

Со стороны Южного озера было узкое пространство, в котором как раз можно было спрятать деревянную лодку. Нин Фэй завел деревянную лодку в небольшой каньон и закрепил один конец веревки на лодке. Другой конец пропустил через пещеру и завязал мертвым узлом. Этот каньон находился не в самом удобном месте. Он был защищен от ветра, и обнаружить его было непросто. Если бы Нин Фэй спустился с горы, он бы тоже мог сразу сесть в лодку. В этот момент на берегу его ждали малыши. Нин Фэй обошел их с одной стороны. Перед тем как уйти, он еще раз взглянул на медвежонка. Медвежонок сегодня плотно поел и был в хорошем настроении. В этот момент он прислонился к большому дереву и постоянно терся задницей о его кору. Эта привычка щекотки есть у многих животных, и национальное достояние - гигантская панда - не была исключением. []l.c[]

Однако то, как черный медведь терся о дерево, было не очень изящно и выглядело особенно очаровательно. "Этот медведь немного неуместен". Увидев черного медведя, нетизены тоже громко рассмеялись. "Аббат Дин Нин подумал: "Что я нанял?". "Даже тереться о дерево так кокетливо". "Дядя, не уходи. Я еще потанцую для вас". "Мне кажется, что этот медведь меня соблазняет". Черный медведь прислонился к дереву, покачал головой и взлетел. Лицо Нин Фэя медленно потемнело. Он хотел попрощаться с медвежонком, но тот решил поступить именно так. Нин Фэй беспомощно покачал головой. Он тут же позвал остальных медвежат и сел в машину, собираясь вернуться в даосский храм. "Однако план по разведению рыбы придется отложить". "Сейчас осень. Мы еще можем разводить рыбу. Так будет удобно ловить рыбу зимой". "Рыбалка зимой - это очень интересно".

Нин Фэй принял решение. Он позвал ребят в машину и поехал по горной дороге, собираясь вернуться в даосский храм. По дороге ему позвонил охотник Ли Лао Эр. "Здравствуй, Нин Фэй. Свинина уже разделана. Ты дома? Я пришлю ее тебе", - раздался голос Ли Лао Эра на другом конце телефона. Нин Фэй не мог не восхититься Ли Лао Эром. Всего за один день он расправился с тремя кабанами. "Я скоро вернусь. Ах да, мне не нужны голова, ноги и внутренние органы кабана. Мне нужны только четыре ноги и мясо". Деревенские жители заговорили более откровенно. Нин Фэй знал, что Ли Лао Эр по-своему решает эти вопросы, поэтому он оставил все на усмотрение Ли Лао Эра. "Нет проблем. Мясо свиной головы можно порезать, но его тоже не хочется. И жареные свиные уши тоже хороши". с энтузиазмом спросил Ли Лао эр. "Нет, нет, я их не ем", - ответила Нин Фэй.

После того как они все обсудили, Нин Фэй положил трубку. В храме Цинфэн также существовала традиция - никогда не есть голову. Например, Нин Фэй никогда не ела такие деликатесы, как голова кролика с пряностями или пряная утиная голова. На последнем рыбном банкете все наперебой расхваливали рыбью голову с двойным перцем, приготовленную Хуан Саньши. Нин Фэй также не съел ни кусочка. Нин Фэй поехал обратно в даосский храм. На дороге под даосским храмом стояли два больших грузовика. Внутри грузовиков лежали свежие зеленые бамбуки. Когда управляющий цветочного рынка услышал просьбу Нин Фэя, он подумал, что тот его разыгрывает. Разве это не безумие - сажать драгоценные бамбуки на горе, полной бамбуков? Нин Фэй пожал плечами и только беспомощно объяснил, что на задней стороне горы живет панда. Он также посоветовал им быть осторожными при посадке бамбука.

Нин Фэй попросил посадить новую зеленую бамбуковую рощу площадью около шести акров. Бамбуковая роща на задней стороне горы была невелика. Но этого было достаточно, чтобы прокормить панду и позволить бамбуковой роще расти самостоятельно. Нин Фэй уже определился с местом расположения бамбукового леса, поэтому ему не нужно было особо беспокоиться. Вскоре после возвращения Нин Фэя в даосский храм Ли Лаоэр приехала на трехколесном велосипеде и привезла мясо кабана. Это было связано с тем, что Ли Лаоэр хотел как можно скорее отправить его старосте деревни. Староста также сказал, что мясо его кабана и кабана Нин Фэя будет отправлено вместе, поэтому эффективность Ли Лао Эра была очень

высока. Жители деревни и впрямь не упустили из виду слова старосты Цинь Чжэна. "Нин Фэй взял свинину и сказал второму брату Ли. "Все в порядке. Это вы подстрелили свинью, поэтому я сделал это по дороге". Второй брат Ли тоже был очень вежлив. Затем второй брат Ли снова сел за руль.

Было еще много покупателей, ожидавших, когда они купят свинину, которую он только что разделал. Поэтому он был занят своими делами. Нин Фэй положил всю нарезанную свинину в холодильник. Свинины было так много, что она едва поместилась в холодильнике. "Давайте сегодня поедем мяса кабана". "По сравнению с домашней свининой, мясо кабана более жевательное и довольно приятное на вкус". Когда он это сказал, уже почти наступило время готовить ужин. Нин Фэй сначала отрезал несколько кусочков хорошего сырого мяса и скормил его маленькому соколу. Пищеварительная система хищной птицы отличалась от человеческой. Она не могла есть вареную пищу, поэтому могла питаться только сырым мясом. Однако для маленького сокола мясо кабана могло считаться самым лучшим деликатесом. Вспоминая сегодняшний день, можно сказать, что он был достаточно интересным. С утра он охотился, после обеда заключил контракт с Южным озером и даже поймал черного медведя. Вернувшись в даосский храм, чтобы отдохнуть, Нин Фэй вдруг почувствовал голод.

"Дорогие телезрители, давненько я не вел прямых кулинарных эфиров. Сегодня я проведу прямую трансляцию приготовления пищи". Нин Фэй достал мясо дикого кабана и с улыбкой объяснил дрону. "Сегодня мы будем готовить традиционный деликатес - мясо донпо". "Вкусное мясо донпо имеет ярко-красный цвет и по цвету напоминает агат. Возьмите кусочек и попробуйте его на вкус. Оно мягкое, но не гнилое. Во рту остается ароматный привкус". Нин Фэй отрезал большой кусок хорошей жирной свинины. Свинина была жирной и постной, и особенно равномерно распределена. Выглядело очень вкусно. "Хозяин-гурман собирается начать снова". "У меня текут слюнки еще до того, как я начинаю готовить". 0000w00n0000.00m "Быстрее записывайте видео. Я научусь готовить, когда придет время". "Это здорово. Я догнал прямую трансляцию. Я изучаю кулинарию уже три года. В прошлый раз я многому научилась, посмотрев прямую трансляцию ведущего Нин". "Если бы у меня был такой муж".

"О чем ты думаешь? Опять пытаешься украсть моего мужа?" На кухне Нин Фэй разожгла огонь, чтобы приготовить кастрюлю. В кастрюлю налили холодной воды, положили четыре кусочка имбиря и 10 миллилитров вина. Затем он положил в кастрюлю большой кусок жирной свинины. После того как вода закипела, он варил ее в течение 20 минут. Через 20 минут Нин Фэй достал готовую тушеную свинину и смыл водой пену, образовавшуюся на поверхности тушеной свинины. "Способ приготовления тушеной свинины очень прост. Сначала отварите свинину до полуготовности. Имбирь может устранить рыбный запах мяса кабана и в то же время сделать свинину более вкусной". "Затем нарежьте свинину на квадратики. Размер зависит от ваших предпочтений. Лучше всего - менее двух дюймов, то есть около шести сантиметров". Нин Фэй поднял нож и отрезал большой кусок свинины, вырезав два квадратных квадрата. Увидев его мастерство владения ножом, интернет-пользователи снова были поражены.

Затем Нин Фэй достал очень маленькую чистую пеньковую веревку и связал два куска свинины. Способ перевязывания был таким же, как при назначении китайских лекарств пациентам. Нетизены были очень удивлены, увидев этот шаг. "Что делает аббат Дин Нин?" "Он даже не знает? Он боится, что свинина с прожилками убежит сама собой". "Впервые вижу, чтобы кто-то перевязывал кусок мяса". "Этот метод, наверное, занял первое место на военной подготовке, когда он собирал свой рюкзак". "Давайте займемся наукой. Причина, по которой мясо перевязывают, заключается в том, что оно не разваливается в процессе тушения". Все почувствовали, что эта сцена была очень волшебной. Затем Нин Фэй достал железный горшок и налил в него немного масла. Затем он обжарил в нем связанное свиное брюхо. "Все должны

обратить внимание на этот шаг. Шесть лапшинок свиного брюшка должны быть обжарены до золотистого цвета. Процесс не обязательно должен быть быстрым. Можно использовать небольшой огонь, чтобы готовить ее медленно".

В прямой трансляции это была очень аппетитная сцена. Нин Фэй с помощью палочек обжаривал в железном горшке два больших куса свиного брюшка. Масло под мясом издавало шипящий звук. Каждый раз, когда одна из сторон поджаривалась до золотистого цвета, Нин Фэй переворачивал свиное брюхо, пока все шесть сторон брюха не поджарились до золотистого цвета. Белое мясо было изначально готово, но после этого два куса свиного брюшка вдруг стали хрустящими и ароматными. Желтый жир на них стекал, придавая аппетитный вид. Сало в железном горшке не могло пропасть зря. Нин Фэй нарезал несколько кусочков имбиря и добавил несколько кусочков каменного сахара. Смешав их с салом в железном горшке, он сварил их до красновато-коричневого цвета. После того как все подготовительные работы были выполнены, наступил самый ответственный этап. Нин Фэй положил два куса свиного брюшка в маленькую кастрюлю. Свиная кожа была обращена вниз. Затем он залил свиное брюхо красновато-коричневым супом.

Суп стекал с полосатой свинины и просачивался в мясо, делая полосатую свинину еще более привлекательной. "Добавьте немного вина с цветочной резьбой, немного сырого соевого соуса и немного старого соевого соуса". "Наконец, налейте немного воды". Нин Фэй добавил в кастрюлю всевозможные ингредиенты. Свинина с прожилками в маленькой кастрюле мгновенно наполнилась ингредиентами. Наконец, он вскипятил ее на большом огне и тушил еще 50-60 минут, ожидая, пока сок высохнет. На кухне жарко, от этой миски с мясом донпо веет атмосферой дыма и огня.

<http://tl.rulate.ru/book/54631/3158712>