

- О! - Гилберт не стал долго раздумывать и с энтузиазмом пригласил его. - Мы слышали, что еда в военной столовой очень хорошая. Если ты ещё не обедал, как насчёт того, чтобы пойти вместе?

Хэ Юнь Чэнь молча нажал пальцем на то место, где на коробке было написано слово «еда», и тихо ответил:

- Ты иди вперёд. Сначала я должен проверить эти документы.

- Ну тогда... - Гилберт разочарованно пожал плечами и последовал за двумя назначенными правительством людьми в направлении столовой.

Как только они пришли в кафетерий, Гилберта и других привлек восхитительный запах еды. Когда он увидел впечатляющую сцену десятков тысяч солдат, обедающих в большом зале, он не мог не сказать восхищённо: - Это удивительно! Сколько учеников у господина Руан Тана?

- У него их шесть.

- Их всего шесть? - Гилберт был несколько недоверчив. Как шесть человек могут готовить еду для такого количества людей?

Человек также увидел его сомнения и объяснил: - На самом деле, всё фактическое приготовление пищи производится умными роботами. Ученикам господина Руан Тана нужно только составить ежедневное меню, подготовить ингредиенты, а затем направить умных роботов, чтобы приготовить их.

- Неужели? Может ли еда, приготовленная роботами, быть вкусной? - с любопытством спросил Гилберт.

- Конечно, ты поймёшь, когда попробуешь её.

Человек открыл коммуникатор и направил людей Рута выбирать блюда, которые они хотели съесть. По стечению обстоятельств в сегодняшнем меню главным блюдом была красная тушёная свинина. Руты, которые только вчера попробовали вкусную красную тушёную свинину, без колебания выбрали это блюдо.

Они нашли свободные места и сели. Через некоторое время еда была подана. Внешний вид был очень хорошим, и порции были обильными. Оставалось только попробовать её на вкус.

Гилберт взял ложку и положил в рот кусок мяса. Тот же густой красный соус, то же нежное мясо, но как-то не хватало вкуса. Это было не так вкусно, как красная тушёная свинина, которую они пробовали вчера. Та была так восхитительна, что люди просто сходили с ума от неё. Но и эта была не так уж плоха. Похоже, это было правдой, когда они сказали, что его ученики были на 60-70% его уровня.

- Раз уж вы не позволяете мне забрать мистера Руан Тана. Могу я взять с собой несколько роботов? - внезапно спросил Гилберт.

- Это... вам придётся вести переговоры с Его Величеством. У нас двоих нет такой власти.

- Хорошо, когда я приду к Чэн Цзи после обеда, я поговорю с ним об этом, - после того, как Гилберт закончил, он посмотрел на пустую тарелку перед собой. - Можно мне ещё одну?

- И нам тоже!

\*\*\*\*\*

Руан Тан не знал, что группа людей Гилберта прониклась симпатией к умным роботам Империи. После обеда он вздремнул и начал готовиться к вечернему эфиру. В это время он получил сообщение от правительственных чиновников, в котором говорилось, что он слишком мало приготовил к обеду. Гилберт не успел наесться досыта и тактично спросил, не приготовит ли он сегодня ещё чего-нибудь.

Поэтому в тот вечер, в дополнение к говядине Шуй Чжу, которую он обещал сделать зрителям, он также планировал приготовить ещё одно блюдо - фрикадельку из восьми сокровищ. Этого количества пищи должно быть достаточно, чтобы удовлетворить Рутов.

Заказав все ингредиенты из звёздной сети, Руан Тан начал прямую трансляцию. Поскольку ему всё равно не нужно скрывать свою личность, он просто использовал точку с фиксированной точкой для прямой трансляции. Такая прямая трансляция была для него даже удобнее.

[Мяо Мяо любит есть все блюда ведущего: О, о, он в эфире! Ждём говядину Шуй Чжу!]

[Не могу перестать обнимать деревья: С тех пор, как я услышал новости в тот день, у меня уже текли слюнки!]

[Солёная рыба изначально была рыбой: Счастливчик, получивший бифштекс, пришёл с докладом! Это! Было! Супер! Восхитительно!]

[Ли Юэ Стар: Давай, помоги мне вышвырнуть вон того комментатора!]

Среди шуток и шуточек публики, Руан Тан улыбнулся и произнес своё обычное приветствие.

- Привет всем, я - ваш ведущий, Руан Тан, и сегодня я сделаю вам говядину Шуй Чжу и фрикадельку из восьми сокровищ.

[Маленький мясной садик Святого: Эй, у меня слюнки текут, когда я слышу их имена!]

Способ приготовления говядины Шуй Чжу был похож на способ приготовления рыбы Шуй Чжу, но ингредиенты были более обильными. Кроме бобовых ростков и картофельных полосок, необходимо было добавить и другие гарниры, такие как грибы энoki, капуста и салат-латук из спаржи. Это сочетание мяса и овощей очень хорошо сочеталось с рисом.

Сначала Руан Тан взял кусок говяжьей вырезки, нарезал его тонкими ломтиками кухонным ножом, затем добавил соль, соевый соус, перец, лук-имбирь, растительное масло и крахмал и смешал их вместе. Затем он дал ей замариноваться в течение двадцать минут, чтобы говядина впитала все ароматы.

Затем он вымыл все овощи, которые ему нужно было использовать. Он положил их в горячую воду, чтобы бланшировать, а затем отложил в миску для последующего использования.

Он разогрел масло на сковороде и добавил измельчённый чеснок и лук. Затем он добавил соевую пасту и масло чили. Он использовал слабый огонь, чтобы поджарить красное масло, а затем добавил воду и соль. После того, как красный соус закипел, Руан Тан положил хорошо маринованную говядину. Когда говядина сменила цвет, Руан Тан высыпал в миску бланшированные овощи. После посыпки сушёным перцем чили, измельчённым перцем и доливая кипящим маслом, густой пряный аромат извергся наружу.

[Я желаю спокойствия: Боже мой! Это так вкусно пахнет!]

[Апрельская Горлица щёлкает перьями: Она ещё вкуснее! Это так остро! У меня горло горит, как в огне! Но пряность такая хрустящая! Вкус тоже очень вкусный!]

Тёмно-красная говядина была вымочена в ярко-красном пикантном супе с зелёными овощами и посыпана мелко нарезанным зелёным луком. Красочная сцена была очень аппетитной, не говоря уже о сильной и ошеломляющей остроте. В отличие от жареных ломтиков говядины, говядина, приготовленная в остром супе, была богатой на вкус и исключительно нежной. Чем больше они ели, тем более зависимыми становились.

[Гилберт: Это так вкусно! Господин Руан Тан, вы полностью покорили мой желудок и моё сердце своими кулинарными навыками! Вы напоили их и одурманили, заставив предаваться удовольствиям и забыть о доме и долге.]

[Фейнг финг: ...У меня даже нет слов, соответствующих уровню насмешек, которых это заслуживает.]

[Пренебречь корнем и преследовать кончик: Ха-ха-ха-ха-ха-ха, я умираю от смеха.]

Руан Тан проигнорировал чистосердечное признание мужчины и продолжил готовить второе блюдо.

Хотя названия восьми фрикаделек сокровищ и четырёх фрикаделек счастья были похожи, способ их приготовления был совершенно другим. Во-первых, ему нужно было нарезать полосатое свиное брюхо. Чтобы ускорить процесс, Руан Тан взял два кухонных ножа и быстро нарезал мясо на разделочной доске. Это резкое и аккуратное движение заставило публику вскрикнуть. Они чувствовали, что этот вид кулинарного действия был действительно крутым.

Затем он сформовал из мелко нарезанного мяса фрикадельки. Но эти фрикадельки были очень большими. Каждая была больше кулака взрослого мужчины. Фрикаделька могла бы полностью занять тарелку нормального размера.

Он разогрел сковороду с маслом. Когда масло начало закипать, он начал жарить фрикадельки на сковороде. Такую большую фрикадельку приходится долго жарить, чтобы прожарить до конца, но, дождавшись, пока её поверхность полностью изменит цвет, Руан Тан быстро вынул её из сковороды, положил на разделочную доску и отрезал ножом пятую часть. Как и ожидалось, фрикаделька была приготовлена только снаружи, а внутри всё ещё оставалась розовой.

[Мо Си мин: Ах, оно не приготовлено?]

[Любовное зелье: Не волнуйся, он, наверное, снова поджарит его?]

Однако никто не ожидал, что Руан Тан достанет ложку и достанет всё сырое мясо, оставив только хрустящую скорлупу фрикадельки.

[Джиининг Доу: Вау вау, что это? Это выглядит впечатляюще!]

В этот момент Руан Тан начал готовить начинку для фрикаделек. Так называемые фрикадельки восьми сокровищ относились к вкусной начинке, которая была приготовлена из восьми ингредиентов. В качестве восьми ингредиентов использовались грибы, огурцы, курица, арахис, лук, яйца, грибы шиитаке и свежие побеги бамбука. Все они были измельчены и обжарены вместе, затем приправлены перцем, солью и небольшим количеством сахара. Вкус был действительно хорош. После обжарки аромат становился насыщенным и сильным.

После того, как начинка была закончена, он положил её обратно в скорлупу фрикадельки, а затем заполнил отверстие сырым мясом, которое он только что выкопал. Руан Тан положил его обратно в масло и подождал, пока цвет скорлупы не изменится. После того, как внешний шар полностью выровнялся по цвету, Руан Тан положил его на тарелку.

Публика была ошеломлена этими двумя большими как кулаки фрикадельками.

[Цзи Цю Мо Ран: Боже мой, как я могу укусить такую большую фрикадельку?]

[Маленький прозрачный: Я думаю, нужно будет разрезать её ножом.]

- Да, вы можете съесть её, как только разрежете, но все должны быть осторожны, чтобы не обжечься, - Руан Тан использовал ложку, чтобы разделить фрикадельки восьми сокровищ для лёгкого вкуса.

Скорлупа только что поджаренной фрикадельки была хрустящей. Начинка внутри была полна аромата и соков. Это было двойное наслаждение вкусом и текстурой. Это было чрезвычайно увлекательно.

Многочисленные хрустальные цветы расцвели на экране, и зрители были покорены этим невообразимым вкусом.

[Медовое Лето: Восхитительно.]

[Луна: Я люблю тебя! Эта фрикаделька такая вкусная!]

- Использовать говядину Шуй Чжу для лотереи не очень удобно, поэтому сегодня призами станут фрикадельки «восемь сокровищ», - он посмотрел на количество мясного соуса и начинок, оставшихся на сковороде, и определился с количеством удачных розыгрышей. - Сегодня будет восемь счастливых зрителей. Желаю вам всем удачи!

[Маленькие ласточки летают: Господь Вселенной! Пожалуйста, дайте мне выиграть!]

[Жертва □ □: Даже если есть только одна сотая миллиона шансов на победу, я должен бороться, я готов использовать свою удачу в течение года, чтобы получить эту супер вкусную фрикадельку!]

[Мяо Мяо любит есть все блюда ведущего: Ведущий, я умоляю тебя, я действительно хочу съесть эту фрикадельку! о (π) о]

В конце концов, у Руан Тана всё ещё было мягкое сердце, и он выбрал несколько знакомых удостоверений личности. - Поздравляю цветное стекло воды, Мяо Мяо любит есть все блюда ведущего, мадам Ку, ID18220102 и т. д. - восемь счастливых зрителей, приз будет отправлен позже, пожалуйста, не забудьте проверить и получить!

Закрыв прямую трансляцию, Руан Тан продолжил жарить оставшиеся восемь фрикаделек сокровищ - почти дюжину.

Он дал Гилберту четыре фрикадельки и две большие порции говядины Шуй Чжу, поданной с белым рисом. На этот раз они наверняка смогут наесться досыта!

Что касается братьев Хэ, то они, конечно же, получили свою долю говядины Шуй Чжу и

фрикаделек «восемь сокровищ». А поскольку Хэ Юнь Чэнь любил есть острую пищу, он дал ему ещё и острый соус, чтобы дополнить те фрикадельки.

<http://bllate.org/book/16506/1499859>