

Феникс был очень жарким местом; температура может легко взлететь до 100 градусов летом.

Как же долго длилось лето? Начиная с середины июня, когда весна повисла во многих других местах, они уже начали готовиться к середине лета здесь.

Ли Ду и оцелот прогуливались по улице, но всего через час они были пропитаны потом.

Оцелоту было еще хуже, так как кошачий мех не мог позволить рассеять больше тепла. Так что он высунул язык, как собака. В конце концов кот сдался и взобрался на толстое дерево, отказавшись вообще двигаться.

Ли махнул рукой и сказал: «Давай, давай же. Пойдем домой».

Оцелот посмотрел на него с подозрением и продолжал высовывать язык.

«Пойдем домой. Там кондиционер. Смотри, я тоже не переношу жару!» Мистер Ли вытер пот со лба.

Видя это, оцелот начал доверять ему. Он спрыгнул с дерева и быстро забрался в рюкзак. Кот использовал свои когти, чтобы открыть рюкзак для свежего воздуха.

В эту погоду помог бы холодный напиток, но Ли Ду уже выпил несколько стаканов ледяных соков. Хотя они и были вкусными, также были слишком сладкими. Он не хотел принимать слишком много фруктозы.

На обратном пути он прошел мимо китайского супермаркета. Ли подумал, что мог бы купить немного мягкого клейкого риса, винных дрожжей и дрожжевого порошка для варки вина, чтобы он мог сделать несколько напитков.

Во время учебы в колледже он работал в японском ресторане и приобрел некоторые навыки пивоварения. Он хотел сделать кислое рисовое вино; Этот легкий алкогольный напиток является любимым напитком в сельской местности Японии.

Однако гостиничный номер не способствовал пивоварению. Поэтому он решил спросить у владельца разрешения на использование кухни. Но Бедаса не было рядом, там была только девушка, одетая как мужчина по имени Николь, вытирающая очки в баре.

Ли Ду постучал в бар и сказал: «Привет, Николь, почему ты вытираешь очки? Они уже такие чистые».

Эта эксцентричная девушка посмотрела на него и сказала: «Это один из приемов бармена, чтобы клиенты чувствовали себя менее напряженными. Понимаешь?»

«Не понимаю».

Николь фыркнула и сказала: «Когда клиент пьет, если бармен не будет занят чем-либо, клиент может подумать, что бармен обращает внимание на себя. Поэтому клиент будет чувствовать стресс, и вытирание очков помогает решить эту проблему, понимаете?»

«Теперь я понимаю, спасибо. Но я был бы признателен, если бы вы могли одолжить мне кухню», - сказал мистер Ли с улыбкой.

Николь покосилась на него. "Вы хотите готовить?"

«Нет, я хочу приготовить немного вина».

Маленькая девушка была заинтересована. "Вы знаете, как готовить? Варить пиво?"

«Нет, я хочу сварить немного рисового вина. Чтобы приготовить пиво, требуется как минимум одна неделя, и у меня не так много времени здесь», - объяснил Ли Ду.

Маленькая девушка была новым барменом; она очень интересовалась пивоварением, поэтому с радостью согласилась на его просьбу, но с одним условием. Девушка хотела выпить с ним.

Ли Ду ответил: «Нет проблем, но разве тебе не нужно присматривать за баром?»

Она пошла на задний двор и присвистнула. К ней подбежала большая собака с золотым мехом. Николь дала ему кость и сказала: «Заботься об этом месте, хорошо?»

Слюнявая собака кивнула, словно поняла ее слова.

Эта собака хорошо обучена, - похвалил Ли Ду. Маленькая девушка нетерпеливо сказала: «Конечно, Сяо Би умная собака, давай уже начнем варить вино».

Многие китайские иммигранты в Соединенных Штатах прибыли из южного Китая. Они открыли большинство китайских супермаркетов здесь. Поскольку у них была традиция пить рисовое вино в их родном городе, в этих супермаркетах можно было легко найти мягкий клейкий рис для пивоварения. Клеевой рис предварительно вымачивали, а затем герметизировали в вакууме. Поэтому их можно использовать для приготовления вина после вскрытия упаковки.

На кухне была большая скороварка. Видя, что клейкий рис был чистым после двухкратной промывки, Ли Ду положил его в кастрюлю и приготовил так же, как и кашу. Николь внимательно посмотрела и спросила: "Сколько воды?"

«Соотношение между рисом и водой составляет от одного до полутора», - сказал Ли Ду.

«Будьте терпеливы. Возможно, потребуется полтора часа, чтобы приготовить».

Контроль времени очень важен в пивоварении. Ли Ду снимал крышку каждые пятнадцать минут, чтобы проверить рис. Поскольку было использовано совсем немного воды, рис в конце концов превратился в кашу.

Каша закипела в кастрюле, пузырьки разного размера выходили на поверхность.

Примерно через полтора часа каша была готова.

Клейкий рис пах чудесно; Ли Ду подумал, что с некоторыми солеными огурцами эта комбинация станет отличным завтраком. После охлаждения риса он добавил винные дрожжи и дрожжевой порошок.

Затем добавил немного йогурта после того, как все хорошо перемешал. Когда Николь увидела смесь, она надулась и сказала: «Какой беспорядок. Это выглядит отвратительно».

Ли Ду улыбнулся и сказал: «Если бы вы знали, сколько бактерий содержится в дрожжах и йогурте, вы бы чувствовали себя более противно».

Добавление дрожжей или йогурта помогло поднять и сделать больше дрожжей за короткое время, что сократило время, необходимое для брожения.

Равномерно перемешав смесь, Ли поставил кастрюлю в угол кухонного уголка.

Он сказал: «Расскажи своему брату об этом; не дай ему выбросить смесь. На этот раз, выпей хорошего вина».

Николь была удивлена; она спросила: "Это все?"

Ли Ду сказал: «Конечно. Как вы думаете, насколько это будет сложно?»

Николь молчала; она положила записку на горшок.

На записке было несколько симпатичных маленьких слов: «Кто бы ни касался моего горшка, я ударю этого человека бутылкой пива!»

Ганс ничего не нашел в тот день, и на следующий день он снова начал искать рано утром. Его трудовая этика была похожа на профессионального шпиона, и мистер Ли не мог не похвалить его за это.

Днем Николь пришла к нему и сказала: «Прошло двадцать четыре часа».

Ли Ду читал книгу

. «Не бери в голову, пусть бродит еще два-три часа», - небрежно сказал он.

Девушка сказала с сердитым лицом: «Вы не очень разборчивы в этом».

Видя, что она взволнована этим, Ли отложил свою книгу и сказал: «Она может быть готова сейчас, но я просто пытаюсь быть в безопасности».

После того, как он открыл горшок, как будто открывал бутылку с пивом, из него вышла молочно-белая пена с легким запахом алкоголя.

Николь выглядела такой взволнованной; она сказала: «Я чувствую запах алкоголя. О да, это был успех!»

Этот горшок каши теперь выглядел полужидким. Ли Ду использовал чистую марлю, чтобы отфильтровать кашу, налив молочный спирт в большую бутылку.

Николь не могла больше ждать; она вынула ложку и попробовала алкоголь. Она надулась и сказала: «Ну, это было не вкусно, просто на вкус как алкоголь».

Ли Ду засмеялся: «Будьте терпеливы, подождите до вечера, и вы обнаружите, что на вкус он по-другому».

Он положил рисовое вино в холодильник. Этот процесс позволил бы дрожжам разлагать крахмал на сахар, повышая кислотность, а процесс охлаждения улучшал бы вкус рисового вина.

Вечером, когда садилось солнце, Ганс вернулся с измученным от пота телом.

Ли Ду спросил: «С тобой все в порядке, приятель? Не будь слишком резок к себе. Будь

осторожен с тепловым ударом».

Ганс махнул рукой и сказал: «Я прекрасно подхожу к холодному пиву!»

Ли Ду ответил: «Я дам тебе другой напиток. Он на вкус сильнее, чем холодное пиво».

В саду на заднем дворе отеля была беседка. Ли принес рисовое вино и отвел Ганса и Годзиллу в беседку. Вскоре Николь подошла к беседке рядом с Бедесом, она чувствовала себя взволнованной, чтобы попробовать рисовое вино.

<http://tl.rulate.ru/book/12111/620133>