

Эти разновидности водяных чудовищных крабов были слишком большими. Если вы захотите приготовить их целиком, вам придётся использовать специальный котёл, с которым было трудно справиться. Лучше было нарезать их сразу.

Может быть, потому, что качество воды на 19-й планете было довольно хорошим, но тела этих водных монстров-крабов не были такими грязными, как у Земных волосатых крабов, их пищеварительная система была довольно хорошей. Когда они препарировали крабов во время их тестирования на пляже, они не нашли почти никакой грязи внутри крабов. Они готовы к приготовлению пищи с помощью простого мытья. Кроме того, не было необходимости замачивать их в воде, чтобы заставить их выплёвывать ил, как в его предыдущей жизни.

Увидев, как Руан Тан вытаскивает этих больших и отвратительных водных монстров, зрители испугались. Хотя не было глубоко укоренившегося страха жителей 19-й планеты перед этими водными монстрами, они также чувствовали, что всё, что выглядело как эти чудовища, не могло быть съедено.

[Идя вдоль реки 2333: Не слишком ли уродливо выглядит эта штука? Это действительно съедобно?]

[Мяу стар: Давайте верить в ведущего! Если ведущий говорит, что это можно съесть, значит, это можно съесть! Разве та рыба раньше тоже не выглядела уродливой, но получилась вкусной, правда?]

[ID18220102: То, что комментатор сказал выше, имеет смысл!]

Руан Тан открыл панцирь краба и извлёк из него жабры и брюшко. Затем он взял специальный кухонный нож и разрезал тело на восемь частей. Он также отрезал восемь ног и два больших когтя. Он взял маленькую щётку и очень тщательно отскрёб крабов. Оказывается, этот водяной монстр краб был самкой. Разрезав его, можно отчётливо увидеть очень обильные жёлтые икринки. Их количество было особенно велико. Руан Тан мог только представить, как вкусно это будет после того, как его приготовят.

Имбирь, чеснок и красный перец были нарезаны на кусочки.

Он положил нарезанного гигантского краба в специально сконструированную пароварку и дал ему пропариться десять минут. С повышением температуры краб начал менять цвет со скоростью, видимой невооружённым глазом. После того, как краб-водяной монстр был пропарен, Руан Тан разрезал ножницами ноги краба посередине. Это было сделано для того, чтобы позже, когда их поджаривали, они впитывали больше вкуса.

Затем он достал сковороду и обжарил измельчённый имбирь и чеснок вместе. Он добавил красного перца и перчинки. Сильный пряный запах смешался с запахом измельчённого чеснока и вырвался наружу. У братьев Хэ потекли слюнки. Однако те соседи и солдаты гарнизона, которые раньше не пробовали натуральной пищи, не смогли приспособиться к такому сильному запаху и сделали несколько шагов назад. Некоторые люди не могли

удержаться, чтобы не чихнуть.

Руан Тан высыпал чудовищного краба на сковороду и принялся энергично жарить. Через некоторое время на его лбу выступили мелкие капельки пота. Чудовищный краб был так велик, что для его поджаривания требовались настоящие усилия. Но по мере того, как он его жарил, раздражающе пряный аромат начал приобретать этот не поддающийся определению сладкий аромат.

Соседи посмотрели друг на друга, гадая, кто же это сглотнул. Звук был на удивление громким.

Видя, что водяной монстр-краб почти готов, Руан Тан наконец налил немного соевого соуса, соуса чили и дубаньцзяна и ещё немного обжарил его. Тарелка великолепно пахнущего, великолепно выглядящего и великолепного на вкуспряного краба была готова.

- Давайте попробуем.

[Ци Цзю Мо Ран: Как ты это ешь?]

[Апрельская Горлица щёлкает перьями: Может быть, мы съедим мясо внутри? Но раковина такая твёрдая QAQ и на ней всё ещё есть твёрдые шипы...]

[Мяо Мяо любит есть все блюда ведущего: У меня выпадут зубы... ТаТ]

Хотя аудитория Руан Тана была полна энтузиазма настоящих гурманов, когда они столкнулись с этим монстром, они были в недоумении, как его съесть.

Когда Руан Тан понял, в чём дело, он поднял крабью ногу и начал потихоньку срезать панцирь ножницами. Затем он достал крабовое мясо. Мясо красного и белого крабов было аккуратно положено на тарелку. Оно было гладким и блестящим. Пар вместе с восхитительным ароматом становился всё гуще и гуще, увлекаая за собой публику. На этот раз они не нуждались в наставлениях Руан Тана. Все зрители бросились есть.

[Я не клубничка: Чёрт! Это мясо такое свежее, нежное, мягкое, ароматное и вкусное!!!!!!!!!!!!]

[Бабушка баолян: Да, вкус очень вкусный и пряный. Только что это за ингредиент такой? Почему он такой вкусный?]

[Никто не стоит со мной в сумерках: Хоть я и выгляжу некрасиво, но вкус у меня восхитительный-ха-ха-ха-ха.]

Краб, зажаренный Руан Таном в пряном масле, выглядел необычайно ярким. Скорлупа была завернута в густой соус, и когда она была очищена, она была полна восхитительного крабового

мяса. Руан Тан поджарил этого краба на сильном огне, чтобы он впитал аромат. На вкус он был острым и вкусным, а поскольку это был живой краб, мясо было плотным, податливым и гладким. Его текстура была особенно хороша. Все не могли перестать есть.

Руан Тан также вынул основную часть краба, который был разрезан на куски. Он был полон оранжево-красных крабовых икринок. Покрытая красным пряным маслом, она блестела под лучами солнца.

- Это лучшая часть краба. Давай попробуем.

[Любовное зелье: О! Восхитительно! Восхитительно! Восхитительно! Это так хорошо!]

[Не могу перестать обнимать деревья: А-а-а, я мёртв, я мёртв. Какой легендарный ингредиент!]

Поскольку они поняли преимущества гигантского краба, все ещё раз посмотрели на этих крабов и почувствовали, что они выглядят намного дружелюбнее. Хотя они выглядели немного странно, они всё ещё были милыми.

[Солёная рыба изначально была просто рыбой: Сначала я подумал, что она уродлива, но теперь, приглядевшись к ней поближе, я вижу, что эта штучка выглядит довольно необычно!]

[Малыш юань: Хотя его скорлупа очень твёрдая, но мясо очень вкусное! Это просто показывает, что мы не должны судить об ингредиентах по их внешнему виду! Ведущий, ведущий, эта штука под названием краб - новый ингредиент, восстановленный Академией Наук? Я посмотрел, но не увидел его на торговом сайте.]

- Можно сказать, что это новый ингредиент, введённый Академией Наук, но он не восстановлен, а это скорее специальный продукт 19-й планеты, - сказал Руан Тан с улыбкой.

[Илренджинг: Специальный? Разве 19-я планета не известна своей удалённостью и отсталостью?]

[Одинокая гора Сяо: Разве в отдалённых районах нет специальных продуктов? Будет ли этот краб продаваться в торговом центре в будущем? Я хочу есть такую вкусную еду!]

- Да, будьте уверены, что все ингредиенты, транслируемые сегодня, являются специальными продуктами 19-й планеты и после согласования с правительственными ведомствами здесь, будут размещены на торговой площадке. Пожалуйста, подождите немного, - ответил Руан Тан собравшимся. Потом он принялся готовить следующее блюдо.

- То, что я собираюсь сделать следующим - это сырный омар, - омаров было легче поймать, чем крабов. Тщательно очистив их маленькой щёткой, он разрезал их пополам, затем отрезал когти и раздавил их.

Внешность омара на самом деле была немного уродливее, чем у краба. Его лицо было более свирепым, а панцирь – таким тёмно-красным, что казался почти чёрным. Он казался чрезвычайно жёстким и свирепым. Это заставило зрителей напрячься.

[Цветы сбивают с толку: Эти его ингредиенты становятся всё уродливее и уродливее...]

[Девичья йога охотника за звёздами: Но они восхитительны! Это полностью иллюстрирует, что когда Бог Вселенной закрывает дверь, он открывает окно. Поистине вдохновляет [Эр-ха] [Эр-ха]]

Руан Тан увидел это и не смог удержаться от смеха.

Он равномерно посыпал омара солью. Затем он смазал его измельчённым чесноком, смешанным с маслом. Затем он намазал его толстым слоем сыра и завернул в фольгу. Он поставил его в духовку и дал ему пропечься в течение двадцати минут.

Пока они ждали, Руан Тан достал гребешки и начал готовить их. Эти гребешки были почти такими же большими, как обе ладони взрослого мужчины. Они были больше, чем Король гребешков на Земле из его предыдущей жизни. Их можно было бы назвать истинными Королями гребешков.

Руан Тан также использовал небольшую щётку, чтобы очистить раковину гребешков, а затем просунул нож в щель, чтобы открыть её. Очевидно, он недооценил силу этого варианта инопланетного гребешка. Он исчерпал всю свою энергию и приложил все усилия, но гребешок по-прежнему не двигался с места...

[Всегда: Лицо ведущего покраснело. Это так жалко ахаххххаха]

[А'Чуан: Ха-ха-ха, я знаю, что не должен смеяться, но ничего не могу с собой поделать!]

[Кк Ци: Ведущий, давай! Хахахахаха]

Видя, что публика поддразнивает его, лицо Руан Тана стало ещё краснее, и живой чат превратился в море «ха-ха-ха».

Это было ненаучно! Было ясно, что Хэ Юнь Чэнь легко открывал их, когда они проводили тестирование на пляже ранее!

Затем зрители увидели, как на экране прямой трансляции внезапно появилась пара рук. Он взял нож и гребешок из рук Руан Тана и сделал то же самое, что и Руан Тан. Гребешок, с которым боролся Руан Тан, легко открылся...

[Роберта: Удивительно! Кто-нибудь знает, кто был тот героический спасатель, который спас нашего ведущего от его несчастий?]

[Южная беседка: Её вскрыли! Наконец, она может быть использована, хахаха]

Руан Тан вытянулся и взял гребешок, который был вырван из рук Хэ Юнь Чэня. Он взял мясистую половину и вытащил мясо из скорлупы. Он удалил чёрные внутренности и жёлтые реснички околоушных желез позади гребешков и сполоснул их. Он приправил их имбирно-зелёным соком, солью и небольшим количеством перца, а затем дал им немного помариноваться.

Затем он достал сковороду и поджарил немного измельчённого чеснока, пока тот не стал ароматным. Потом он зачерпнул его и положил в миску.

Руан Тан полил гребешки соевым соусом и поджарил измельчённый чеснок. Он положил его в пароварку и варил на сильном огне в течение пяти минут. После посыпки зелёным луком этот чесночный гребешок был готов. Жаль, что Академия Наук ещё не исследовала вермишельную лапшу, иначе чесночные гребешки с вермишельной лапшой были бы ещё вкуснее на вкус.

Из-за большого размера гребешков, даже изготовленная на заказ пароварка могла отпарить только два. В центре светло-серой раковины лежало белое свежее мясо из морепродуктов. Оно было похоже на облако, пропитанное коричневым соусом и окруженное чесноком и зелёным луком. Это выглядело очень заманчиво.

Руан Тан разрезал мясо на четыре маленьких кусочка и пригласил зрителей попробовать его.

[Анкси: Восхитительно, восхитительно, восхитительно! Почему этот гребешок такой вкусный?!!]

[Сумеречный пьяница: Ключ в том, что это не кажется трудным сделать. Я думаю, что даже такой кухонный убийца, как я, может попробовать это!]

Текстура гребешков была довольно податливой, как у грибов, но она была более жевательной и сладкой, с небольшим количеством солёного вкуса, присущего только морепродуктам.

[Ба-ба-ба: Я и не знал, что на 19-й планете так много вкусных блюд? Я живу так близко, и вдруг у меня возникает внезапное желание купить билет на космический корабль и полететь туда...]

[Китти Чой: Комментатору выше, вы внезапно пробудили меня от сна. Я нахожусь на 23-й планете и могу долететь туда меньше чем за час. Я собираюсь купить билет на космический корабль прямо сейчас! Я хочу купить пучок гребешков и пойти домой поесть!!!]

Руан Тан не знал, плакать ему или смеяться.

- Эти ингредиенты только что прошли тест на безопасность и ещё не были официально выпущены. Даже если вы прилетите на 19-ю планету, вы не сможете их съесть. Пожалуйста, подождите немного...

После проверки того, что эти монстры были съедобными и безопасными ингредиентами, он связался с местным правительством, чтобы подготовить их для продвижения по всей Империи в качестве местной специальности. Хэ Юнь И, как декан Императорской Академии Наук, пользовался большим авторитетом. Эти водяные монстры беспокоили местное правительство в течение многих лет. Теперь у них было не только решение, но и источник дохода для своей планеты. Естественно, они его всячески поддерживали. Однако некоторые конкретные детали требуют дальнейшего обсуждения. Может пройти несколько дней, прежде чем он будет обнародован.

У 19-й планеты всегда была большая проблема - утечка молодого поколения. Эти молодые люди с хорошим телосложением почти не могли дождаться совершеннолетия, чтобы уехать отсюда и найти работу в другом месте, и очень немногие люди были готовы вернуться. Так что, несмотря на то, что они произвели на свет несколько популярных людей, их планета оставалась бесплодной и отсталой.

Но вполне вероятно, что как только соглашение о производстве этих монстров будет завершено, потому что количество этих монстров не могло быть сделано обычными людьми, это неизбежно увеличит спрос на высококвалифицированные таланты. Кроме того, эти существа были уникальными для их 19-й планеты. Это, безусловно, обеспечило бы высокую цену, и с более высокой ценой они могли бы обеспечить лучшие преимущества, которые привели бы к большему количеству талантов и развитию их планеты.

Можно сказать, что пока они твёрдо держались за эту отрасль, их 19-я планета твёрдо держалась на пути к успеху.

Глаза руководителей местного самоуправления горели ещё жарче, чем прежде.

<http://bllate.org/book/16506/1499874>