

На следующий день Руан Тан встал рано и испёк несколько мясистых клейких рисовых лепёшек. Подаваемые со стаканом горячего молока, они были восхитительны на вкус. Мясистые клейкие рисовые лепёшки были типичной закуской в родном городе Руан Тана. Это было удобно и вкусно. Это было очень подходящее блюдо для столовой, поэтому сегодня утром Руан Тан планировал научить этому своих учеников.

Он упаковал оставшиеся мясистые клейкие рисовые лепёшки в коробки для консервации и отправил их экспресс-доставкой Хэ Юнь И и Хэ Юнь Чэню.

Хотя он собирался в армию и мог бы принести долю Хэ Юнь Чэня, но сегодня был день, когда они готовились к контратаке в интернете. Он должен был быть очень занят, и Руан Тан не хотел добавлять ему никаких хлопот.

Руан Тан вызвал машину с подвесным двигателем и направился в военный штаб.

Со статусом консультанта, который дал ему Юнь Чэнь, он успешно прошёл проверку смарт-терминала у двери. У подъезда было припарковано много военных пикапов специального назначения. Он случайно выбрал машину и использовал свой коммуникатор, чтобы позволить дверце машины сканировать его информацию. Дверца машины автоматически открылась и, отдав необходимые распоряжения, она быстро направилась к временному кухонному кабинету.

В комнате уже собрались все шестеро его учеников, и они просматривали содержание вчерашних уроков. Комната была наполнена запахом яиц. Учителя всегда любили таких прилежных и серьёзных учеников, как эти, и Руан Тан не мог не показать очень довольной улыбки.

- Учитель Руан! - когда все увидели, что он вошёл, они отдали ему честь.

Он улыбнулся и кивнул, а затем спросил: - Вы уже позавтракали?

Толпа сначала кивнула, потом снова покачала головами.

Тот, кто видел океан, не думает о реках. Съев блюда из натуральных ингредиентов, безвкусные питательные растворы стало трудно глотать. Они пришли на тренировку рано, с одной стороны, чтобы закрепить то, что они узнали вчера, а с другой стороны, они планировали съесть успешные блюда в качестве завтрака. Поэтому, когда Руан Тан прибыл, они уже съели небольшую миску яичного крема, но всё ещё были голодны.

Он улыбнулся и сказал: - Тогда самое время, я научу вас сегодня делать мясистые клейкие рисовые лепёшки.

Руан Тан достал из хранилища клейкую рисовую муку и свинину. Сначала он вымыл свиное брюхо, а потом нарезал его на фарш. В миске он смешал его с яйцом и небольшим количеством

сока зелёного лука-имбиря, чтобы избавиться от привкуса. Приправив его солью и соевым соусом, мясная начинка была готова.

Затем он насыпал в миску клейкую рисовую муку и добавил ложку муки. Добавление немного муки к клейкой рисовой муке придаст тесту немного жёсткости. Это также предотвратит прилипание теста к зубам, когда ты будешь её есть. После добавления тёплой воды он начал месить тесто, пока оно не стало гладким и эластичным. Поскольку оно было сделано из клейкого риса, не было никакой необходимости давать тесту отдохнуть. Его можно было сразу разделить на небольшие комочки.

Делая тесто, он объяснил: – Клейкое рисовое тесто нужно месить до тех пор, пока оно не станет гладким и ровным. Это предотвратит ваши лепёшки от растрескивания.

Как и тогда, когда он делал клёцки, он раскатывал маленькие комочки клейкого рисового теста и клал в них мясную начинку. Затем он крепко зажал их края. Лёгким движением ладони он слегка расплющил лепёшки и выложил их на тарелку одну за другой.

Он достал сковородку и подогрел немного масла. Когда масло разогрелось, он положил клейкие рисовые лепёшки на сковороду и дал им поджариться на среднем огне. Клейкие рисовые лепёшки внезапно окружились кольцом масляных пузырьков, и какое-то время слышалось шипение. Дно лепёшек медленно золотилось. Руан Тан добавил в сковороду немного воды, накрыл её крышкой и дал им ещё немного обжариться. Он подождал, пока вода почти полностью испарится, прежде чем перевернуть их и поджарить с другой стороны. Вскоре после этого клейкие рисовые лепёшки стали золотистыми с обеих сторон, и когда они начали слегка обугливаться, их уже можно было вынуть из сковороды.

– Когда вы добавляете воду, не выливайте её на лепёшку, добавьте её по краю, – на этот раз Руан Тан не только позволил им наблюдать за демонстрацией, но и объяснил им детали, на которые они должны были обратить внимание. Он хотел, чтобы они преуспели с первой попытки. – Вы видите?

– Да!

– Ну что ж, подойдите и попробуйте, – он положил свежеприготовленные мясистые клейкие рисовые лепёшки на тарелку, чтобы их попробовали его ученики.

Хрустящие золотистые мясистые клейкие рисовые лепёшки источали соблазнительный аромат, не очень сильный, но вполне достаточный.

Мясистые клейкие рисовые лепёшки были относительно небольшими. Поскольку вместо пшеничной муки они использовали более мягкую и ароматную клейкую рисовую муку, то после обжарки внешний слой получался хрустящим, а внутри – нежным. Их текстура была мягкой, и в ней было немного сладости. Липкость клейкого риса вкупе со вкусом мяса – это было просто восхитительно. Всего один кус, и мясистые соки наполнят твой рот.

- Это восхитительно! Это так вкусно! - несколько человек с жадностью набросились на еду, явно наслаждаясь вкусом этих мясистых клейких рисовых лепёшек.

- Как только вы закончите есть, можете попробовать приготовить их сами. Попробуйте сделать это правильно с первой попытки!

- Да!

Эти солдаты обладали огромной силой. Было ли это измельчение мяса или замес теста, не было никаких проблем. Однако они не были так уверены, когда дело доходило до добавления приправ. Они боялись, что добавление слишком большого или слишком малого количества будет влиять на вкус.

- Две ложки имбирно-зелёного сока, одна ложка соевого соуса и пол-ложки соли, - сказал Руан Тан, увидев эту проблему.

С ложкой в качестве единицы измерения у каждого теперь была своя основа. Их движения стали ещё быстрее, и вскоре они уже жарили свои лепёшки.

При добавлении воды вдоль стенки сковороды масло неизбежно будет взрываться небольшими порциями. Но у этих людей не было никакой реакции, они даже не пытались увернуться от масла.

Вскоре из сковороды одну за другой вылавливали мясистые клейкие рисовые лепёшки. С точки зрения внешнего вида больших проблем не было, оставалось только попробовать их на вкус.

Руан Тан взял нож и отрезал от каждой по маленькому кусочку, чтобы попробовать. В конце концов, клейкий рис был тяжёлым продуктом питания, и если бы он не съел только небольшую порцию, то не смог бы съесть все шесть кусочков.

Чжао Гуанмин и Ван Цзюнь сделали всё возможное. Два самых важных элемента - вкус начинки и текстура клейкого рисового теста, хрустящего снаружи, но липкого и мягкого внутри, были выполнены хорошо. Хотя остальные несколько утратили контроль над теплом, их конечные продукты можно было считать вполне сносными. В частности, круглолицый Лю Хайтао и солдат, которому немного не хватало кулинарного таланта, Цуй Лян сегодня хорошо показали себя.

- Все сделали очень хорошо, продолжайте в том же духе! - Руан Тан вовсе не скупился на похвалы. Затем он позволил всем, кто ещё не наелся досыта, съесть ещё немного.

После того как все насытились, они приступили ко второму этапу урока. На этот раз это было также относительно простое блюдо начального уровня - горячий и кислый измельчённый картофель.

С этим блюдом почти не было никаких сложностей. Единственное, что нужно было проверить, – это навыки владения ножом. Глядя на неловкие движения этих солдат, когда они чистили картошку, Руан Тан хотел рассмеяться. В частности, Сюэ Жуй, который всегда хорошо выступал, уже очистил свою картошку, пока она не стала выглядеть так, будто её обглодала собака. Это выглядело очень печально.

Пока он терпеливо обучал своих учеников, звёздная сеть взорвалась.

После двух дней холодного лечения, поскольку Вэй Чжо слишком поздно откопал какие-либо новые обвинения, энтузиазм по поводу этого инцидента несколько поутих, и многие пользователи сети начали возвращаться к здравому смыслу. Они начали сомневаться, почему Руан Тан, скрывающий свою личность, считается злонамеренным деянием. В конце концов, согласно обычной логике, это был явно хороший пункт продаж, чтобы привлечь поклонников. Он был не только киноимператором, но и четырёхзвёздочным шеф-поваром. Любая другая знаменитость выпустила бы целый сетевой релиз.

Подумав об этом, они пришли к выводу, что сообщение Вэй Чжо было слишком обманчивым. Под всем этим была армия, которая захватила пользователей сети в их темпе и сбивала их мысли с пути истинного. Ещё одним фактором было то, что Руан Тан слишком быстро достиг славы, хотя у него было много поклонников, но очень мало настоящих поклонников. Так что перед лицом темпа армии они были легко сметены.

В то время, когда общественное мнение начало задавать вопросы, Самый знаменитый, первоклассный юрист империи Чжоу Цзин опубликовал сообщение на сайте Weibo, заявив, что он будет представлять интересы четырёхзвёздочного шеф-повара Руан Тана в подаче иска против Вэй Чжо. Это сразу же возродило интерес пользователей Сети.

– Чжоу Цзин В.: Я уполномочен господином Руаном подать иск от его имени за нарушение коммерческой тайны и личной неприкосновенности. [Фото][Фото]@Руан Тан.

Из двух приложенных фотографий одна была доверенностью, а другая – официальным письмом адвоката. В письме адвоката говорилось о незаконном сборе Вэй Чжо информации о контракте, предусмотренном соглашением о конфиденциальности, а также о незаконном сборе медицинской документации больницы, что лишало его возможности опровергнуть эту информацию.

Судя по порядковому номеру письма адвоката, можно было видеть, что Чжоу Цзин уже зарегистрировал и подал это дело в Императорский суд, указывая, что они серьёзно относятся к этому иску, а не просто намеренно пугают людей.

– Чжоу Цзин В.: [изображение][изображение][изображение], за преднамеренное разрушение чьей-то репутации по @сплетни короля @приходите есть семена дыни со мной @обширные СМИ... мы также подали иски.

Не дожидаясь, пока все придут в себя, Чжоу Цзин отправил ещё один пост Weibo, на этот раз

сообщив тем маркетинговым аккаунтам, которые помогли Вэй Чжо установить свой ритм, что против них также были поданы судебные иски.

Сильная позиция Чжоу Цзина заставила Вэй Чжо и его людей запаниковать. Они не думали, что этот деловой контракт был охвачен соглашением о конфиденциальности. Они полагали, что самым умным ходом было бы заставить инсайдера сфотографировать этот контракт. Они никогда не думали, что это будет камень, который разобьёт их собственные ноги. Какое-то время эти СМИ начали безумно удалять свои посты и приносить извинения, но Чжоу Цзин был похож на дьявола, и он последовал за ними с другим постом Weibo.

- Чжоу Цзин В.: Всё содержимое с Weibo было скопировано и нотариально заверено.  
[Изображение][Изображение][Изображение].

Кто бы мог подумать, что Чжоу Цзин, похоже, давно ожидал, что они удалят свои предыдущие сообщения, и уже заархивировал и нотариально заверил свои заявления? Такой поворот судьбы, неожиданно заставивший пользователей сети поднять свои семена дыни и стать зрителями.

[Я хочу есть поздно вечером: Ха-ха-ха, я так смеялся, что не мог говорить [дож]]

[Употребление травяных таблеток: Могу я спросить @Чжоу Цзин В.? У тебя болит лицо?]

[Ба-Ба Х: Ха-ха-ха, я могу умереть от смеха. Вэй Чжо: Я больше не смею сообщать никаких сенсационных новостей]

Поскольку маркетинговые отчеты Вэй Чжо прыгали в течение последних двух дней, но всё ещё не могли найти никаких скандальных материалов, в то время как с другой стороны, Руан Тан стал ещё тише, теперь ситуация неожиданно изменилась, и они были теперь на стороне отрицательной реакции общественного мнения.

Однако они не могли просто сидеть со связанными руками и ждать, когда их схватят. Хотя они были более или менее готовы к тому, что касается вопроса о нарушении прав, они не будут удовлетворены, если не смогут откусить кусочек от Руан Тана.

Вырвавшись из своего притворства, они теперь говорили всё более прямолинейно.

[Вэй Чжо В.: Честный человек не делает намёков, я спрошу вас прямо. @Руан Тан, я буду настолько смелым, что спрошу вас. Вы были актёром, который с юных лет вошёл в индустрию развлечений, и вы посвятили всю свою жизнь добросовестному изучению актерского мастерства, как вы вдруг пробудили свои необыкновенные кулинарные навыки. Так много новых ингредиентов, не говорите мне, что вы знали, как приготовить их с одного взгляда? Так много никогда прежде не виданных блюд и методов приготовления пищи, не говорите мне, что вы просто так одарены? А может быть, у вас есть какая-то тайна?]

Самым сомнительным аспектом в Руан Тана были его необыкновенные кулинарные способности. В конце концов, его техника приготовления пищи и скорость внедрения инноваций были просто волшебными. Она полностью превзошла нынешний уровень развития кулинарной индустрии межзвёздного мира.

[Не могу перестать обнимать деревья: Я задыхаюсь, когда же это было неправильно – быть таким хорошим?]

Но как бы то ни было, по мнению большинства людей, такая «способность» была необычной и не должна была существовать. Хотя общественное мнение больше не будет нападать на Руан Тана, было неизбежно, что многие люди всё ещё будут шептаться по этому поводу.

В это время Академия Наук официально, но спокойно изменила своё название и опубликовала новую должность.

Академия Наук: С помощью консультанта Академии Наук @Руан Тана, торговый сайт с гордостью представляет три уникальных соуса, и новую партию обработанных ингредиентов, которая будет запущена в ближайшее время, так что следите за обновлениями!

<http://bllate.org/book/16506/1499843>