

Руан Тан знал, что навыки Чэнь Юаньву и Цао Цзюня были очень прочными, поэтому он отдал кухонный нож Чэнь Юаньву и позволил ему справиться с кроликом. Затем он приказал Цао Цзюню заняться фазаном. Кролика нужно было освежевать кухонным ножом и затем разрезать на мелкие кусочки, а фазана ошпарить горячей водой.

Увидев кролика, зрители снова принялись спорить. Многие люди думали, что кролики очень милые и что древние люди, должно быть, использовали их в качестве домашних животных, а не в качестве пищи. Но люди, которые изучали древнюю историю Земли, настаивали на том, что кроликов можно есть. Обе стороны долго не могли прийти к соглашению.

[Е Лиуй: Кролик такой милый! Как ты мог съесть кролика?!]

[Мяо Мяо любит есть все блюда ведущего: Все блюда Тана восхитительны. Если вы не хотите его есть, то убедитесь, что вы держите свои палочки для еды там, где они и должны быть!]

Однако участники были совершенно не осведомлены о ситуации в живом чате. На то, чтобы разобраться с кроликом и фазаном, ушло совсем немного времени.

Руан Тан положил нарезанное кроличье мясо в пластиковый таз, который они только сегодня получили. Он намочил и промыл его водой, а затем положил в небольшую миску после того, как вся кровь была тщательно смыта. Он добавил соль, соевый соус и немного крахмала. Он размял его в мясе и дал ему немного замариноваться. Поскольку трава была обычной пищей кролика, его мясо будет иметь землистый или травяной вкус. Он должен быть скрупулёзен в избавлении от этого вкуса, иначе солдатам с их обострёнными чувствами будет трудно его есть.

Позже Руан Тан обжарил нарезанный зелёный лук, имбирь и чеснок в горячем масле. Затем он добавил и обжарил дубаньцзян и пасту чили, пока красное масло не разогрелось. Он положил туда маринованное кроличье мясо и обжарил на сильном огне. Наконец он налил туда воду и нарезанный чили, а затем тушил всё это на медленном огне.

Густой пряный запах просочился сквозь щель между кастрюлей и крышкой, заставив всех нервно сглотнуть.

После приготовления пищи в течение примерно пяти или шести минут, Руан Тан ткнул мясо кролика в кастрюле своими импровизированными деревянными палочками для еды. Убедившись, что мясо было полностью приготовлено, он использовал высокую температуру, чтобы заставить его впитывать больше вкуса.

— Мистер Руан, можно мне попробовать? - не удержался от вопроса Чэнь Юаньву.

Нарезанное мясо кролика было пропитано красным маслом и выглядело очень соблазнительно. Вдобавок к этому пряно-перечному запаху было совершенно невыносимо, чтобы его приготовили из кроличьего мяса, которое он раньше находил совершенно несъедобным.

— Конечно, - Руан Тан протянул ему палочки для еды.

Как только пряное кроличье мясо попало ему в рот, прямо на кончике его языка расцвёл неопиcуемый пряный аромат. После приготовления мясо кролика было очень ароматным, и очень нежным. После того, как масло было нанесено на кролика, внешний слой кроличьего мяса имел чрезвычайно тонкую и хрустящую оболочку, что значительно обогатило его вкус.

Если температура масла не контролировалась должным образом, то эта внешняя оболочка могла быть обжарена слишком сильно. Но Руан Тан правильно контролировал температуру масла, так что тонкий слой хрустящей корочки придавал кроличьему мясу немного обжигающего привкуса. Она была хрустящей снаружи и нежной внутри.

Зрители, смотревшие прямую трансляцию, увидели выражение, непроизвольно появившееся на лице Чэнь Юаньву. Как они могли сопротивляться? Они больше не могли обращать внимания на то, следует или не следует есть кроликов, они просто брали свои палочки и начинали есть.

[Немного льда: Ах, ах, ах, это так вкусно! Как это может быть так вкусно?]

[День и ночь: Хм... это действительно то самое кроличье мясо, которое вчера ел Чэнь Юаньву? Почему я чувствую, что это совершенно другое... удивительно!]

[Юэ Миня: Неужели ты не позволишь мне пасть ниц перед тобой? Ещё!]

[Лю Лийю: Это прекрасно о(т □ т)о]

В это время Хэ Юнь Чэнь вышел с квадратным деревянным столом, который он сделал из рубленого дерева, кто знает, когда. Он выглядел прочным и долговечным. Чэнь Юаньву и Цао Цзюнь помогли принести на стол острое рагу из кролика и рыбы. Чэнь Ян и Гу Ян также вышли вперёд и взяли на себя инициативу вымыть кастрюли в ручье. Они не могли помочь ни в чём другом, кроме мытья посуды.

Чэнь Юаньву поднял пластиковый таз, собираясь закопать все субпродукты и мех, но его остановил Руан Тан. — Оставь мне кроличью голову и потроха фазана.

Острая кроличья голова была хорошо известным сычуаньским блюдом, и оно было очень вкусным. Хотя там было не так уж много потрохов, их также можно было поджарить и съесть в качестве гарнира.

Только тогда Чэнь Юаньву и Цао Цзюнь узнали, что это животное с белым мехом, длинными ушами и красными глазами называется кроликом.

[Принцесса Бай Ицин: Мой Тан такой умный! Он понял, что это кролик. Должно быть, он много

читал о древней истории!]

[Йи-Эр: Мой Тан просто потрясающий! Посылаю ему хрустальные цветы!]

Руан Тан взял в руки голову кролика. Он освеживал голову кролика кухонным ножом, а затем отрезал ему уши, веки и горло. Поскольку сцена была настолько кровавой, он намеренно использовал своё тело, чтобы блокировать камеры, учитывая чувствительность зрителей. К тому времени, когда все увидели его снова, он уже обработал голову кролика.

Затем он замочил кроличью голову в небольшом количестве варёного вина, имбиря и зелёного лука, чтобы удалить примеси. Это займёт около 30 минут.

Потом он принялся готовить фазана. Он использовал заднюю часть ножа, чтобы сломать кости фазана. После того, как он сделал это, он покрыл фазана солью, перцем и соком имбиря, он завернул его в свежие листья лотоса, а затем и покрыл его влажной грязью, прежде чем положить в духовку для запекания.

Зрители никогда не видели такого способа приготовления пищи, и все они были очень удивлены, особенно когда увидели, что он замазал курицу грязью. Многие люди стали критиковать эту практику как слишком негигиеничную. Они всерьёз сомневались, что получившееся блюдо будет действительно съедобным. Только старые поклонники Руан Тана были спокойны и сдержанны, ожидая предстоящей пощёчины по этим зрителям.

[Хехехехе: Этот ведущий всегда так делает. Что за чертовщина с этим покрыванием курицы листьями лотоса и грязью? Ты действительно можешь съесть что-то подобное? Листья лотоса высохнут, как только их поджарят. К тому времени грязь попадёт в курицу. Неужели они собираются есть грязь? Он совершил нечто немыслимое!]

[Цзинцзин Юй: Вау, это что, ненавистник? Самое время дожидаться пощёчины по твоему личику!!!]

[Маленький прозрачный: Глядя на этих ненавистников, я не могу удержаться от смеха — разве ваши лица не были достаточно избиты блюдами Тана!]

[Не могу перестать обнимать деревья: Не выбрасывайте кусочки рыбного мяса, заверните их в муку и обжарьте до золотистого цвета. "Соседский ребёнок плачет от голода~"]

После того как Руан Тан положил фазана в печь, он был готов приготовить своё последнее блюдо. Вчера Чжа Панпан дала ему медвежью лапу. Он уже вскипятил её в чистой воде, и она висела, высыхая. Теперь она была готова к обработке. Он сжёг мех и удалил острые ногти и жёсткую кожаную подошву. Затем отрезал заднюю часть лапы, чтобы удалить кости, после чего она была готова для приготовления пищи.

Вкус самой медвежьей лапы был уже довольно сильным. Она не требовала никакой сложной обработки. Руань Тан положил её в кипящую воду, добавил лук, имбирь, чеснок, рисовое вино и перец, а затем варил около часа.

Когда зрители увидели эту сцену, они ещё раз высказали свою критику. Голова кролика, уродливая и хлюпающая медвежья лапа и фазан, завёрнутый в грязь. Это была голова, вонючая лапа и грязь. За исключением кастрюли с рыбным супом и острого кролика, ни одно из трёх оставшихся блюд не должно было попасть в их рот.

И многие люди видели, как Чжа Панпан готовила медвежатину. Хотя Чжа Панпан использовала много приправ, и вкус медвежьего мяса был неплохим, но оно было жёстким и трудным. От жевания болели щёки. Более того, эта волосатая медвежья лапа была настолько толстой и уродливой, что в глазах зрителей она была даже не так хороша, как потроха фазана. Внезапно внутри них возникло противоречивое чувство.

"Неужели твой Руан бросился сегодня на улицу Кеке, может быть, тебе стоит его съесть, раз уж ты так любишь лизать его сапоги? Если бы он выпил немного воды из ванны для ног, то вылечил бы любую болезнь! [Рвота]"

Многие люди ставили под сомнение действия Руан Тана, и вспыхнула ссора с фанатами Руан Тана, которые защищали его.

Через полчаса лишний запах в голове кролика окончательно исчез. Руан Тан вынул голову кролика, положил её в кастрюлю в кипящую воду, чтобы полностью удалить оставшуюся кровь. Затем он положил её в масляную кастрюлю и использовал дубаньцзян и масло чили, чтобы поджарить голову кролика. Он приправил её соевым соусом и кусочком сахара и оставил вариться на медленном огне минут пятнадцать.

Кроличья голова полностью впитала красное масло и соус, отчего она выглядела гладкой и блестящей, розовой и восхитительной. Если бы это была не голова кролика, некоторые люди определённо захотели бы попробовать её.

Вообще говоря, способ съесть голову кролика состоял в том, чтобы схватить её верхнюю и нижнюю челюсти, разорвать пополам и обглодать кости, но этот метод был бы слишком кровавым и жестоким для людей, которые никогда раньше даже не ели кролика. Поэтому Руан Тан мало-помалу сорвал палочками съедобное мясо с головы кролика и положил её на чистый лист лотоса. Что же касается оставшихся черепа, мозга и языка, то он подождёт, пока они вернутся в бревенчатую хижину, прежде чем обглодать её. Это было более пикантно, чем мясо, и было очень аппетитно.

Голова кролика была невелика, так что на самом деле можно было съесть только небольшую порцию мяса. Так что в конце концов мясо кроличьей головы на листе лотоса оказалось всего лишь шесть маленьких кусочков, ровно столько, чтобы каждый попробовал его на вкус.

[Маленький прозрачный: О Боже, что же это за сверхъестественное мясо? Как это может быть

так вкусно?]

[Не могу перестать обнимать деревья: Боже мой, это мясо такое вкусное, пряное, ароматное и нежное. Оно немного сладко, это так вкусно! Почему его так мало? У меня было всего несколько кусочков!]

[Е Лиюй: Это действительно кроличья голова?! Я ошибаюсь! Я не должен был сомневаться, что Руан Тан... о(ㄥ ㄣ ㄥ)о]

Голову кролика тушили до тех пор, пока голова она полностью не впитала пряный и сладкий вкус соуса. Мясо, что может быть съедено с головой кролика было собственно жевательной мышцей. Из-за того, как кролик жуёт, оно было очень упругим и жёстким. Это было особенно вкусно!

Через некоторое время фазан был достаточно испечён. Руан Тан деревянной палкой вытащил из печи обгоревший земляной комок, который выглядел уродливо и некрасиво.

Снова слышались неуверенные голоса, заглушённые прелестью кроличьей головы. Зрители всё ещё не могли представить себе, что фазан, завёрнутый в грязь и поджаренный до черноты, может быть съедобным.

[Хе-хе-хе: Посмотри на эту почерневшую фигню, как ты собираешься её есть? Мне кажется, он действительно хочет, чтобы все ели грязь, верно? Ха-ха-ха-ха-ха.]

Однако этим зрителям было суждено получить пощёчины. Руан Тан поднял фазана и швырнул его прямо на землю. Внешний слой рассыпался, обнажив несколько подрумяненных листьев лотоса, поджаренных внутри. Ему просто нужно было отодвинуть листья лотоса, и можно было увидеть блестящую курицу внутри. Затем им в лицо ударил неопишимо вкусный аромат, и зрители были ошеломлены от неожиданности.

[Гу Шаньсяо: Чёрт возьми, почему она так хорошо пахнет?!]

[Му Янге: Что это за фокус?? Как могла запёкшаяся в грязи курица так хорошо пахнуть? Можно ли даже грязь использовать в качестве приправы? Σ(° △ ° |||)]

[Маленькие ласточки летают: Я не мог не попробовать... я просто хочу сказать... это так вкусно!!]

Поскольку он был запечатан и запечён в грязи в течение длительного времени, курица была ароматной и нежной. Каждый кусочек тает во рту. Аромат листьев лотоса был привнесён в курицу высокой температурой. Когда её едят, он добавляет нежный аромат курице, добавляя вкус этому блюду.

Чэнь Юаньву и Цао Цзюню вовсе не нужно было его пробовать. Просто по запаху они уже могли сказать, что вкус этого блюда определённо будет хорошим. Их восхищение кулинарными способностями Руан Тана возросло. Он действительно был лучшим шеф-поваром, чтобы суметь превратить такое блюдо в редкое и неземное.

[Подлинный Дьявол: Хм... Так эта лапа чёрного медведя, может быть, тоже вкусная?]

[Татами Тата: Внезапно я почувствовала, что моё лицо немного болит... бу-ху, бу-ху, почему я не слушала остальных!!!]

<http://bllate.org/book/16506/1499916>