

Пятым блюдом была самая классическая красная тушёная свинина. Как истинный южанин, Руан Тан будет делать её так, как предпочитают на юге — традиционным способом, как это делали их бабушки.

Руан Тан выбрал кусок свиного брюшка с полосами сала и жира. Он разрезал его на маленькие квадратики, и хотя каждый кусочек был испещрён отчетливыми красными и белыми полосами, он совсем не походил на окровавленный кусок сырого мяса. Промыв мясо чистой водой, он дважды бланшировал его в кипящей воде, чтобы удалить примеси и запах из мяса.

Кастрюля стояла на плите, и когда она была достаточно горячей, он использовал маленькую щёточку, чтобы нанести тонкий слой масла на дно кастрюли, чтобы предотвратить прилипание. Он положил туда измельчённый имбирь с чесноком и обжарил, пока они не стали ароматными. Затем он добавил кусочки свинины, обжаривая их на среднем огне. Медленно, жир в свином брюхе шипел, лёжа на дне кастрюли. Поверхность мяса слегка позолотилась, и оттуда вырвался густой запах мяса.

[Ха-ха-ха: Вау, как вкусно пахнет!!]

[Бензол: Я ел блюдо из варёной свинины из ресторана, но я думаю, что не было такого мясного аромата!]

[Ира: Я тайком попробовал кусочек. Запах отличный, но вкуса нет. Наверное, это просто запах имбиря и чеснока. Я думаю, что ресторан «Роза» ещё лучше.]

[Поёт своё счастье: Оно ещё не закончено, конечно, у него нет вкуса!]

В этот момент Руан Тан достал ещё один котелок, в который налил немного воды. Добавив ложку масла и три столовые ложки сахара и медленно варил при низкой температуре.

Когда оно сварилось до карамельного цвета, он положил в него мясо и медленно перемешал его равномерно, так что белые куски мяса были окрашены в блестящий красновато-коричневый цвет.

[Ха-ха-ха: Вау, на этот раз он ещё более ароматный! Теперь мы можем поесть? QAQ]

[Маленький имбирь: Визуальный осмотр невозможен, ведущий начал добавлять приправу _ (: з" ∟) _]

Он добавил горячей воды в кастрюлю и подождал, пока количество воды не закипело ниже уровня мяса, прежде чем положить нарезанный имбирь и лук-шалот. Используя высокую температуру, он дал ей нагреться, пока она не начала образовывать маленькие пузырьки. Затем он добавил, светлый и тёмный соевые соусы. Он посыпал его солью, накрыл крышкой и дал ему закипеть.

[Костная ёмкость: Ах, ах! Как он мог уже накрыть его, у меня не было достаточно времени, чтобы съесть его!]

[Начальная часть: По оценкам, будет ещё некоторое время... о...]

Руан Тан понятия не имел, что зрители смотрели на эту красную тушёную свинину, пока их глаза не напряглись. Он тут же убрал её и принялся за следующее блюдо.

Следующим блюдом, которое ему предстояло приготовить, были три глиняных Баунти. Основными материалами были картофель, баклажаны и зелёный перец. Хотя ингредиенты просты, при смешивании они давали свежий и освежающий вкус. В его дизайне это блюдо представляло весну из четырёх времен года.

Вкус соуса был ключом к трём земным щедротам. Сначала он использовал светлый соевый соус и тёмный соевый соус в соотношении 1:1. Он положил их в маленькую миску и добавил столовую ложку ароматного уксуса, затем по пол-ложки соли и сахара. Он нарезал немного красного перца и имбиря. Хорошо перемешав, он отложил всё в сторону.

Затем он вымыл три основных ингредиента. Он очистил картофель, а затем разрезал все три ингредиента на равные по размеру кусочки. Предыдущие блюда не предполагали быстрого измельчения и нарезки. Теперь его ловкие навыки владения ножом были выставлены на всеобщее обозрение, и зрители, не видевшие его прямых трансляций, немедленно ахнули от восхищения.

[Цинь Сяовэй: Вау, как он может так быстро резать? Я не вижу, где нож. Разве ведущий не боится, что он может порезать себе руку?]

При приготовлении трёх «земных щедрот» картофель и баклажаны должны быть сначала обжарены. Руан Тан начал разогревать масло на сковороде. Нужно было готовить картофель медленно, чтобы приготовить его правильно. Это было сделано для того, чтобы внутренняя часть картофеля была также мягкой. Когда температура масла была около 80 °С, он сначала положил кусочки картофеля. Только когда даже внутренность его была приготовлена, он включил огонь. Масло вдруг начало пузыриться, делая поверхность кусочков картофеля золотистой и хрустящей. Цвет и блеск были особенно прекрасны. Он проделал то же самое с двумя другими ингредиентами, обжаривая кожуру баклажана и зелёный перец до тех пор, пока они не подрумянились, прежде чем выловить их и дать стечь маслу.

Воспользовавшись горячим маслом, оставшимся на сковороде, он положил туда немного нарезанного зелёного лука и измельченного чеснока. Чеснок был нарезан очень мелко, и сразу же от сковороды пошёл ароматный запах. Воспользовавшись тем, что три овоща ещё не успели полностью размякнуть, Руан Тан положил картофель, баклажаны и зелёный перец обратно в кастрюлю. Он полил свежеприготовленный соус с крахмальной жижой. После жарки в течение некоторого времени на сильном огне, соус и масло были поглощены овощами, оставляя после себя коричневый блестящий слой масла.

После того, как Руан Тан выключил огонь, он разделил жареное овощное блюдо поровну между двумя тарелками.

[Военно-морской вентилятор: Оооооуууууу, горячо, горячо, горячо! Он раскалённый!]

[Не могу перестать обнимать деревья: Мой язык был сожжён!]

Так же, как Руан Тан покрыл три «земных щедроты», зрители не могли удержаться от дегустации блюд. Тем не менее, три земляных Баунти были тем блюдом, которое поглощало много масла, и так как оно только что вышло из кастрюли, когда зрители откусили, первое, что они попробовали, был не вкусный свежий и хрустящий сок, а обильное горячее масло в блюде. Внезапно появилось много чересчур нетерпеливых зрителей, которые горели и причитали.

[Засохший чертополох: Горячо! Но это так вкусно!]

[Мяо Мяо любит есть все блюда ведущего: Хм, давние поклонники определённо знали бы, что блюдо с таким количеством масла будет горячим. Вот почему я специально ждал перед едой. Мне очень хочется похлопать себя по плечу за то, что я такой сообразительный! Мастерство ведущего первоклассное!]

Три «земных щедроты» были действительно достойны своего названия. На вкус он был восхитительным и нежным. Хотя он и был маслянистым, но не жирным. Это только добавило более блестящий цвет этому блюду. Блюдо, как обычно, было разделено на две части и унесено роботом. Одна тарелка была помещена в шкаф, а другая отправлена судьям.

Неудивительно, что тарелка была очищена всего через две минуты после того, как её поставили на стол.

[Если ты съешь больше сахара, это повредит твои зубы: Ах, ах! Они снова всё съели!! Это так раздражает!]

[Му: Я думаю, что эти судьи уже забыли, зачем они пришли сюда.]

Такая скорость поедания блюд несколько смутила судей, но блюдо, которое приготовил Руан Тан, было таким блестящим и вкусным. Они чувствовали этот аромат с расстояния нескольких метров. Они уже давно жаждут этого. Но как они могли сдерживаться?

Несколько старых седовласых поваров поглаживали бороды и скрывали красноту на лицах. Слева направо, каждый из них прокомментировал: – Это пахнет, выглядит и имеет прекрасный вкус. Солёные и вкусные. Очень хорошо, очень хорошо. С тем, как хорошо он в состоянии сделать эти деликатесы, несмотря на его молодой возраст, это заставляет меня думать, что молодые действительно заслуживают того, чтобы относиться с уважением. Да, да!

Живая аудитория: - ...

Когда они закончили свои комментарии, они снова беспомощно посмотрели на Руан Тана. В это время Руан Тан достал очень большой рыбий хвост, положил его под кран и вымыл дочиста. Затем он начал соскребать чешую. Опытные зрители вдруг немного отступили, чтобы не попасть под чешуйки.

[Сумерки койке: Ах, можно ли есть рыбы хвосты? Там может быть много рыбьих костей...]

[Кошки за деньги: Эта рыба немного незнакома, поэтому я пошёл на торговый сайт, чтобы найти её. Она, кажется, только что была выпущена?? Боже мой, я даже не знал, что этот ингредиент уже вышел, и ведущий уже знает, как готовить его... [смеётся и плачет.формат jpg]

На самом деле, было довольно много видов рыб, найденных Академией Наук. Тем не менее, они были неясны, и они не были уверены, будут ли они вредны. Так что большинство из них всё ещё находились в лаборатории и не были освобождены. Среди неопубликованных рыб была рыба фугу, из которой они обнаружили высокотоксичные материалы, поэтому они стали ещё строже относиться к оставшимся рыбам.

Китайский окунь был новым продуктом, который только что прошёл тест на безопасность, что было очень удобно для Руан Тана.

То, что собирался сделать Руан Тан, было Хун Шао Хуа Шуй.

Хун Шао Хуа Шуй был очень типичным южным блюдом. Он получил своё название от того, как рыбий хвост всегда ударяется о воду. Хвост рыбы постоянно находился в движении, поэтому мясо в этой части было очень вкусным и нежным. Из уважения к будущим гражданам, которые обычно не едят рыбий хвост, он сразу же купил значительно менее колючего китайского окуня, когда увидел его на торговой площадке.

Соскоблив чешую с рыбьего хвоста, он сделал разрез вдоль обеих сторон центрального позвоночника рыбы, но не отрезал его. Затем он перевернул рыбий хвост и отрезал два ломтика с этой стороны. Он открыл рыбу и положил её плашмя в веерообразном положении.

Положив рыбий хвост на тарелку, он осторожно наносил небольшое количество соли на поверхность рыбы, особенно на кожу рыбы, чтобы избежать разрыва кожи при жарке во фритюре.

Разогрев масло на сковороде он добавил туда лук, имбирь, чеснок и кусочки красного перца. Он помешивал жареное на слабом или среднем огне, и когда масло начало образовывать маленькие пузырьки, положил рыбу и доливал её кипятком, пока рыба не погрузилась в воду. Он добавил в светлый и тёмный соевый соус и сахар. Он сначала жарил её при высокой температуре, а затем перешёл на низкую температуру, чтобы она доготавливалась медленно.

В это время тушёная свинина была почти готова.

Как только крышка была открыта, сразу же хлынул аппетитный аромат, заставив всех зрителей оживиться. Свиное брюшко перемежалось слоями постного и жирного мяса. Блестящая свиная грудинка на сковороде была полностью завернута в густой красный соус, что делало неповторимый вкус мяса ещё более соблазнительным. Жирное мясо было покрыто маслом и выглядело очень соблазнительно.

Руан Тан принялся накрывать на стол, и зрители поняли, что пора есть. Они боялись, что если даже немного опоздают, то не смогут ничего захватить. Они даже не могли побеспокоиться о том, чтобы просто попробовать. Палочка за палочкой – только набив рот, они останавливались.

[Не могу перестать обнимать деревья: Чёрт!!!!!!]

[Мяо Мяо любит есть все блюда ведущего: Это! Тоже! Очень вкусно!!!]

[Крошечный цветок: Кто я? Где я? Кажется, я лечу...]

[Точка чернила топот: Я действительно хочу броситься на сцену, чтобы захватить кусок мяса! Такие данные, которые ты можешь попробовать, но не можешь проглотить – это чистая пытка... всхлип... всхлип... всхлип.]

[Крашенные чернила: С сегодняшнего дня я большой безмозглый поклонник Руан Тана! Я хотел бы спросить у Руан Тана, где твоя передача! Ты можешь дать мне номер комнаты?!!]

[Пью простую кипяченую воду посреди ночи: Чем больше я ем, тем голоднее становлюсь. Я получил свой питательный раствор, но я не могу его пить!]

Тушёная свинина сразу же захватила вкусовые рецепторы живой аудитории. Как и следовало ожидать, независимо от эпохи, большинство из них были мясоедами, которые любили мясо. Даже вегетарианцы не смогли бы отрицать уникальный аромат и искушение мяса.

Свиная грудинка, которая медленно кипела в течение целых получаса, была полностью прожарена. Как только мясо вошло в рот, богатый и пикантный вкус ворвался внутрь. Масло из мяса было приготовлено, оставив только соки. Постное мясо было немного жёстким, в то время как жирная часть была мягкой и нежной. Когда две текстуры объединились вместе, не было ничего вкуснее!

Умный робот отнёс судьям тарелку с красной тушёной свининой. Группа уважаемых старейшин из кулинарной сферы всё щурились и смотрели на блюдо с палочками, готовыми к употреблению. Они не могли дождаться, чтобы броситься и схватить мясо!

Когда красная тушёная свинина была наконец поставлена на стол, президент Гу быстро

схватил палочками самый большой кусок мяса и запихнул его в рот. Он не мог говорить, но закрыл глаза.

Вкусная, пикантная, нежная и липкая полосатая свинина – она просто таяла во рту. С каждым разом богатый и ароматный мясной сок наполнял его рот. Это был просто рай!

В этом и заключается настоящая прелесть хорошей еды! Президент Гу вздохнул, а когда открыл глаза и попытался взять ещё один кусок, то обнаружил, что мяса на тарелке почти не осталось.

Он тут же повернул голову и посмотрел на своих старых товарищей. Каждый из их ртов был набит до отказа, соус неосознанно окрашивал края их ртов. Он не знал, сколько они уже съели.

Президент Гу был так зол, что его борода встала дыбом. Он был очень расстроен. Боясь, что эти негодяи выхватят даже несколько оставшихся кусков мяса, он быстро протянул руку с палочками, чтобы схватить кусок мяса. В результате его палочки столкнулись с другими. Ге Лао также протянул свои палочки, препятствуя ему.

- Президент, у тебя уже есть кусок во рту. Было бы лучше, если бы этот достался мне, – Ге Лао улыбнулся, говоря это, но сила его палочек была достаточно сильна, чтобы напугать людей.

- Нет, нет, я просто... – президент Гу хотел объяснить, что съел только один кусок, но увидел, что старик рядом с ним, воспользовавшись возникшей между ними патовой ситуацией, быстро перекладывает последний кусок мяса на тарелку. Всё это исчезло.

Двое мужчин недоверчиво посмотрели на Ван Лао, но тот, не моргнув глазом, просто положил последний кусок в рот. Он даже критиковал и просто мычал: – Это восхитительно.

Президент Гу и Гэ Лао умирали от желания наброситься и избить этого вонючего старика, который насильно вырвал последний кусок мяса, но они должны были думать о своём образе перед аудиторией, и у них не было выбора, кроме как временно подавить своё негодование. Они с ненавистью посмотрели на него, и тяжело вздохнули.

Не сердись! Если ты заболеешь, никто не сможет тебя заменить!

К счастью, Хун Шао Хуа Шуй был почти готов. Руан Тан разделил рыбий хвост пополам и положил его в центр белой фарфоровой тарелки. Он вылил соус из кастрюли на поверхность рыбьего хвоста и посыпал мелко нарезанным зелёным луком.

[Золотые монеты падают вниз: Ах! Вкусно, так нежно и вкусно! Там вообще нет рыбьих костей!]

[Пейзаж из моего родного города: Ведущий такой удивительный, жаль, что тут нет лотереи.]

QAQ]

Окунь был мягким и не имел мелких костей. Вкус был очень вкусный. Хвост был пухленький и нежный. Богатый сок уже проникал в мясо рыбы, давая зрителям аппетитный вкус. По сравнению с плотным мясом красной тушёной свинины, Хун Шао Хуа Шуй был немного легче, но в нём был освежающий аромат, который был очень популярен среди зрителей.

Извлекая урок из того, как они ели красную тушёную свинину, когда Хун Шао Хуэй Шуй был накрыт, стол превратился в поле битвы. Раздался звук бьющихся палочек для еды. Несколько судей блокировали остальных, пытаясь захватить кусок для себя. В то время как некоторые демонстрировали свою амбидекстность, размахивая другим набором палочек для еды в левой руке. Это было встречено единодушными взглядами остальных. В одно мгновение на тарелке остался только жидкий суп.

- Какая жалость, если бы мы могли вернуться с миской белого риса, эти соусы не были бы потрачены впустую... - Ге Лао уставился на красные соусы на двух тарелках, он выглядел так, словно хотел поднять их и вылизать дочиста. Жаль, что его транслируют в прямом эфире по всей звёздной сети. Он был полон решимости не убивать таким образом свой имидж.

По правде говоря, вся судейская коллегия давно потеряла всякое лицо.

Теперь, когда горячие блюда были более или менее готовы, всё, что осталось, это суп, основное блюдо и десерт. После этого праздник четырёх сезонов будет завершён.

Прошло уже полтора часа, надо было торопиться.

Руан Тан собирался приготовить лёгкий и освежающий суп из редиски и свиных рёбрышек.

Он достал кусок свиных отбивных и разрезал его на мелкие кусочки. Он дважды бланшировал их в кипящей воде и использовал тёплую воду, чтобы смыть пену. Затем он положил его обратно в кастрюлю, чтобы дать ей медленно закипеть вместе с нарезанным луком-пореем и нарезанным имбирем.

Готовя рёбрышки, он взял белую редиску и очистил её от кожуры, а затем использовал раскатанный кусок, чтобы нарезать его на куски, прежде чем положить его вместе с супом.

Поскольку рёбрышки нужно было варить около 30 минут, Руан Тан начал готовить последнее основное блюдо.

Главным блюдом, которое он выбрал, были четырёхцветные клёцки. Поскольку стол был составлен из четырёх различных сегментов, как только различные начинки были помещены в него, он был бы таким же красивым, как цветок, и полностью подходит для темы праздника четырёх сезонов.

Первым делом нужно было приготовить свиной фарш. Он нарезал мясо в пасту и положил её в миску. Затем он очистил несколько креветок и нарезал их вместе с луком. Все они были смешаны с начинкой из свинины. Затем он добавляет в начинку соевый соус, соль, сахар, перец и другие приправы. Помешивая смесь по часовой стрелке, он медленно вливал в неё имбирно-зелёный сок, пока всё не слиплось.

<http://bllate.org/book/16506/1499827>