

"У меня есть красный перец и зеленый перец. Я сделаю рыбную голову с двойным перцем". В этот момент "Тоска 6" полностью превратилась в программу о еде. Камера была направлена на плиту. Хуан Саньши и Нин Фэй стояли на краю плиты. Пэн Сяочан помогал им сбоку, а остальные болтали и помогали. Хуан Саньши планировал сделать рыбную голову с двойным перцем и готовил ее в стороне. Большой окунь был очищен и положен на разделочную доску. Рыба была настолько большой, что не помещалась на разделочной доске. "Тогда я приготовлю рыбные шарики". небрежно сказал Нин Фэй. Затем на видеозаписи прямой трансляции Нин Фэй была показана крупным планом. В комнате прямой трансляции "Тоска 6" и в комнате прямой трансляции Нин Фэй была видна Нин Фэй. Нин Фэй взял в руку кухонный нож и поднял его. Взмахнув ножом, он отрезал от окуня большой кусок рыбьего мяса. От его искусной техники у людей заблестели глаза. "Хорошо владеет ножом!" - похвалил Хуан Саньши.

Затем оба занялись делом. Нин Фэй и Хуан Саньши были известными кулинарами. Они редко готовили вместе на одной сцене, поэтому наблюдать за ними было очень приятно. "Чтобы приготовить хороший рыбный шар, нужно правильно выбрать мясо рыбы". "Мясо рыбы под ломтиками толстое. Промойте рыбное мясо проточной водой в течение трех минут, затем аккуратно соскоблите его ножом под углом 45 градусов, пока черная часть не будет соскоблена, а мясо рыбы не станет розовым и нежным". Пока Нин Фэй говорил, он использовал нож для очистки рыбьего мяса. В прямом эфире Нин Фэй использовал тыльную сторону ножа, чтобы аккуратно поскрести поверхность рыбьего мяса. Черный налет соскабливался понемногу, и мясо рыбы постепенно становилось розовым и нежным, выглядело очень свежим. Затем настало время нарезать мясо.

Нин Фэй переключился на два кухонных ножа и стал ловко размахивать ими по разделочной доске. Его руки были очень быстрыми, и в прямой трансляции появились тени двух ножей. Звук при нарезании мяса был негромким. Видно было, что Нин Фэй очень точно контролирует свою силу. "Вот это да! Мне мерещится? Сколько рук у аббата Дина Нинга?" "Какие быстрые навыки владения ножом!" "Не слишком ли быстро?" "Все бессмертные культиваторы так готовят?" "Я изучал кулинарию в течение пяти лет. Посмотри внимательно на его силу. Она в самый раз, и разделочная доска не пострадает. Я не могу сделать это в одиночку". "Аббат Дин Нин глубоко разбирается в кулинарии". воскликнули все. После того как мясо было нарезано, Нин Фэй добавил в него множество ингредиентов. Одновременно он объяснил: "Добавьте в измельченное мясо рыбы вино, яйца, измельченный зеленый лук и соль, а затем начните энергично перемешивать".

Посыпали рубленым зеленым луком, на нежном рыбьем мясе плавали зеленые украшения. Затем на него упали два яйца. Желток яйца был еще целым и выглядел необыкновенно свежим. Нин Фэй начал помешивать палочками. Нежное рыбное мясо, зеленый рубленый лук, желтый желток, яичный белок и рыбий жир смешались вместе, постепенно превратившись в светло-желтую мясную массу. Нин Фэй добавил в него немного крахмала и муки и снова перемешал. "От этого шага зависит, будет ли рыбный шар подпрыгивать или нет. Контроль количества крахмала и муки, а также качество материалов, используемых для изготовления рыбного шара, - все это очень важно". После этого настало время добавлять воду. "Вы можете контролировать соотношение добавления воды". "Если добавить больше воды, то рыбный шар будет нежным. Если добавить меньше воды, рыбный шар будет свежим. Вы можете сами контролировать количество". "Чем больше воды вы добавите, тем нежнее будут рыбные шарики!"

Нин Фэй приготовил ингредиенты. В этот момент вода в кастрюле рядом с ним только закипала. Задача Пэн Сяочана заключалась в том, чтобы разжечь огонь в стороне. Он уверенно подкладывал в костер дрова. Пламя горело очень энергично. Затем Нин Фэй стал сжимать руками рыбные шарики. Выдавленные рыбные шарики он положил в миску с холодной водой.

Затем он вылил их в кипящий котел. В итоге полная кастрюля рыбных шариков плавала в кастрюле и перекачивалась в кипящей воде. Некоторые пользователи сети обнаружили, что рыбные шарики, которые выдавливал Нин Фэй, были удивительно похожи по размеру и форме. Они были круглыми и выглядели очень гладкими. "Большинство нетизенов не заметили этого, но несколько опытных поваров потеряли дар речи, увидев эту сцену. "Есть много способов есть рыбные шарики. Их можно варить, жарить или варить суп", - сказал Нин Фэй, положив все рыбные шарики в кастрюлю и вымыв руки.

С другой стороны, голова рыбы с двойным перцем Хуан Саньши была почти готова. Рыбья голова была положена на тарелку, и на ней лежали два разноцветных чили. Суп вокруг переливался через край, и это выглядело очень красиво. "Этот рыбный шар неплох. Он выглядит очень упругим". Хуан Саньши повернул голову, посмотрел на Нин Фэй и с улыбкой сказал. "Его еще не сделали", - ответил Нин Фэй. Он увидел, что Хуан Саньши приготовил рубленую голову рыбы с перцем, и его глаза загорелись: "Можно нафаршировать голову рыбы золотыми грибами с перцем. Вкус будет еще лучше". "Хорошая идея!" Услышав слова Нин Фэй, Хуан Саньши кивнул и задумчиво произнес. "Добавление грибов с золотыми иголками устранил рыбный запах. Кроме того, гриб с золотыми иголками будет очень вкусным в супе. Я никогда не думал об этом раньше". "Иногда готовка формирует у меня фиксированное мышление. Я привык к этому. Как и ожидалось, я смогу многому научиться, общаясь с вами".

Хуан Саньши был очень доволен. Раньше в Грибной дом "Пять сезонов" приглашали так много гостей, но лишь немногие из них умели готовить. Теперь же можно было поболтать с Нин Фэем о его кулинарном опыте. В это время Чжан Руоюнь играла с несколькими щенками, а Ли Сяоцин и Тан Исинь сидели в сторонке и болтали. Тан Исинь заметил, что Ли Цинь время от времени поглядывает на Нин Фэя, и поддразнил его: "Эй-эй-эй, прекратите смотреть, вы все заморожены". Они оба были очень умны. Когда они общались в кругу лучших друзей, то уже отключили микрофон команды программы. Камера снимала, как они разговаривают и смеются, но не было слышно, о чем они говорят. "Нет! Я просто думаю, что мужчина, который умеет готовить, очень красив", - фыркнула Ли Сяоцин и улыбнулась. "Тогда, по-твоему, красив учитель Хуан или даос?" - продолжала сплетничать Тань Исинь.

"Оба красавчики". "Забудь об этом. Я не могу видеть твои мысли. Единственное, чего не хватает - это твоего лица". Тан Исинь усмехнулся и сказал. "Ты раздражаешь. Просто позаботься о своем муже", - застенчиво сказала Ли Сяоцин. "На мой взгляд, главный священник очень красив, у него хорошая фигура. Он очень выдающийся во всех отношениях. Не хочешь сегодня помыться и отдаться?" Иногда шутки между подружками были немного цветистыми, это было нормально, когда они подшучивали друг над другом. "Держись от меня подальше. Почему ты не сдаешься?" - ворчала Ли Сяоцин. "Я замужем, и мой муж все еще здесь. Если мужа не будет, я действительно уйду. Не ревнуй, когда придет время". "Иди, иди, иди скорее. Он любит таких, как ты, которые сами доставляют себя к его двери". Они весело болтали и смеялись. Жаль, что Нин Фэй не мог слышать их разговор. Иначе он мог бы подумать: "Неужели есть такая хорошая вещь?".

Разделявая окуня, Нин Фэй специально отрезал кусок высококачественного мяса окуня и скормил его маленькому соколу. Маленький сокол с удовольствием поел. "Если добавить эту часть рыбьего мяса, то можно сделать пряный рыбный блок", - рассуждали Хуан Саньши и Нин Фэй. "Я могу приготовить рыбу с хризантемой и томатным соусом для хвостовой части рыбы, а для остальной части сварить рыбный суп с тофу", - кивнул Нин Фэй. Они сдружились и сразу же принялись за работу. Наблюдая за их приготовлением, интернет-пользователи все больше и больше завидовали им. "Как и ожидалось от кулинарного стримера, Эбби Дин Нин так профессиональна". "Я всегда считал, что кулинарные способности учителя Хуана - лучшие среди публичных личностей. Я не ожидал, что Эбби Дин Нин будет настолько хороша". "Да,

обычно учитель Хуан является главным шеф-поваром. Очень немногие могут быть с ним на равных. Более того, это заставляет людей думать, что Эбби Дин Нин - главный шеф-повар".

"Блюда Се Тинфэна в индустрии развлечений тоже довольно хороши, верно? Он красив и умеет готовить". "Стили разные. Се придерживается стиля мишленовского ресторана. Он не выглядит таким приземленным". "Оба стиля очень хороши. За ними приятно наблюдать".

"Глядя на то, как они готовят, очень хочется есть!" обсуждали пользователи сети. В это время Нин Фэй уже положила в кастрюлю масло и приправы, добавила ложку вина и положила рыбу жариться. Послышалось шипение, и горячий воздух поднялся вверх. Мясо рыбы постепенно стало хрустящим и желтым. Затем он добавил кипящей воды и поставил вариться. Нин Фэй нарезал тофу и положил белый лук-шалот. Учítывая, что рядом находились учитель Хуан и учитель Хуан, после нескольких минут кипения Нин Фэй добавил много ягод годжи. Оставалось прокипятить еще несколько минут, добавить немного соли и лука-шафрана, и суп из тофу с мясом белой рыбы был готов.

Кроме того, Хуан Саньши приготовил пряные рыбные ломтики и сашими, а Нин Фэй - хризантемовую рыбу с томатным соусом. Весь окунь не пропал даром. "Приготовьтесь, пора есть". сказал Хуан Саньши Пэн Сяочану. Пэн Сяочан тут же отправился оповещать остальных гостей. Все поставили миски и палочки для еды, и атмосфера была очень хорошей. Горячие блюда подавались одно за другим. Они выглядели прохладными, гладкими и вкусными. При виде их у интернет-пользователей потекли слюнки. Все сидящие за столом выпили по чашке. Перед началом трапезы учитель Хуан и учитель Хэ, как обычно, поприветствовали немногочисленных гостей. "Добро пожаловать, прекрасная пара Чжан Руоюнь и Тан Исин. Добро пожаловать, Ли Сяоцин. Добро пожаловать, аббатиса Дин Нин. Добро пожаловать в Грибной дом!" Учитель Хуан поднял свою чашку и нежно сказал. Все подняли свои чашки и с удовольствием выпили. Затем все взяли в руки палочки и стали пробовать деликатесы, стоящие на столе.

Ли Сяоцин сидела рядом с Нин Фэй. В это время Ли Сяоцин подняла свою чашку и повернулась к Нин Фэй. Она негромко сказала: "Аббат Дин Нин, спасибо, что спасли меня сегодня в воде. Позвольте мне выпить за вас". Они сидели очень близко друг к другу. Стол в грибном доме был не очень большим. Все сидели, скрестив ноги, по кругу, поэтому находились относительно близко друг к другу. Нин Фэй тоже поднял свою чашку и нежно ответил Ли Сяоциню: "Не за что. Мне очень приятно". Сцена, в которой они обменивались чашками, была очень красивой. Она также радовала глаз. Увидев в глазах Ли Сяоцин нотку застенчивости, Тан Исин улыбнулась тетушке.

<http://tl.rulate.ru/book/54631/3158034>