

Вернувшись домой, Руан Тан с помощью рисоварки приготовил большую кастрюлю говяжьего и яичного отвара. Он велел ловкому дворецкому Сяо Баю на следующий день положить его в ящик для хранения и отправить Гилберту и его спутникам.

В конце концов, его тело ещё не полностью восстановилось. Чтобы подготовиться к банкету, он потратил много сил за последние два дня и чувствовал себя очень усталым. Ему хотелось хорошенько выспаться. Он использовал рисовый отвар на их завтрак, а на обед он предоставит им их любимое мясо.

Покончив с этим, Руан Тан отправился спать после простого мытья.

В ту ночь Руан Тан спал хорошо.

На следующий день Руан Тан проспал до полудня, но всё ещё чувствовал, что у него нет сил. Поэтому для сегодняшнего эфира он хотел сделать что-то лёгкое и удобное, чтобы сэкономить немного энергии.

Подумав об этом, Руан Тан решил приготовить вкусный бифштекс для дневного эфира. Это считалось относительно простым среди западных блюд.

Он отправился в звёздную сеть и в торговый центр, чтобы купить три больших куска стриплойна и большой кусок говяжьей вырезки. Она весила почти двадцать фунтов. Говяжья вырезка, можно сказать, самая нежная часть коровы. Это было то, что люди часто ели как стейк. В то время как говяжий стриплоин содержал кольцо сухожилия и был очень жевательным. Это был так называемый бифштекс из филейной части. Лично Руан Тан больше любил бифштекс из филейной части, поэтому этот кусок говяжьей вырезки купил себе сам. Что касается бифштексов из рёбрышек и Т-образных костей, то он сделает их в следующий раз.

Говядина была быстро доставлена, и после простой подготовки началась прямая трансляция.

В тот момент, когда он вошёл в комнату прямого эфира, глаза Руан Тана были ошеломлены яркими спецэффектами от всех подарков. Через несколько минут он, наконец, смог разобрать живой чат.

[Та Ли Йа: У-у-у, ведущий поднят в воздух!!!]

[Жирный вор: Все мои цветы увяли от долгого ожидания QAQ]

[ID18220102: Ухухух, ведущий, я хочу съесть эти блюда с банкета!]

[Мяо Мяо любит есть все блюда ведущего: Я тоже хочу есть жареных молочных поросят!!]

[Не могу перестать обнимать деревья: Если не жареный молочный поросёнок, то рыба в масле чили тоже была хороша... они выглядели так, будто им очень понравилось, когда они ели её! Я тааак ревную!!!]

После двух дней отсутствия передач зрители уже с нетерпением ждали Руан Тана. Как они могли вытерпеть после того, как прошли через наблюдение, но не смогли съесть такое пиршество кулинарных деликатесов?

Не в силах противостоять мольбам очаровательной аудитории, Руан Тан улыбнулся и сказал:

- Когда в будущем будет время, я приготовлю что-нибудь вкусненькое.

Когда он восстановит свою энергию, он сделает ещё одного жареного молочного поросёнка. Из-за того, что Гилберт и Император отозвали его в середине трапезы, он не смог наесться досыта. Оставшуюся часть жареного молочного поросенка прикончили председатель Гу и Тао Ань. Они не оставили ему ни единого кусочка! У них не было абсолютно никакого чувства братства!

[Квинг Доу: Да здравствует! Ведущий, ты самый лучший!]

[Лу Мо Си: Я... я люблю тебя! Посылаю хрустальные цветы!]

- Привет всем, я ведущий, Руан Тан, и сегодня я сделаю ароматный жареный стейк, - после обычного представления он достал только что доставленную говядину.

[Гилберт: Мясо! Мясо! Мясо! Я больше всего люблю мясо!]

Руан Тан: - ...

С одного взгляда на это имя можно было уже сказать, кто это был. Этот способ использования его настоящего имени в качестве имени пользователя лишил людей дара речи.

[Тысяча лет: Лидер Рутов неожиданно появился среди нас!]

[Зелёный Лотос: Сделайте снимок экрана!]

[Чжай Ли Синь: Наша трансляция становится всё более престижной с каждым днём, даже лидер Рутов стал поклонником ведущего...]

[Мадам Ку: Вы всё ещё помните, что Его Превосходительство пытался вчера уйти с нашим ведущим?..]

[Си Мо: Правильно! Нет! Мы не должны позволить ему преуспеть!]

Из-за внезапного появления Гилберта публики внезапно пришла в возбуждение.

Руан молча покачал головой и сосредоточился на приготовлении бифштекса. Он взял кусок говяжьей вырезки, промыл его и разрезал на кусочки толщиной сантиметра в два. Сначала он ударил по разрезанному стейку тыльной стороной кухонного ножа, чтобы мясо стало более мягким и нежным. Затем он смазал поверхность говяжьей вырезки имбирно-зелёным соком и равномерно посыпал молотым чёрным перцем и солью, готовя его для жарки на сковороде.

Он достал сковороду и разогрел её. Он медленно растопил на ней кусочек масла. Масло было одним из недавно разработанных молочных продуктов от Академии Наук. Сливки и другие молочные продукты, несомненно, скоро последуют, что облегчит приготовление пищи для Руан Тана в будущем.

Когда масло полностью растеклось, он положил туда стейк.

Руан Тан убавил огонь. Сторона, обращённая вниз на сковороде, уже изменила цвет вместе с высокой температурой. В этот момент Руан Тан перевернул бифштекс на другую сторону и продолжил жарить. Бифштекс шипел на железной сковороде, масло в говядине было полностью прожарено, и соблазнительный аромат медленно распространялся в округе.

[Дин Ванванг: Эй, это так вкусно пахнет!]

[Наблюдаю за звёздным небом: Боже, неудивительно, что это называется ароматный стейк, он действительно так хорошо пахнет!]

- Каждый может приготовить себе стейк по своему вкусу. Обжарьте его в соответствии с вашим предпочтительным уровнем готовности. Для тех, кто хочет, чтобы он был нежнее, вы можете готовить его до тех пор, пока он не станет средним, около 5 минут. Для тех, кто не хочет крови в своём стейке, лучше готовить его, пока он не будет хорошо прожарен, около 7-8 минут. Я не люблю его сырым, поэтому я готовлю его около 7 минут, - объяснил Руан Тан, вынимая бифштекс из сковороды. - Вот так, примерно...

Оставшееся на сковороде масло он использовал для обжарки нарезанного лука и чеснока. Когда лук и чеснок стали ароматными, он добавил немного молотого чёрного перца и немного соевой пасты. Он также добавил небольшую миску воды, и как только она закипела, она медленно превратилась в густую и насыщенную чёрную перечную подливку. Он медленно побрызгал подливкой на поджаренный на сковороде бифштекс, делая его запах ещё более насыщенным.

Ароматный жареный стейк был готов. По своему обыкновению, Руан Тан положил его на тарелку с варёной кукурузой, брокколи и цветной капустой. Он также вырезал маленький цветок из моркови и включил его в блюдо. С разными цветами, он превратился в очень

красивое блюдо, которое возбуждало людей.

Затем Руан Тан с помощью ножа и вилки разрезал стейк на маленькие кусочки, чтобы зрителям было легче его попробовать.

[Сян Сяо Сяо: Боже Мой! Этот стейк такой нежный! И это так вкусно!]

[Лин Лин Линцзы Лин: Этот соус абсолютно идеален. Кажется, это так просто сделать. Как это может быть так вкусно?]

[Следующие передачи, чтобы научиться готовить: Я узнал новое блюдо. Я постараюсь сделать его, когда вернусь домой!]

Говяжья вырезка была сочной и нежной. После жарки у него были слои вкуса. Сначала был насыщенный и пряный вкус соуса из чёрного перца, затем был пикантный вкус самой говядины. Все виды богатых и мясистых вкусов и текстур были слиты воедино. Это было так вкусно, что людям хотелось закрыть глаза и медленно наслаждаться бифштексом.

Пользователь «Гилберт» подарил ведущему метеоритный дождь.

[Гилберт: Стряпня господина Руан Тана - это поистине рай на земле! Это заставляет меня сильно волноваться, я парю между жизнью и смертью! Эй, у меня опять живот подскакивает! Господь Вселенной, неужели это зов любви?]

Метеоритный дождь в полноэкранном режиме скрыл весь чат, оставив только тошнотворно слащавое и сомнительное признание, висящее в самом центре чата.

Руан Тан: - ...

[Мяо Мяо Мяо: Я даже не знаю, должен ли я сначала высмеять этот уровень использования идиомы или быть шокирован этим ужасным признанием...]

Руан Тан всё ещё не знал, как реагировать, когда внезапно в зале прямого эфира взорвался метеоритный дождь.

Пользователь «ХЭ» подарил ведущему метеоритный дождь.

[ХЭ: Нет, это просто братская привязанность.]

Увидев это замечание Хэ Юнь Чэня, Руан Тан почти сразу же разразился смехом. Увидев его реакцию, зрители прямого эфира внезапно встали на сторону Хэ Юнь Чэня!

[Сердце Лана как вода: Возвращение было прекрасным!]

[Мисти: Хм! Я не выдам его замуж за Рутов!]

[Ци Цю МО Ран: 1! Ты никогда не должен позволять собственной плодородной воде течь в чужое поле! ґ(ᵀ ^ ᵀ)ᵀ]

Наблюдая, как они обсуждают вопрос о его женитьбе, Руан Тан просто не знал, смеяться ему или плакать. Даже если Империя уже разрешила однополые браки, это не значит, что он - невеста, которую можно выдать замуж, ладно!

Теперь он был в плохом настроении и быстро прервал их.

- Чтобы отблагодарить всех за заботу, - оживлённо сказал он. - Мы сыграем вничью. Сегодня есть только три счастливых победителя. Желаю вам всем удачи.

[Одетый в белое вино продавец: Гром среди ясного неба! Только три места! Я подсознательно взглянул на количество людей в интернете... а потом... =[]=]

[Цю Цю не симпатичен: Шансы на победу один к ста миллионам! =[]=]

[Маленькие ласточки летают: Ха-ха-ха... это определённо не месть! (Чувствует себя обиженной и плачет.формат jpg)]

Руан Тан начал рисовать на заднем плане, и когда множество имён начали плавать вокруг, Руан Тан небрежно выбрал три.

- Поздравляю трёх счастливых зрителей - солёная рыба изначально просто рыба, сумерки, а ночь ещё молода в холодном Дворце. Посылки будут отправлены вам позже, пожалуйста, не забудьте проверить и получить их.

[Не могу перестать обнимать деревья: Ха-ха, видишь? Я говорил, что деньги и власть не дадут тебе никаких привилегий. ґ(ᵀ \_ ᵀ)ᵀ Ведущий прост и честен!]

.....

Вообще-то нет.

Руан Тан не знал, как они отреагируют, если узнают, что он уже пообещал Императору, что будет кормить Рутов во время их пребывания здесь.

Можно сказать, что сегодняшний жареный бифштекс был на самом деле сделан для Гилберта. Он также обещал готовить для двух братьев Хэ Юнь Чэнь и Хэ Юнь И каждый раз, когда он готовил, так что сегодня не было исключением...

Глядя на зрителей, которые всё ещё глупо смеялись в прямом эфире, он мог только молча думать: неведение – это блаженство.

- Сегодняшняя прямая трансляция окончена. Вечером я приготовлю говядину Шуй Чжу. Способ её приготовления аналогичен способу приготовления рыбы Шуй Чжу, – с лёгким беспокойством на сердце, произнеся эти слова, Руан Тан выключил передачу под одобрительные возгласы зрителей.

Быстро поджарив бифштексы, Руан Тан попросил Сяо Бая помочь упаковать их и отправить победителям, Гилберту и братьям Хэ.

\*\*\*\*\*

В резиденции Рутов.

Гилберт и несколько его подчинённых находились в комнате, с нетерпением ожидая прибытия курьерской доставки.

- Оно здесь! Оно здесь! Доставка уже здесь! – в комнату взволнованно вбежала Рут, неся большую коробку с доставкой.

Гилберт был очень взволнован, он сразу же открыл коробку и достал четыре коробки, в каждой из которых было по три горячих стейка.

Они осторожно навели справки о местонахождении дома Руан Тана и попросили Императора установить их резиденцию ближе всего к этому месту. Из-за этого они смогли получить еду всего за три коротких минуты!

Он определённо был первым, кто это ест!

Единственная проблема заключалась в том, что эта порция была всё ещё немного недостаточно большой для Рутов, у которых был большой аппетит.

После того, как Гилберт закончил есть, он всё ещё чувствовал себя немного неудовлетворённым. Он потёр живот, вздохнул и пожаловался:

- Мой желудок плачет. Это плачет моя любовь? О, посмотрите на этого человека, униженного любовью!

Два правительственных чиновника, которые были специально назначены сопровождать и развлекать людей Рута, привыкли к такого рода сценам и были чрезвычайно спокойны.

Чиновник, который больше привык обращаться с людьми, предложил:

- В военном штабе есть столовая. Повара там - ученики Руан Тана. У них неплохая еда. Если вы ещё не наелись досыта, не хотите ли ещё немного поесть там?

Гилберт, естественно, не стал возражать. Поэтому эта группа людей, которым не хватило еды, бросилась к военным.

Пока они были в пути, два правительственных чиновника обратились за разрешением на въезд для Гилберта и остальных. Так они смогли беспрепятственно войти в военный штаб.

Войдя в военное здание, Гилберт увидел, что Хэ Юнь Чэнь идёт к лифту с огромной коробкой.

Его глаза мгновенно вспыхнули. Не тот ли это нерадостный младший брат маршал, с которым он ладил, как с горящим домом!

Просто другая сторона, казалось, не замечала их. Сначала он всё ещё шёл к ним, но потом вдруг повернулся и направился к лифтам.

- Маршал Хэ! - Гилберт поспешно позвал Хэ Юнь Чэня.

Хэ Юнь Чэнь остановился и вежливо поклонился Гилберту: - Здравствуйте.

Заметив коробку, которую он прятал за спиной, Гилберт с любопытством спросил: - Что это там у вас?

Хэ Юнь Чэнь слегка отвёл взгляд.

- ...документы.

<http://bllate.org/book/16506/1499857>