На следующее утро прямая трансляция шла как обычно. На картинке Нин Фэй шла по горной дороге вместе с Цзян Сюэ. Нин Фэй несла бамбуковую корзину, а Цзян Сюэ - бамбуковую корзину. "Дорогие зрители, сегодня я иду собирать клубнику в Нонг Цзялэ". "Клубнику сажают два раза в год. Ее сеют весной и осенью. Клубника, посеянная весной, созревает в июне-августе, а клубника, посеянная осенью, созреет в январе-марте следующего года". "Сегодня я покажу всем свое мастерство и брошу вызов очень редкому рецепту клубники". Выслушав объяснения Нин Фэя, пользователи сети поняли, что сегодня будет кулинарный сегмент. "Редкий рецепт клубники? Что еще можно приготовить из клубники? Это не более чем молочные коктейли и соки". "Я обычно люблю есть клубнику прямо так. Она вкусна сама по себе. Зачем добавлять столько всего?" "У аббатисы Дин Нин очень хорошие кулинарные способности. Это хорошая возможность поучиться у него".

□□□□□□□□□□□□.□□□ "Именно так. Причина, по которой я завидую жизни Дин Нин, заключается в том, что он может жить изысканной и неторопливой жизнью в обычной горной деревне". Нин Фэй и Цзян Сюэ шли бок о бок, а маленькая собачка следовала у ног Нин Фэя. Если они собирались в деревню, то лучше было бы взять с собой маленькую собачку, чтобы она могла больше двигаться. Вскоре после отъезда они увидели вдалеке бегущего Большого Хуана. Большой Хуан подошел к маленькой собачке. Он выглядел очень возбужденным и безостановочно прыгал вокруг маленькой собачки. "Безответственный ты парень, наконец-то ты себя показал", - беспомощно пожаловался Нин Фэй, увидев Большого Хуана. "Гав!" - рявкнул Большой Хуан. "Ладно, ладно, ладно. Возьми его поиграть. Возвращайся сегодня пораньше", - с усмешкой сказал Нин Фэй, как старый отец. Как только он закончил говорить, Большой Хуан тут же завилял хвостом. Маленькая собачка последовала за ним и с радостью выбежала на улицу.

"Хахаха, беспомощное выражение лица Эбби Дин Нин". "Этот большой хуан так беспокоится". "В конце концов, это биологический отец Маленького Пса". "Большой Хуанг любит быть свободным и раскрепощенным, но он отдал маленькую собачку Эбби Дин Нин. Это действительно удивительно". "Может быть, это потому, что Большой Хуан знает, через какие страдания проходит собака без хозяина. А еще он знает, кто в деревне самый любящий и добросердечный человек". "У всего есть дух. Большой Хуан - это точно собака с духом". По дороге Нин Фэй встретил много жителей горной деревни. Увидев Нин Фэя, жители приветливо здоровались с ним. Увидев Цзян Сюэ, они тут же многозначительно улыбнулись. Молодой даосский священник повзрослел и смог вернуть такую красивую девушку. Нин Фэй вежливо ответил. Цзян Сюэ тоже с улыбкой кивнула.

Поскольку было утро, гостей на ферме было немного. Нин Фэй и Цзян Сюэ собрали клубнику и виноград во фруктовом саду Лю Лайцая и вернулись с полным грузом. Вернувшись во двор, Нин Фэй помыл клубнику, выбрал дюжину самых крупных и красных ягод и сказал: "Десерт, который я сегодня приготовлю, называется "Клубника ревущего дракона", он известен как самый сложный десерт в истории обработки. Вы должны выбрать крупную и сладкую клубнику. Безвкусная клубника не сможет создать ощущение клубники Ревущего Дракона". Услышав слова Нин Фэй, многие пользователи сети были озадачены: "Что такое клубника "Ревущий дракон"? Я никогда о ней не слышал". "Почему у нее такое причудливое название?" "Это название придумал сам аббат Дин Нин, но звучит оно довольно властно".

[молодой мастер Цзян] : "Пожалуйста, объясните. Клубнику "Ревущий дракон" можно есть в мишленовских ресторанах. Десертная клубника стоит около 800 китайских долларов". Слова Цзян Фэна были подобны камню, который вызвал тысячную рябь. □□□□□□□□□ve□.c□□ "Сколько? 800 долларов?" "800 долларов за клубнику? Вы пытаетесь меня ограбить?" "Черт, мы даже представить себе не можем, как счастливы богачи". "Изготовление клубники "Ревущий дракон" действительно очень сложное, и только мишленовские повара могут ее приготовить. 800

долларов за клубнику - это нормально". "Я хочу посмотреть, как ее делают. Ведь это действительно так дорого!" "А разве так лучше? Нет, так дороже!" "Ух, чтобы было понятно, клубника "Ревущий дракон" действительно очень вкусная, но, конечно, дорогая". Нетизены оживленно обсуждали, и в то же время Нин Фэй тоже начал действовать.

Он достал более десяти ягод клубники, разложил их на доске и с помощью ножа разрезал клубнику на квадратные кубики. Маленькая лисичка почуяла аромат фруктов и подбежала к нему. Нин Фэй накормила его несколькими ягодами клубники. Лисенок тут же улыбнулся, и его улыбка была особенно милой. "Клубника - очень вкусный фрукт. Сначала нам нужно сделать миску клубничного варенья". "Способ приготовления клубничного варенья довольно прост. Вы просто кладете кубики в миску и добавляете большое количество белого сахара". "Смешайте нарезанные кубиками плоды клубники с белым сахарным песком. Через два часа клубника естественным образом выйдет из воды. В это время мы можем медленно варить нарезанные кубиками плоды клубники на медленном огне, чтобы получить миску клубничного джема". Выслушав объяснения Нин Фэя, все пользователи сети многократно кивнули головой. Этот метод очень прост. Разве это не просто нарезать фрукты кубиками и добавить сахар перед варкой? Я тоже знаю, как это делается.

Клубника "Ревущий дракон" - не такое уж большое дело. "Следующий этап немного хлопотный. Нам нужно использовать вакуумную машину, низкотемпературную машину для медленного приготовления, тепловой миксер с постоянной температурой, варочную машину, сифонную бутылку и так далее". Нетизены:"..." "Черт, что это за штуки? Я никогда не слышал ни об одной из них". "Забудьте об этом. Мы не обязаны готовить этот десерт". "Я был рад взять коробку клубники, чтобы позаниматься с аббатом Дином Нингом, но был ошарашен на втором этапе". "Действительно, это счастье богатых". "Не стоит об этом. Я обнаружил, что клубника очень вкусна, если ее есть прямо с рук". "Хаха, Эбби Дин Нин так долго готовился. Давайте просто посмотрим шоу". Нин Фэй достал большую клубнику, нарезал ее и положил в вакуумный пакет с белым сахарным песком. Затем с помощью вакуумной машины он удалил воздух из пакета. Затем он поместил вакуумный пакет в медленноварку с температурой 80 градусов и варил его в течение 10 минут.

Через 10 минут он поместил вакуумный пакет в ледяную воду. Операция Нин Фэя ошеломила интернет-пользователей. Неудивительно, что клубнику "Ревущий дракон" назвали самым сложным десертом в истории. Однако это было только начало. Нин Фэй достал стакан, вынул из вакуумного пакета ломтики клубники и положил их в него. Затем он добавил в стакан множество ингредиентов. "Это сгущенное молоко, сливки, "Гилеад" и молоко. Положите их и кусочки клубники в блендер и хорошо перемешайте. Затем перелейте жидкость в бутылку с сифоном. После этого добавьте в бутылку с сифоном жидкий азот". Действия Нин Фэя были ослепительны, стабильны и упорядочены. Каждый его шаг был особенно элегантен. Он был похож на спокойного алхимика, смешивающего свое собственное лекарство. "Жидкий азот закончился. Бедность очень ограничивает мое воображение". "Неплохо. Если бы я купил его, он стоил бы больше ста юаней. Большинство людей не стали бы так терпеливо ждать".

"Ну, после того, как я увидел метод Аббата Дина Нинга, я решил в будущем есть сырую клубнику". "Не говорите, что клубничный джем неплох. Это просто и удобно". Как и ожидалось, операцию Нин Фэя становилось все труднее и труднее описывать. "Предыдущий шаг заключался в основном в приготовлении клубничного мороженого. Далее мы сделаем клубничные сахарные ракушки. Это действительно сложный этап". "Возьмите изониновый сахар, мелкий гранулированный сахар, порошок башни и пигмент, затем добавьте воду и смешайте их вместе". "Нагрейте их до 165 градусов. Будьте осторожны и не перемешивайте их. Хотя сахар будет сгущаться, он будет постепенно плавиться при повышении температуры". "После нагревания вылейте нагретую жидкость на силиконовую подушечку и посыпьте ее

кунжутной пудрой. Как видите, жидкость сгустится в субстанцию, похожую на клей". Нин Фэй надел белые теплоизолирующие перчатки и, вытянув руку, стал разминать комок клея, придавая ему различные формы.

"Следующим шагом будет непрерывное вытягивание и повторение куска клеящегося сахара. Как и при вытягивании лапши, в тело сахара будет впрыскиваться газ. Газ в теле сахара будет сжиматься, и в результате преломления сахар начнет излучать металлический блеск "Этот процесс немного сложный и немного горячий. Кроме того, он не изменит вкус конфеты". "Причина, по которой я это делаю, заключается исключительно в том, чтобы продать их по более высокой цене". НЕТИЗЕНС: "Черт возьми, продать подороже. Ведь в этом суть десерта, верно?" Все, что было сделано сейчас, было сделано для того, чтобы получить этот кусок желеобразной конфеты. Нин Фэй посмотрел на конфету и тяжело вздохнул. Затем он серьезно сказал: "Хорошо, простой процесс закончен. Далее мы приступим к настоящему процессу". Услышав это, пользователи сети почувствовали, как уголки их ртов подергиваются. Это были простые процессы? Что это за международная шутка!

http://tl.rulate.ru/book/54631/3155964