

Руан Тан выбрал большие куски свиных рёбрышек для пикантных рёбрышек и разрезал их на куски размером с ладонь. Было гораздо приятнее есть такие куски с большим количеством мяса.

Вымыв рёбрышки, Руан Тан положил их в большой котёл с водой, который он приготовил заранее. После того, как он пробланшировал их в горячей воде, он вынул их, чтобы начать мариновать. Он смешивал различные приправы, такие как сладкий бобовый соус, бобовая паста, соль, соевый соус и т.д. Руками он смешал рёбрышки с соусом. Он также втер соус в мясо, чтобы оно лучше впитало вкус.

Замариновав рёбрышки, он разогрел на сковороде растительное масло. Когда масло нагрелось на семьдесят или восемьдесят процентов, он положил маринованные рёбрышки на сковороду и слегка обжарил их, прежде чем вынуть.

Он вымыл сковородку водой, затем налил новое масло. Затем он нарезал зелёный лук, имбирь и немного лука на слабом огне. Когда они стали благоухать, он налил в сковородку большую кружку тёплой воды и положил туда рёбрышки. Он также положил туда соевый соус и белый сахар. Он дал ему немного покипеть, и вскоре всё превратилось в красивый золотисто-красный бульекающий соус. Отчётливо чувствовался восхитительный запах мяса.

- Нам нужно будет тушить его полчаса, а потом он будет готов.

[Юэ Миня: На самом деле нам всё равно придётся ждать полчаса. Один только взгляд на него уже вызывает у меня чувство голода!]

[Юань бэби: Это так вкусно пахнет!]

- Если мы не дадим ему долго потушиться, мясо не размягчится и будет не очень вкусным, - улыбнулся он. Потом он достал два больших куска свиных костей. Он специально отобрал кости задних ног свиньи. Эта часть была толще и содержала больше костного мозга. В костном мозге содержится много коллагена, который способствует заживлению ран, а также укрепляет организм. Суп на костном бульоне был самым подходящим для Руан Юя.

Сначала он промыл кости свиной ноги холодной водой, а затем разрезал их пополам. Он положил их в кастрюлю с супом. Когда вода закипела, кровь и нечистоты в костях выкипели. В это время он снял пену и выудил кости.

Помыв кастрюлю ещё раз, он снова наполнил её водой и поставил предварительно прокипячённую. Он также добавил нарезанный имбирь и зелёный лук. После кипячения супа на сильном огне он вылил всё в умную рисоварку и переключил её в режим тушения под высоким давлением. Готовка займёт тридцать минут.

Суп из костного бульона нужно было долго варить на медленном огне, чтобы суп получился густым, сочным и сытным. Однако Руан Тан явно не использовал так много времени. Всё

лечение Руан Юя заняло всего три часа. Ему нужно было поскорее вернуться в больницу, пока Руан Юй не уснул. К счастью, эта умная рисоварка имела множество функций, и её также можно было использовать в качестве электрической скороварки для приготовления супа. Это значительно сокращало время приготовления пищи, а также могло извлекать всю пищу из костей.

Лучше всего было использовать это время ожидания, чтобы приготовить немного чесночного китайского шпината. Независимо от того, с точки зрения сочетания мяса и овощей или с точки зрения питания, овощные блюда были очень полезны для организма.

Китайский шпинат делился на красный и зелёный виды. Руан Тан выбрал красный сорт. С одной стороны, он предпочитал есть красные, а с другой – они были богаты кальцием, железом и витаминами, которые легко усваивались организмом. Это также было бы очень хорошо для тела Руан Юя. После того, как он будет приготовлен, он также может немного покормить им Руан Юя.

[Восемь шерстяных Баа-Баа: Эй, почему это блюдо немного красное? Это так странно!]

[Маленький прозрачный: Это должны быть новые ингредиенты на торговом сайте? Ведущий – это супер удивительно! Каждый раз, когда появляется новый ингредиент, он обязательно будет первым, кто его приготовит.]

[Шуй Мучен: Это должно быть вкусно!]

Руан Тан удалил старые стебли из нижней части амаранта, оставив только нежные части. Затем он вымыл их и дал им высохнуть. Он снова установил масляный поддон и подогрел немного масла. Когда масло нагрелось, он положил в него раздавленный чеснок и подождал, пока он начнёт испускать свой чесночный аромат. Затем он добавил шпинат и обжарил на сильном огне. Шпинат жарился очень быстро и сразу же размягчался, как только в него попадало горячее масло. Из него начал сочиться красный сок. После этого он зачерпнул его и приправил небольшим количеством соли, после чего всё было готово. Это было особенно простое блюдо.

[Ян Гуай: О, овощ такой нежный, в нём много сока, и вкус такой свежий, мне это нравится!]

[Цветы в небе: Это очень легко приготовить. Я люблю есть овощные блюда. Я должен научиться готовить это блюдо.]

Хотя публика предпочитала сытные мясные блюда, они любили и овощи.

После того, как он покончил с этим блюдом, рёбрышки почти закончили тушиться. Руан Тан открыл крышку и потыкал в них палочками, чтобы убедиться, что рёбрышки достаточно мягкие. Затем он использовал немного крахмала, чтобы создать небольшую миску суспензии, которую он добавил к красному соусу внутри кастрюли. Золотисто-красный бульон медленно

сгущался и равномерно обволакивал рёбра. После того, как он прокипел немного дольше, чтобы он впитал больше вкуса, кастрюля с восхитительно выглядящими, восхитительно пахнущими и восхитительно вкусными соусными рёбрышками была готова.

- Рёбра готовы. Попробуйте, - после того, как рёбрышки были положены на тарелку, он пригласил публику попробовать их.

[Падающие лепестки: Боже! Это свиное рёбрышко восхитительно! Тушёное мясо было таким нежным, что, когда я поднял его, мясо чуть не свалилось с костей!]

[Холодная погода: Да! Это очень вкусно! Это заставляет меня желать съесть даже кости!]

[Каждый день - это десять фунтов жира: Моё сердце разрывается при мысли, что эти восхитительные рёбрышки не будут доступны для лотереи. Ведущий, ты должен заглядить свою вину, когда вернёшься! Соб соб соб qwq]

Рёбрышки были красивого блестящего красного цвета. Мясо стало таким нежным из-за долгого тушения. Густой соус не только покрывал рёбрышки, но и проникал в мясо и кости. Один кусочек мяса, и он как будто растворяется во рту. Соус был острым и пикантным, мясо - нежным. Это было так вкусно. Как и ожидалось, публика действительно любила мясо больше, даже живой чат молчал, поскольку они были заняты, запихивая рёбра в рот. Поскольку это имитированные голографические данные, им не нужно было заканчивать есть одну часть, прежде чем взять другую. Они могли есть кусочек за кусочком столько, сколько им хотелось.

[Не могу перестать обнимать деревья: Когда в реальном мире могут быть такие бесконечные рёбра, как тут? qwq]

Когда Руан Тан увидел, что зрители снова начали кричать о лотерее, он беспомощно улыбнулся и сказал: - Обещаю, когда я вернусь, я обязательно найду способ сделать её!

Зрители перестали плакать и начали превращать свое горе и негодование в огромный аппетит, и они ели и ели.

Поскольку суп из костного бульона ещё предстояло сварить, у зрителей было достаточно времени, чтобы не спеша насладиться этими восхитительными сочными рёбрышками. Все они наслаждались жизнью в полной мере.

Прождав почти двадцать минут, Руан Тан достал белую редиску, промыл её водой, очистил от кожицы и нарезал на куски. Затем он открыл крышку и положил редиску в костяной суп. Редька могла не только впитывать масло в суп, но и её естественная сладость могла усилить вкус супа умами. Когда крышка была открыта, густой аромат бульона вырвался наружу, привлекая внимание публики.

[Е Фэн: Ах, этот суп тоже пахнет так вкусно!]

[Айи хочет поселиться на пальце ведущего: Я уже съел столько рёбрышек, но почему я не могу не пускать слюни над этим восхитительно пахнущим супом?]

[Суйи не говорит: Да, да! Как долго ещё будет вариться этот суп?]

Зрители были типичными гурманами. Они уже присматривались к тому, что находится в кастрюле, пока ели из своих мисок. На этот раз им было наплевать на рёбрышки. Всё их внимание было приковано к супу, кипящему в кастрюле.

Он протянул палочки для еды, проверил состояние костей и редиски и с улыбкой ответил: - Наверное, ещё минут десять понадобится.

Зрители вдруг завывали от боли. После того, как они почувствовали такой чудесный запах, они почувствовали, что даже десять минут было слишком долго, чтобы выдержать.

Однако плакать было бесполезно. Им нужно было подождать, пока кости и редиска не станут достаточно мягкими, чтобы всё было готово.

- Ладно, ладно. Теперь вы можете его выпить, - когда время истекло, Руан Тан налил суп.

Когда вкусный костяной суп был налит в миску, публика, которой уже не терпелось начать, немедленно собралась рядом с едой.

Белую редьку кипятили, пока она не стала полупрозрачной. Ложка супа просто таяла во рту. Она полностью впитала масло, которое было сварено из костного мозга. С его богатым пикантным вкусом, она была даже лучше, чем мясо. Мясо на кости было нежным и не жирным. Суп был такой вкусный, что никто не мог обойтись без лишних комментариев. Он был богат на вкус и имел восхитительное послевкусие. Это было опьяняюще.

[Другой берег реки забвения: Проклятье! Этот суп просто слишком хорош?! Ведущий, позволь мне предстать перед тобой!]

[Хуан Мао Мао не хочет вставать: Ведущий, пожалуйста, открой магазин! Накорми нас! Соб соб соб!]

- Мне очень жаль, что на этот раз я не могу устроить всем лотерею. Мне нужно в больницу к брату, так что сегодняшняя прямая трансляция заканчивается. Спасибо за вашу поддержку, - Руан Тан очень сильно извинялся, когда кланялся аудитории, благодаря их за поддержку и понимание.

[Солёная рыба изначально была просто рыбой: Это ничего. Ведущий, не волнуйся!]

[Юэ Чжи Синь вспоминает снег: Ведущий, всё хорошо! Надеюсь, твоему младшему брату станет лучше!]

[Падающая сакура: Вау! Надеюсь, твой брат скоро поправится!]

Среди добрых пожеланий зрителей, Руан Тан закрыл прямую трансляцию.

Только что он закрывал трансляцию, а в следующее мгновение в кухню ворвались три человека, теснясь в маленьком пространстве. Оказалось, что Ван Кун и Чжан Пэн вернулись. Они и Хэ Юнь Чэнь ждали снаружи до сих пор. На самом деле, они уже давно были привлечены запахом, идущим из кухни, и это заставило их желудки урчать. Теперь, когда Руан Тан закончил передачу, они не могли больше ждать ни секунды. Пора подавать рис и блюда!

- Притормози немного, дядя Кун, не пролей суп... - засмеялся Руан Тан и беспомощно посмотрел на троих людей, похожих на бандитов. Нисколько не заботясь о том, насколько горячими были блюда, они подняли тарелки и поставили их на стол.

Руан Тан достал контейнер и положил в него немного супа и чесночного китайского шпината для Руан Юя. Плотнo запечатав, он отошёл в сторону.

Затем он достал другую рисоварку, в которой варился рис. Он позволил им вычерпать, сколько каждый из них хотел.

Хотя было всего два блюда и один суп, порции были большими, и четверо людей поели. Хэ Юнь Чэнь вернулся в больницу вместе с Руан Таном, чтобы накормить Руан Юя.

Рассчитав время так, что Сяо Юй должен был закончить своё лечение и уже выйти из медицинской кабины.

<http://bllate.org/book/16506/1499869>