

Умение веселиться в трудные времена также является важным навыком для выживания в конце света. От конца света до настоящего времени прошло меньше года. Год назад эти люди все еще жили мирной жизнью, наслаждаясь всеми удобствами, которые дает современная жизнь. общество. Но теперь они могут быть заперты только в этом подземном сооружении. Хотя это намного лучше, чем жизнь других выживших, она намного уступает прежней жизни. По крайней мере, здесь нет насыщенной развлекательной жизни, нет свободы наслаждаться солнечным светом по своему желанию. Теперь весь мир - это огромная клетка, а они просто открыли маленький мир в клетке. Если говорить о счастье, то по сравнению с другими выжившими они счастливы, но если сравнивать с прошлым, то они несчастливы. Следующее поколение или следующее поколение новых людей, возможно, привыкнет к такому образу жизни и даже будет думать, что такая жизнь очень хороша и счастлива, но их поколению трудно так себя чувствовать. Ужин - это встреча с барбекю и горячей кашей. способ приготовления горячего в горшочках несложен, по крайней мере, для шеф-повара уровня Ан Кай это несложно. Приправа, возможно, и не совсем подходящая, но я с трудом могу приготовить основу для жаркого в горшочках. В качестве масла используется баранина, которая не сильно отличается от сливочного масла... Что ж, давайте просто будем так думать. В традиционном способе не добавляют животное масло, но способ обжаривания, полученный с помощью системы Ankaï, явно улучшен. Хотя растительное масло обладает освежающим вкусом, оно не обладает ароматом. Куриный жир и свиное сало могут восполнить это. Первый придает маслу насыщенный цвет и смягчает вкус, а второй придает маслу более однородную консистенцию. Но сейчас только mutton...it могут сыграть небольшую роль, и у них есть сало, так что на самом деле это неплохо. Вы должны знать, что рыба и баранина свежие, а баранье масло имеет определенный эффект. Второй шаг - приготовление чили. Когда вода подсохнет, достаньте чили, готовьте его на пару в течение получаса и измельчите, чтобы масло в кастрюле стало ярким

красный и не подгорающий после еды. Жаль, что сейчас нет чили. Ан Кай нашел много приправ и даже посадил их на грядках, но они просто не нашли чили. Я не знаю, то ли ему не повезло, то ли люди в этом мире не любят перец. Другие специи тоже нужны. измельчить, чтобы аромат полностью впитался в масло. По форме измельченные кусочки можно разделить на два вида: крупный и мелкий порошок. Две крупные специи обжариваются в масле, а мелкий порошок тушится для усиления аромата. При обжаривании в горячем растительном масле в горшочках масло нужно добавить дважды, чтобы оно остыло. Температура во время жарки не должна быть выше 100 градусов по Цельсию, иначе тесто на дне станет мягким и горчащим. Этой проблемы можно избежать, если добавить масло дважды. Время заправки - это время, когда масло в первый раз наливается в кастрюлю через 10 минут. Когда температура масла после жарки в течение некоторого времени приблизится к 100 градусам Цельсия, добавьте такое же количество масла. Когда температура масла повышается, нижняя часть теста погружается в масло. Красный цвет и аромат становятся более заметными, когда оно пропитывается в середине. В конце положите сахарную пудру. Сахарная пудра придает супу особый вкус, нейтрализует остроту и делает масло более ярким. Поэтому лучше добавлять ее в кастрюлю в самом конце, чтобы избежать перегрева и горечи после слишком долгого нагревания. Кстати, сахарной пудры в супе тоже нет. Вы можете использовать только белый сахар. Хотя он, наверное, маловат, сейчас к нему не предъявляют таких высоких требований. Из существующих приправ в Ankaï едва-едва получился соус для баранины. Это не специальная кастрюля для запекания, а самая обычная кастрюля из нержавеющей стали, которая достаточно велика, чтобы ее можно было использовать непосредственно на индукционной плите. Влейте кипящую воду в масляную основу для баранины, затем добавьте ломтики имбиря, зеленый лук, перец, грибы и другие вспомогательные материалы для приготовления большая кастрюля прекрасного горячего супа в горшочках."...Баранина готовится из

отборная нежирная баранина. Баранина получается жирной и нежирно-копченой. Мясо получается нежным и сочным. После простой заморозки мясо нарезается острым ножом на ломтики толщиной в один миллиметр. Ломтики слегка раскатываются и формируются в виде аккуратных и красивых цветочных кружочков. Те, розовые. Баранина тушится в кастрюле с супом, в ней пропитаны растительное масло и приправы, и каждый кусочек имеет насыщенный вкус баранины..." Ан Кай прочистил горло и сказал завораживающим голосом. Джоанна и Эмма снимали с Рядом стояла видеокамера, и они оба затряслись от смеха. Сейчас они снимают документальный фильм под названием "Убежище от укуса языка", который был снят по инициативе Ан Кай, и его можно рассматривать как часть фильма "Радость от страданий". Он намеренно объяснял особым притягательным голосом, с серьезным видом, что было особенно забавно, не только Цяо Айна и Эмма, но и трое других малышей тихо смеялись рядом с ними, вдыхая аромат сковороды с маслом. Основное блюдо сябу-сябу - баранина. В любом случае, здесь более 100 видов баранины. Выбрать 20 или 30 видов баранины не проблема. Свинину также можно использовать для приготовления сябу-сябу. Например, вырезка и свиная грудка очень подходят для сябу-сябу. Конечно, более подходящим вариантом будет барбекю. На этот раз Анкай приготовил барбекю по-корейски. Это была печь на углях с противнем для запекания. Выложите мясо и овощи на решетку гриля. Добавьте лук, порей, чеснок и другие ингредиенты. После обжаривания хорошо перемешайте. У этого блюда неповторимый вкус. Как насчет настоящего корейского барбекю? Честно говоря, Ан Кай никогда этого не пробовал. Рецепты, которые он предлагает своим шеф-поварам, в основном основаны на блюдах, которые он пробовал. То, что он вообще не ел, не очень вкусно. Я могу только пробовать снова и снова самостоятельно. Сейчас у него нет этого навыка, а время уже слишком позднее, так что не думайте о таких вещах, как острая капуста и сладкий соус чили.

здесь только немного тмина. Он неохотно отпускает его и ждет, когда посадка продолжится, чтобы увеличить объем посадки. Шерстяная ткань. Раньше тмин не сажали, просто потому, что пространство для посадки ограничено, а тмин не является распространенной приправой, поэтому, если есть возможность, его можно не употреблять. Недостаточное количество приправ, на самом деле, доставляет много хлопот при приготовлении барбекю, поскольку они могут не перебить рыбный вкус. запах мяса. Конечно, есть и другие способы борьбы с этим. Прежде всего, следует очистить мясо от крови. Во-вторых, качество мяса должно быть лучше, и лучше всего выбирать куски с меньшим рыбным запахом. С кровяной водой проблем не возникнет. Вам не нужен Анкай, чтобы приготовить его самостоятельно. Оборудование на бойне позволяет непосредственно откачать всю кровь, чтобы в мясе не осталось остатков. Качество мяса также на высоте. Несмотря на то, что в принципе невозможно вырастить такое необычное мясо, как вагю, в обычной категории животные, выращиваемые на ферме, определенно являются первоклассными. В конце концов, на самом деле фермерское хозяйство по-прежнему сталкивается с различными объективными проблемами. В принципе, таких проблем нет ни у одного хозяйства. Мясо, приготовленное на пару, получается, естественно, высшего качества. После более чем часового напряженного приготовления и большого количества роликов, Анкай, наконец, все приготовил. Видео было установлено, и все расселись за столом. Ан Кай был немного расточителен и достал несколько напитков. Все налили себе еще. Взрослые выпили, несовершеннолетние - тоже. С криками "ура" все сразу же принялись за еду. В этом мире также можно заказать хот-пот, но это скорее хот-пот в западном стиле, похожий на китайский хот-пот, которого нет в этом городе в любом случае. Так что, когда перед всеми стоит такая большая кастрюля с горячим мясом, заправленным красным маслом, каждый хочет попробовать его. В результате, как бы это сказать, вкус у блюда хороший, но все оценивают его не так хорошо, как предыдущий

блюда из свинины линг. Конечно, проблемы вкуса и пищевых привычек все еще очень трудно

решить, но, хотя оценка блюд из свинины не такая высокая, как у блюд из мяса свиньи, это не значит, что их не будут есть все. На самом деле, большинство те ломтики баранины, которые были вырезаны, оказались в горячем виде в горшочке. В конце концов, это очень свежее блюдо. Вы не видели его раньше, но вам все равно очень любопытно, и вы хотите попробовать еще. Мясо, приготовленное на гриле, очень нравится всем. Несмотря на то, что приправа не очень вкусная, вкус не так уж плох. Когда у всех была напряженная талия, Ан Кай тоже откинулся на спинку стула, чтобы отдохнуть. Он считает, что в последнее время количество подобных званых обедов стало немного больше, но подумайте подумайте хорошенько, не является ли это признаком того, что работа приюта постепенно налаживается? Это хорошо. В условиях страшного суда у каждого все еще может быть такая жизнь. Что в этом плохого? Правильно ли это - взять паузу, как другие выжившие? Нет, Ан Кай этого не приемлет. Он считает, что должен позволить всем хорошо питаться, позволить себе хорошо питаться и позволить приютам жить как можно лучше, вот что он должен делать. Конечно, самое главное - это то, что вы должны жить хорошей жизнью. Если у вас есть система и вы живете несчастной жизнью, то он слишком плох.

<http://tl.rulate.ru/book/106976/3886799>