

Поскольку он был занят весь вчерашний день и спал допоздна, когда Руан Тан проснулся на следующий день, было уже около часа дня. Проснувшись, он всё ещё был в оцепенении, и только после душа его сознание немного прояснилось.

Он открыл «светлый мозг» (если дословно, а так – коммуникатор) и, как обычно, просканировал торговый сайт в поисках ингредиентов для сегодняшней передачи. Был уже час дня, и если он что-то усложнит, то боялся, что обед будет уже в 3 или 4 часа. Он решил сделать сегодня что-то лёгкое, но вкусное. Он выбрал острый и освежающий крестьянский жареный картофель и богатый и питательный жареный рис Ян Чоу. Что касается супа, то он подготовил суп из помидоров и яиц.

Помимо капсикумов, чили, полосатой свинины и креветок, он купил около 10 фунтов соевых бобов с планами сделать немного тофу.

После того, как ингредиенты были доставлены, Руан Тан сразу же начал трансляцию.

Как только он вошёл в комнату вещания, он был ошеломлён глупым, но потрясающим количеством спецэффектов подарков.

[Мяо Мяо любит есть все блюда ведущего: Поздравляю ведущего с тем, что он стал четырёхзвёздочным шеф-поваром! Посылаю тебе хрустальные цветы!]

[Не могу перестать обнимать деревья: Поздравляю, ведущего! Этот хрустальный цветок олицетворяет мою любовь к тебе, как бурная река, простирающаяся бесконечно вдаль!]

[Танцевать под лунным светом: Поздравляю ведущего! Вау~ ~ ~ Бах! Разбиваю хрустальный цветок за ведущего!]

[Медовое лето: Поздравляю, ведущего!]

Весь живой чат был наполнен поздравлениями за его успешное прохождение оценки. Он слегка улыбнулся и выразил свою благодарность: – Спасибо вам всем.

Более того, из-за того, что канал вещания был вытеснен на главную страницу, количество его зрителей внезапно увеличилось. Четырёхзвёздочные повара Империи были чрезвычайно редки и драгоценны. Большинство из них либо посвящали себя исследованиям, либо работали в ресторане. Некоторые из них работали в качестве частных поваров для знати. Единственным, кто решил вести прямые трансляции, был Руан Тан. С его статусом четырёхзвёздочного шеф-повара, а также его впечатляющим выступлением во вчерашней оценке, бог знает, сколько людей стали достаточно любопытными, чтобы посмотреть на него.

Дождавшись, пока спецэффекты подарков немного поутихнут, Руан Тан взглянул на количество зрителей. 200 миллионов, девять цифр.

Чтобы привести в порядок чат, у Руан Тана не было другого выбора, кроме как установить частоту комментариев зрителей на самый высокий уровень. Этого было едва достаточно, чтобы он видел, о чём они говорили в чате.

- Всем привет. Я ваш ведущий, Руан Тан. Сегодня я буду готовить крестьянский жареный картофель, жареный рис Ян Чоу и суп из помидоров и яиц, - после обычного представления, Руан Тан сразу же начал готовить.

Он сварил кастрюлю риса и вымыл чили и капсикумы. Он нарезал чили и капсикум диагональными полосками, а имбирь и чеснок - тонкими хлопьями.

- Поскольку приготовление жареного риса было моим недавним решением, я буду использовать свежеприготовленный рис. Но для тех из вас, кто смотрит, лучше всего использовать остатки риса с прошлой ночи. Результаты будут намного лучше, - он поднял голову, чтобы объяснить всё зрителям.

Он достал кусок прожаренной свинины и положил его в кипящую воду, чтобы дважды проланшировать. Когда он слегка побелел, он вытащил её и дал высохнуть. Нарезав её тонкими ломтиками, он обжарил их в небольшом количестве масла.

Нарезанное мясо быстро обжаривал, пока оно не потушило масло и его края не стали золотисто-коричневыми. Жирные части начали становиться полупрозрачными. Он зачерпнул куски мяса и использовал жирное масло, оставшееся на сковороде, чтобы обжарить чили, капсикум, чеснок и имбирь. Пряный и душистый аромат сразу же затопил весь эфир.

[Лаки: Оно так хорошо пахнет. У меня уже слюнки текут...]

[Девять лун, кто украдкой смотрит прямые трансляции на работе: Ведущий, почему ты начал вещание так поздно сегодня? Я так долго ждал, что собирался превратиться в живое ископаемое! Без утреннего эфира я не мог даже съесть питательный раствор.]

[Грибы: Точно! Я почти думал, что тебя похитила Ассоциация поваров, и ты больше не собираешься вести прямые трансляции!]

- Мне очень жаль. Сегодня я проспал и заставил всех ждать. В качестве извинения, - смущённо объяснил Руан Тан. - Я собираюсь выбрать много людей сегодня на лотерею.

Весь чат внезапно повеселел. Для зрителей не было ничего более захватывающего, чем ежедневная лотерея Руан Тана. Только проглотив хорошую пищу, они могут проявить свои врождённые качества.

Руан Тан положил мясо обратно в кастрюлю, чтобы поджарить его. Он добавил светлый соевый соус, тёмный соевый соус и соответствующее количество соли для приправы. В мгновение ока

тарелка крестьянского жаркого была готова.

- Жаркое готово. Каждый может попробовать его.

[Чтобы угодить своим родителям: О? Оно сделано? Разве это не слишком просто...?]

[Три пера: Неужели четырёхзвёздочный шеф-повар использует эту закуску, чтобы обмануть нас?]

[Не могу перестать обнимать деревья: Ну и что, если он четырёхзвёздочный шеф-повар? Даже пятизвёздочные повара до сих пор делают тушёные баклажаны! Чего это ты такой двусмысленный? Попробуй его, прежде чем открыть рот!]

[Зелёный кот: Кажется, кто-то уже забыл урок из холодного салата из огурцов вчера ґ(↓_)]

[Ветер, цветок, снег и луна: Ва, ва, ва! Так остро! Но так вкусно! Я не могу остановиться!]

[Маленький прозрачный: Это действительно вкусно!]

Хотя способ приготовления и приправы выглядели очень просто, он имел естественный и оригинальный вкус этого случайного жареного блюда. Глянцевая свинина в сочетании с красочными зелёными и красными перцами стимулировала аппетит людей. Его сильный пряный вкус, заставил всех жаждать большего. Одного укуса было недостаточно.

С сильно ароматизированной виандой, лёгкий и питательный жареный рис Ян Чоу был идеальным сопровождением.

Рис в плите был почти готов. Поскольку он готовил жареный рис, то налил в него меньше воды, чем обычно, и рис стал суше и твёрже. Он вытащил рис из плиты и дал ему остыть, пока готовил креветки. Он почистил, откусил и снял с креветки голову. Он смешал её с имбирно-зелёным соком и посыпал солью.

По правде говоря, приготовление вина сделало лучшую работу по устранению рыбных запахов и вкуса. Однако было жаль, что будущие люди до сих пор не открыли заново способ приготовления вина. Не говоря уже о приготовлении вина, у них даже пива не было.

Он подумал, что ему следует связаться с президентом Академии, чтобы обсудить с ним вопрос о приготовлении вина. Хотя имбирно-чесночный сок был едва ли достаточно хорош, чтобы избавиться от рыбных запахов и вкусов, когда дело доходило до расширения вкуса, он просто не подходил. Без вина он не смог бы готовить такие блюда, как пьяные креветки или рыбное филе в вине.

Существует также потребность в тофу, сладкой картофельной муке, сосисках, солёном мясе, маринованном мясе, вяленом мясе и других видах обработанных пищевых продуктов. А также устричный соус, соевая паста, дубаньцзян, соус из чёрной фасоли, кунжутная паста, соус чили и другие виды приправ. Для приготовления паровых булочек и пирожных потребуются дрожжи... развитие кухни будущего шло довольно медленно. Он даже не может обрабатывать продукты, потому что было просто слишком много вещей, которые не были доступны.

Честно говоря, Руан Тан не был очень доволен этими блюдами, которые он делал. Для него эти блюда едва перешли тот уровень, который приемлем для еды. Китаец его времени и глазом бы не моргнул при виде этих домашних блюд. Некоторые могут даже высмеять их как блюда уровня столовой. Просто эти будущие люди никогда не пробовали есть китайские деликатесы. Они только начали есть натуральные продукты, поэтому эти блюда были совершенно удивительными для них.

Жаль, но самая умная домохозяйка не может готовить без риса. Без надлежащих ингредиентов и приправ, Руан Тан не мог показать свои истинные способности.

Руан Тан покачал головой, чтобы рассеять путаницу мыслей и вернуться к насущной задаче.

Горох нужно было сначала тщательно сварить. Затем яйца нужно было равномерно взбить с небольшим количеством соли, прежде чем готовить на сковороде. Однако он должен быть приготовлен только наполовину. Руан Тан достал миску с креветками и положил их в кастрюлю. После добавления в фарш имбиря, соли и сахара он был готов к употреблению и отложен в сторону.

Хотя он ещё даже не закончил готовить, некоторые встревоженные зрители уже начали есть.

[Мяо Мяо любит есть все блюда ведущего: Даже сейчас, это уже действительно вкусно. Масло очень ароматное. Кажется, чем больше я обжигаясь, тем вкуснее это становится. [почесать голову.jpg]]

После выживания начинки для жареного риса, Руан Тан, наконец, положил охлаждённый рис в кастрюлю. Руан Тан подождал, пока рис не был обжарен, а зерна чётко рассыпались по сковороде, прежде чем положить обратно горох, яйцо, креветки и нарезанную морковь. Оно было закончено с добавлением соли, перца и нарезанного лука.

Белый фарфоровый жареный рис с его пухлыми сверкающими зёрнами, яркими жёлтыми полосками яиц, большими креветками, тёмно-зелёным горошком и ярко-красной морковью создаёт великолепное и разноцветное блюдо. И хотя это был всего лишь рис, запах, который атаковал их ноздри, был солёным восхитительным, похожим на жаркое.

[Апрельская Горлица щёлкает перьями: Рис так хорошо пахнет! Это так мягко и так вкусно!]

[Не могу перестать обнимать деревья: Я никогда не знал, что рис может быть таким вкусным.]

QAQ я действительно хочу выиграть приз на сегодня..]

[Следующие передачи, чтобы научиться готовить: Это кажется так жестоко просто. Я попробую приготовить его дома.]

- Этот суп является чем-то, что каждый может научиться делать, - в прошлом томатный суп-капля с яйцом был чем-то, что даже кулинарные идиоты умели готовить. В этом не было ничего принципиально сложного, поэтому Руан Тан надеялся, что будущие люди также смогут сделать это и начать отрываться от ежедневного употребления питательных растворов.

Руан Тан очистил помидоры и нарезал их, а затем положил их в кастрюлю, чтобы медленно обжарить, пока не выйдет сок. Он терпеливо ждал, и когда красный томатный сок наполнил дно кастрюли и помидоры стали очень мягкими, он добавил соль и сахар и продолжил жарить в течение нескольких минут. Затем он использовал большую миску, чтобы наполнить её водой.

Когда кастрюля закипела, Руан Тан добавил немного крахмальной жижи. Затем смесь перестала кипеть, но в течение двух минут она снова начала кипеть с небольшими пузырьками. Он достал миску с яичницей и, помешивая суп по кругу, медленно вылил в неё яйцо. После того, как оно было доведено до кипения ещё раз, блюдо было готово.

В такую жаркую погоду тарелка слегка кисло-сладкого супа должна была стимулировать аппетит людей.

[Маленькие ласточки улетают: Мне нравится такой суп. Он сладкий и острый. Так вкусно!]

[Белый белый чёрный: Он использовал всего несколько ингредиентов, чтобы сделать что-то настолько вкусное. Я чувствую, что деньги, которые я потратил раньше в ресторанах «Роза», были скормлены собакам.]

[Это сэр джиу, а не А'Цзю: Разве ведущий не планирует открыть магазин?]

- На данный момент у меня нет планов открывать магазин... - Руан Тан честно не хотел такой жизни, в которой ему пришлось бы сидеть перед плитой весь день. - Но позже, когда у меня будет больше времени, я могу взять несколько учеников.

Услышав эти слова, весь чат оживился.

[Не могу перестать обнимать деревья: Смотри на меня! Посмотри на меня, я твой верный поклонник! Я получил высшее образование! Я даже могу согреть твою постель!]

[Юэ Чжи Синь вспоминает снег: Шифу! Я буду твоим будущим учеником!]

Все эти зрители были настолько смешными, что это заставило Руан Тана невольно рассмеяться вслух. Он подождал, пока полностью не пришёл в себя, прежде чем продолжить обсуждение этого вопроса.

Он достал квадратную коробку консервации и положил жареный рис Ян Чоу на левую сторону, а жаркое на правую. Он также достал маленькую круглую консервную коробку и наполнил её супом из помидорных яиц. Таким образом, простой комплексный обед для одного человека был завершён.

- Теперь мы разыграем лотерею. Сегодня будет 10 счастливых зрителей, которые получат набор еды, - объяснил Руан Тан, держа в руках две коробки.

[Таинственная пурпурная Луна: Ааааааххх, молюсь, чтобы выиграть приз!]

[Мяо Мяо любит есть все блюда ведущего: Вау! Комплексный обед - это сочетание овощей, риса и супа? Так счастлив! Я думал, что это только один из них! Стою на коленях, и молюсь за приз! /(oo□) / ~~]

[Не могу перестать обнимать деревья: qwq Стою на коленях, и молюсь за приз! +1]

[Пить простую кипячёную воду посреди ночи: Стою на коленях, и молюсь за приз! +2]

- Поздравляю Не могу перестать обнимать деревья, Ци Цю Мо Ран, Му Пан, Едва... эти десять зрителей, ваши посылки будут отправлены позже, - после того, как Руан Тан объявил список победителей, Руан Тан пошёл закрывать трансляцию. - Передача заканчивается. Увидимся вечером!

После закрытия трансляции, Руан Тан попросил Сяо Бай помочь ему упаковать призы и отправить их через экспресс-доставку. Он упаковал ещё две порции для отправки маршалу Хэ и президенту Академии Хэ.

Вспомнив, как тот вчера наслаждался яйцом-пашот, Руан Тан решил поджарить яйцо солнечной стороной вверх и положил его поверх жареного риса.

Ему нужно будет много есть, чтобы восстановить свою энергию.

<http://bllate.org/book/16506/1499830>