

"Холодное блюдо со вкусом?" "Отлично!" Ю Цинцин сказал "Счастливо". Она очень любила эти гарниры.

Чжан Хань специально приготовил эти два холодных блюда, потому что они хотели съесть лапшу в полдень. С холодным блюдом можно сказать, что оно идеально подходит.

Картофельное филе является известным ароматным блюдом в провинции Чжэцзян, которое принадлежит провинции Чжэцзян.

Процедура очень проста. Разрежьте картофель на куски, поместите измельченный картофель в чистую воду, чтобы предотвратить ржавчину и обесцвечивание картофеля. Шелковую муху картофеля очистить и приготовить, зарезервировать красный и зеленый перец, порезать порезанный картофель на кусочки. Охладите его холодной водой, добавьте красный и зеленый перец. В чайную ложку положить перечное масло, чайную ложку чилийского масла, немного соли, немного MSG, немного кунжутного масла, добавить немного уксуса, затем перемешать по собственному вкусу.

Это была обычная процедура, но в этом ресторане был король приправ - ароматной древесины. Какое бы блюдо это ни было, пока ароматное дерево посыпалось, аромат делал рот водяным.

Другое - огурец. Это было также очень распространенное домашнее блюдо, так что рецепт был еще проще.

Главным ингредиентом был огурец, который был сделан с различными приправами.

Он был прохладным и освежающим, подходящим для лета. Огурец был холодным, еда летом могла очистить тело от жары и удалить огонь, вывести токсины из организма; а также обладала эффектом красоты. Кроме того, поедание огурца летом с восхитительным вкусом также может помочь пищеварению.

Хлопающий огурец имеет эффект вскрытия желудка. Помимо низкой калорийности, огурец может удалять влагу, тепло и детоксикацию; его пищевые волокна имеют эффект, способствующий выведению токсичных веществ и снижению уровня холестерина. В свежем огурце пропанедиевая кислота, которая ингибирует превращение сахара в жир, имеет функцию похудения.

Конечно, если описать влияние на рынок, то они не будут упоминать об этом влиянии.

Если бы это была только такая чистая зеленая пища, то все было бы хорошо. Кроме того, не только зеленая пища питательная, но и их эффект был очень хорош. Это то, что люди обычно называют питательной пищей.

А для культур, выращенных на горе Новолуние, эта пища увеличилась бы в два раза. Можно сказать, что круглогодичное потребление пищи в Нью-Лунном заливе значительно улучшит физическое здоровье.

В настоящее время все жители большого города живут в "горячей воде", где день и ночь меняются местами, а их организм находится в субздоровом состоянии. Больница становилась все более и более популярной. Однако жизнь была такой, время шло, никто ничего не мог изменить, поэтому еда была более чистой, зеленой и здоровой.

В противном случае, продукты на рынке не были бы самыми разнообразными. Чистая зеленая пища была бы дороже. Хорошую еду из производственной зоны можно было бы назвать специальной едой, которую можно было бы назвать едой частного пользования.

Возвращаясь к главной теме, в полдень все больше и больше людей выстраиваются в очередь за пределами ресторана.

Можно сказать, что после нескольких дней пивоварения обычный ресторан Mengmeng уже имел немного славы на этой улице. До тех пор, пока один из них не был слепым, его можно было видеть с близкого расстояния.

"А?"

Внезапно, белокурый иностранный друг, случайно прогуливающийся по улице, издал звук неожиданности и направился к ресторану.

Сначала он увидел местность возле столовой. Из чистых и светлых окон от пола до потолка он увидел, что интерьер аккуратно оформлен.

"Он выглядит довольно хорошо. Давайте попробуем здесь в полдень".

Златоволосый мужчина бормотал по-английски и шел к месту, где выстраивались клиенты. Он посмотрел на людей рядом с ним и улыбнулся. Он спросил по-китайски с завитыми губами: "Здравствуйте, этот ресторан великолепен?"

"Более чем великолепен? Позвольте мне сказать вам, этот ресторан - лучший ресторан, который у меня был с детства! Больше, чем кто-либо другой!" Человек рядом с ним ответил торжественно.

"Неужели он настолько мощный?" Глаза златоглазого мужчины загорелись.

"Конечно." Когда молодая девушка сзади увидела, что ее иностранный брат очень красивый, она улыбнулась и сказала: "Он совсем не преувеличивает". Это лучшее блюдо, которое я ел с

детства. Очень вкусно. Ты бы пожалела, если бы не попробовала".

Блондин улыбнулся и сказал: "Тогда какие здесь деликатесы?"

"Жареный рис с яйцом".

"Что еще?"

"Яичный жареный рис".

"Больше ничего?"

"Да".

"О, о, это хорошо. Что за деликатес?"

"Яичный жареный рис".

"Пуховка..."

"Этот иностранный брат". Наконец, молодой человек рядом с блондином похлопал по руке и сказал: "Здесь много вкусной еды, но вы не сможете ее съесть". Мы можем попробовать только жареный рис с яйцом".

"Почему?" Златоволосый мужчина спросил в замешательстве.

"Вы узнаете китайские иероглифы?"

"Узнаю." Златоволосый мужчина кивнул.

"Тогда посмотри на доску объявлений вон там, и ты узнаешь почему."

"Хорошо." Златоволосый мужчина кивнул и подошел к двери. Он очень серьезно посмотрел на доску объявлений и пробормотал:

"Рабочие часы?" Всего три часа? Триста юаней за каждую порцию яичного риса и сто юаней за каждую порцию молока? Должны ли другие блюда быть попробованы членами? "Боже мой!"

Когда он увидел информацию ниже, он вдруг воскликнул в шоке и не мог поверить своим

глазам.

Членская карта за миллион юаней за карту? И это была даже первая десятка, за которой последовали десять миллионов членских карточек? Небеса, как можно получить 10 миллионов членских карточек?

В этот момент он был совершенно ошарашен, и он не знал, что происходит.

Он вернулся на свое место в оцепенении. Видя его выражение, толпа не могла не выпустить довольных улыбок.

Это было полностью в пределах разумного. Когда они впервые увидели эту новость, их ошеломительные выражения были не меньше его.

Через некоторое время блондин возвращался к своим чувствам. У него было сложное выражение лица, когда он доставал свой мобильный телефон из кармана и давал знак ресторану. Затем он открыл свою тетрадь и написал:

Обычный ресторан "Менгменг", XXX улица, XX год XX В полдень рекорд:

Это был очень особенный ресторан, у дверей стояли десятки человек, это был шумный бизнес. В ресторане была система членства, от одного до десяти, каждая членская карточка стоила 1 миллион, число от 11 до 20, 10 миллионов каждая; это было немыслимо, нечлены временно имели только яичный рис и молоко, яичный рис составлял 300 юаней за порцию, молоко - 100 юаней за чашку. Цена была немного выше.

Записав все это, золотистый мужчина убрал телефон и молча ждал, когда толпа встанет в очередь.

В столовой, когда готовилась еда, Чжан Хань вытащил большую кастрюлю, наполненную спиртовой водой, которая наливалась на Новолунную гору, и поставил ее на плиту, чтобы вскипятить воду.

Увидев это, Лян Мэнци загорелся и поспешил спросить: Босс, у нас есть новые деликатесы?

"Да".

"Что это?"

"Суп с лапшой".

"Суп с лапшой"? "Это тоже прекрасно. Попробую позже." Лян Мэньцзи сказал в слегка разочарованном тоне.

Она ела суп с лапшой несколько раз, но в конце концов, это был на самом деле просто суп с лапшой, точно так же, как он проходил мимо поверхности воды. У нее вообще не было никакого опыта работы со вкусовыми рецепторами, и после этого Лян Мэнки больше никогда не ела суп с лапшой.

Тем не менее, она все еще с нетерпением ждала того, что приготовил Чжан Хань. В конце концов, никогда не было времени, когда еда босса была плохо на вкус.

С другой стороны, загорелись глаза Юя Цинцина и Чжао Даху, которые стояли перед ним.

Чжао Фэн, который был сбоку, слегка покачал головой. Он знал, что если он хочет съесть что-нибудь вкусненькое, то должен договориться с хозяином о хороших условиях.

Утром он услышал от Чжана Ли, что вчера вечером они съели курицу, и аромат, который они описали, заставил Чжао Фэна бесконтрольно пускать слюни. Теперь, когда Чжао Фэн видел Юй Цинцина и других таких, если бы он сказал это вслух, то, скорее всего, испортил бы им аппетит.

Суп с лапшой был едой, которую Чжан Хань решил приготовить, рассмотрев его. Он был простым и вкусным, но главное было то, что качество лапши на горе Новолуние было хорошим, и это могло полностью объяснить истинное значение лапшичного супа.

Суп с лапшой был китайской лапшой. Как подразумевалось в названии, это были в основном не ароматизаторы, особенно те, которые были цветными. Например, соевый соус, кулинарное вино, мясной бульон, красное масло и др.

Лапша-суп был своим оригинальным вкусом, олицетворяя собой чистый аромат лапшичного супа. Чистая белая лапша и прозрачный суп с несколькими гарнирами придали ему легкий и освежающий вкус.

Для приготовления лапшичного супа было проведено несколько процедур. Суп из лапши, нарезанный ломтиками суп из лапши и суп из лапши были довольно сложными. Опытные и неопытные люди использовали один и тот же суп с лапшой для приготовления лапши.

Иногда для обеспечения прочности лапши добавляли научную пропорцию соленой воды. Соленая вода и лапша увеличивали прочность теста, что облегчало тянуть лапшу, так что не было бы ситуации, когда тесто было бы сломано или слишком густым.

Но Чжан Хань в этом совсем не нуждался. Спиртовая вода горы Новая Луна здесь, зачем нужна что-то вроде соленой воды?

Чжан Хань приготовил тесто.

В замешивании теста было много знаний, но не всегда можно было сразу наполнить миску водой. Можно было выкопать яму посреди муки и медленно заливать в нее воду, медленно помешивая ее палочками для еды.

Когда вода высохнет из муки, разминайте муку руками так, чтобы мука превратилась во много маленьких кусочков муки, обычно называемых "снежинками".

Таким образом, мука не будет слишком поздно, чтобы впитать и распространиться везде, или придерживаться полный пасты, а затем посыпать водой на "снежинку", перемешивая вручную, так что она становится шариком мелкого теста, называемого "виноградная лапша".

В это время мука не впитала достаточно влаги, а ее твердость достаточно велика. Муку можно сжимать в кусок, а пасту на тазу или панели можно насильно вытереть. Затем, мука на "виноградную муку" можно промыть и посыпать на "виноградную муку" так, что виноградная мука может быть замешана в гладкий грибок муки обеими руками. Такой метод смешивания называется "три этапа добавления воды", что может сделать весь процесс смешивания чистой, гибкой, и достичь эффекта "тесто свет, свет бассейна, ручной свет".

Когда Чжан Хань разминал тесто, энергия духа в его теле текла в его руки, что делает процесс разминания гораздо более эффективным. Если бы это был другой человек, то он бы 8 или 10 минут, чтобы починить лапшу, но Чжан Хань занял всего две минуты.

Теперь, когда лапша была готова, кипящая вода почти закипела. В это время, вторым шагом было разрезать лапшу.

Точно так же, как Чжан Хань собирался поднять лезвие, он на мгновение подумал, а затем убрал руку.

"Босс, то, как вы месите тесто - это так круто."

В это время подошел Лян Мэнци. Раньше она этого не чувствовала, но теперь она почувствовала, что мужчина, который умеет готовить, действительно красив. Нет, должно быть, хозяин был действительно красив.

В конце концов, никто не мог приготовить такую вкусную еду, кроме своего босса.

"Лапша ручной работы босса определенно будет вкусно пахнуть". Лян Мэнци прижала руки к прилавку, ее глаза переполнялись жизненной энергией, когда она наблюдала за действиями Чжан Хань.