"Энн, что это?"За ужином, когда все пришли в ресторан, они обнаружили на барной стойке несколько больших горшочков, в которых были всевозможные блюда, которых они раньше не видели. Например, белый тофу, похожий на снег; например, немного серого и черного цвета, с маленькими твердыми квадратиками; еще один пример золотисто-желтого цвета, что-то похожее на ткань; еще один пример похож на коровий мозг. Но он немного затвердел и стал похож на желе, когда его немного взболтали... "Это тофу, сушеный тофу, кожура тофу, мозг тофу..." - начал объяснять Кай всем присутствующим. Просто большинство людей не понимают, что такое тофу.Люди не понимают этого, главным образом потому, что они этого не видели, и язык этого мира не совсем такой, как на земле, и это вид пищи, который никто никогда раньше не видел, даже если Анкай использует язык этого мира, перевод также относится к ситуации "Я понимаю каждое слово, но не понимаю сочетания".В качестве последнего средства, Анкаи может только объяснить подробнее. Например, из какого сырья они готовятся и что можно получить на каждом этапе производственного процесса. "Это... действительно съедобно?" Кент с любопытством взял ложку, взял ложку мозгов из тофу и с любопытством спросил. На самом деле он не очень-то сомневается, можно ли это есть. Если его нельзя есть, Ан Кай точно не станет его вынимать. Если оно ядовито или имеет другие проблемы, Ан Кай определенно не осмелится раздавать его здешним людям просто так. Как Анкай мог причинить вред всем? Вы знаете, это святилище принадлежит Анкаи. Если Анкай собирается причинить им вред, вам даже не нужно причинять им вред, если вы не принимаете их с самого начала. Внешний мир перевернулся с ног на голову. Если вы не присоединитесь к приюту с самого начала, то, по оценкам, Филип и Карри смогут выжить в одиночку, как, например, семьи Кент и Картер. Кто-то из них может пострадать или даже быть уничтожен. Не исключено.

В сочетании с заботой и любовью, которые Анкай так долго дарил каждому, никто не верит, что у Анкай могут быть какие-то злые намерения.Так что этот вопрос - чистое любопытство. "Конечно, ты можешь это съесть, ты можешь попробовать". - с улыбкой ответил Ан Кай. Кент не стал нести чушь и сразу же положил ложку мозгов из тофу себе в тарелку. рот.Гм... "Оно мягкое, размягченное, мне очень нравится желе, но оно немного менее эластичное, а вкус довольно сладкий, но немного слабоватый... Было бы лучше, если бы к нему был подходящий соус". Кент высказал свое мнение. Когда другие люди услышали это, им захотелось попробовать.Ан Кай немедленно попросила Эмму и еще одну женщину подойти и зачерпнула полную ложку мозгов из тофу, чтобы приготовить. никто, меньше половины тарелки.Все ничего не сказали, просто попробовали. В конце концов, большинство людей согласились, что это приемлемо. Их было всего два или три человека. Возможно, им не нравилось есть фасоль, они были более чувствительны к запаху гороха. Даже если мозги из тофу сами по себе имеют очень слабый бобовый привкус, для них это все равно немного очевидно. Ан Кай улыбнулась и захлопала в ладоши. Эмма и женщина средних лет вернулись на кухню и принесли еще две маленькие кастрюльки.В них было два разных вида супа.В этом супе-пюре используется не горечь тофу и не соус для тушеной свинины, а тушеная лапша. /> В родном городе Анкаи так много всего этого. Я не могу сказать, что их количество сильно преувеличено, но их определенно сотни. Среди наиболее типичных есть три вида, а именно мясная подливка, томатно-яичная подливка и овощная подливка.Мясная подливка готовится с начинкой из свинины. Сухую сковороду разогревают и выкладывают мясную начинку непосредственно на сковороду. Жирная часть мясной начинки превращается в масло. Когда мясная начинка подрумянится, а масло не прожарится (то есть вода внутри практически высохнет), добавьте специи

добавьте бадьян, корицу, зеленый лук-шалот, имбирь, чеснок, соевый соус, уксус и готовьте. После появления аромата влейте большое количество кипящей воды и тушите в течение получаса. Вы также можете положить туда вареные яйца, которые были очищены от кожуры и

проткнуты ножом, и они станут маринованными. Вы также можете добавить в гарниры, такие как сушеный тофу, грибы шиитаке и измельченные водоросли. Этот вид тушеного мяса в основном едят с лапшой, но, конечно, его также можно использовать для приготовления тофу нао. Само собой разумеется, что томатно-яичный соус, этот Что касается соуса, то способ его приготовления и подливка на самом деле одинаковы, но в них нет этапа перемешивания мяса. Основными ингредиентами являются кусочки капусты и ламинарии. Лучше всего добавить немного сушеных желтых цветов. Кроме того, вы также можете добавить нарезанные ломтиками свежие грибы. Когда оно почти достанет из кастрюли, влейте в воду крахмал, чтобы придать ему густую консистенцию, а затем измельчите его на кусочки. Взбейте яйца, формируя яичные цветы. Наконец, после выключения огня добавьте горсть кориандра. О, на самом деле, метод крупномасштабного производства аналогичен способу приготовления острых и кислых супов, таких как острый суп Ху. "Вы можете есть с этим". На этот раз Анкай приготовил овощной вариант, но один из них - обычный, а другой - острый вариант. "Если вам не нравится такое рагу, вы также можете добавить сахар, чтобы подсластить его". Хотя Ан Кай считает, что сладкая вечеринка - это ересь, на самом деле он действительно уважает вкусы других. В конце концов, есть люди, которые любят полакомиться сладкими мозгами из тофу, и в этом нет ничего плохого. Точно так же, как кому-то нравится есть вареники с беконом или яичным желтком, но ему нравится есть вареники с красными финиками и засахаренными финиками, разве этот вкус не изменился бы? Если он действительно любит соленое, то сможет ли он есть даже сладкие рисовые клецки? Не делайте другим того, чего вы не хотите, поэтому говорить об этом - одно, а предпринимать реальные действия - совсем другое. С маринадом у этого блюда оригинальный вкус.

мозг с меньшим количеством тофу внезапно стал богаче. Самое главное, что такой способ употребления в пищу на самом деле вполне подходит для этих приверженцев западного стиля. Оригинальная безвкусная лапша с тофу, плюс маринад на ваш любимый вкус, можно менять стиль по желанию, выбирайте по своему вкусу. любимое блюдо, и его, можно сказать, можно есть совершенно бесплатно."вкусно!" "Это интересно..." "Сладкое и вкусное, действительно вкусно".Все хвалили.Независимо от будь то искреннее или притворное, Ан Кай все равно слушает серьезно.А еще есть тофу. Все были очень удивлены, узнав, что на самом деле это блюдо готовится из гороха.Ан Кай не готовил слишком сложных блюд. На самом деле, тофу действительно универсален. У него нет вкуса, и его легко резать. Белый цвет хорошо смотрится и он очень вкусный. Поэтому теоретически он может сочетаться с различными блюдами. Его можно сочетать.Но сегодня я впервые его попробовала. Помимо того, что сначала каждый попробовал по маленькому кусочку белого тофу, Ан Кай подал всем самый простой гарнир - тофу, смешанный с луком-шалотом. Блюдо получается достаточно свежим и очень освежающим, а после того, как аромат лука перебивает бобовый, сочетание двух гарниров приобретает особую пикантность. это привело к новому витку химических реакций...Короче говоря, это блюдо, безусловно, является классикой в области кулинарии, и никакие опровержения не принимаются. . И получило всеобщее признание. Конечно, некоторые люди берут тофу напрямую и едят его с маринадом. Короче говоря, вы можете есть тофу все, что захотите. Консервированных яиц здесь нет. Если у вас есть консервированные яйца, Ан Кайфэй приготовит для них целое блюдо из консервированных яиц с тофу. По сравнению с тофу, смешанным с луком-шалотом, консервированный яичный тофу - настоящая любовь Анкая в холодных блюдах.

http://tl.rulate.ru/book/106976/3891156