выше воображения Руан Тана. Простой вопрос о яйцебитке, выслушав описание, данное Руан Тана, Хэ Юнь И вышел с ней через двадцать минут.

Руан Тан попросил его помочь сделать несколько вещей. Хэ Юнь И на самом деле сделал всё это один за другим, и он сделал их очень быстро. Руан Тан был весьма удивлён.

Чтобы получить эти вещи до 7:00, Хэ Юнь Чэнь использовал свой оборудованный подвесной автомобиль, чтобы забрать их.

Руан Тан решил приготовить после этого много вкусных блюд и отправить их маршалу Хэ и президенту Академии Наук.

По сравнению с холодным салатом из огурцов, который выглядел немного потрепанным, этот картофельный салат выглядел намного лучше. Светло-жёлтый картофель был посыпан кукурузой, морковью и горошком, а затем смешан с молочно-белой заправкой для салата. Он выглядел прекрасно - свежий и насыщенный по цвету.

[Янь Тин: Это восхитительно!!!!]

[Чай-таблетка: Так здорово! (˘"˘) это весна?]

Чтобы предотвратить повторение трагедии, когда вся еда была съедена до того, как они смогли съесть достаточно, зрители начали есть в то время, когда Руан Тан был в середине готовки. Они продолжали восхищенно вздыхать, пока ели.

Руан Тан использовал пароварку, чтобы приготовить картофель, пока он не стал мягким. После смешивания в сладкой и кислой заправке для салата, вкус дал ещё более резкий контраст.

Поскольку теперь они были уверены в мастерстве Руан Тана с самого начала его выступления, судьи больше не колебались. После того, как блюдо было принесено, оно было почти мгновенно съедено, вызвав множество жалоб со стороны зрителей.

Третьим блюдом Руан Тана была курица с луком-шалотом (в масле). Очистив курицу, он облил её легким соевым соусом, а затем, как обычно, добавил нарезанный имбирь и лук-шалот. Затем он положил всю курицу, включая миску, в кастрюлю. Он накрыл её крышкой и дал ей вариться в течение тридцати минут, пока даже кости не стали мягкими, прежде чем он вынул её.

Пока курица готовилась, он также разогрел небольшое количество масла. Он добавил нарезанный зелёный лук и обжарил его, пока он не стал ароматным. Затем он добавил лёгкий соевый соус. Он будет использоваться в качестве соуса чуть позже.

Он тщательно намазал курицу солью и перцем. Дав ей остыть, он взял нож и разрезал курицу на две половинки. Затем он разрезал каждую половинку на маленькие кусочки шириной с большой палец и положил их на две тарелки. Сверху на бледно-жёлтую курицу он насыпал много нарезанного зелёного лука, измельчённого имбиря и красного перца чили.

И наконец, кипящее масло было медленно вылито на цыплёнка, и сразу же появился насыщенный аромат.

[Ю Чен: Боже мой!!! Этот вкус!! Этот вкус!!!]

[Толстая кошка мама: Это так вкусно!!! [Стоя лицом к ветру, плачет.формат jpg]]

Густо ароматная курица просто таяла у них во рту. Мясо было гладким, сочным и нежным. Не только кожа была тонкой, но даже кости хрустели. Хотя на него вылили половину кастрюли масла, он совсем не казался жирным. Напротив, из-за аромата зелёного лука и имбиря он казался вкусным и освежающим.

Как только тарелка с курицей приземлилась на их стол, судьи устроили бешеную схватку. Все ели со вкусом, практически забыв о своих обязанностях судей и предаваясь только вкусной

еде.

[Не могу перестать обнимать деревья: Я завидую этим судьям!]

[Радостный Юлин: Чёрт! Я тоже хочу быть судьёй, ааааааа]

В это время Руан Тан начал готовить четвёртое блюдо. Он никогда не терял времени даром. Когда он доделал курицу с луком-шалотом, он уже обрабатывал креветки.

Судя по количеству присутствующих судей, он отобрал восемь особо крупных креветок, очистил их от скорлупы и обжарил, прежде чем нанести слой мелкой соли. Затем он помыл и дал им высохнуть. Затем он разрезал овощи и ананас отдельно на мелкие кусочки.

Очевидно, он собирался приготовить ананасовые креветочные шарики. Однако для граждан будущего фрукты были чем-то, что можно было есть сырыми. Они никогда не думали, что фрукты также могут быть использованы для приготовления пищи.

[Маленький Цинь Цинь: Эй? Разве это не ананас? Как так получилось?]

[Начало лета: Оказывается, ты действительно можешь готовить фрукты? Я уже однажды ел ананас. Это кисло и сладко, и вкус не плохой!]

Из-за восхитительной неожиданности предыдущих трёх блюд, никто не сомневался в методах Руан Тана, но вместо этого с нетерпением ждали этого блюда.

Блюдо тоже было очень простым в приготовлении. Креветки покрывают тонким слоем крахмала, обжаривают во фритюре в горячем масле, а затем сливают лишнее масло с помощью кухонной бумаги. Заправка для салата, смешанная с нарезанными овощами и ананасом, уже была приготовлена в миске. Он положил туда креветку и медленно перемешал. Затем он достал плоскую белую фарфоровую тарелку и медленно разложил на ней блюдо.

Зрители, которые следовали за ним по пятам, больше не могли сдерживаться. Он ещё даже не успел тщательно перемешать его.

[Мяо Мяо любит есть все блюда ведущего: Это! Так! Хорошо! Я! Уже! Плачу!]

<http://bllate.org/book/16506/1499826>