

Консервированные яйца, о, как бы это сказать, те, кому они нравятся, будут любить их до смерти, а те, кто их ненавидит, вероятно, возненавидят их до смерти. Во всяком случае, Ан Кай так думает. Не говоря уже об иностранцах, даже среди граждан до пересечения границы, большая часть из них не может употреблять консервированные яйца. Так называемые консервированные яйца также называют яйцами с начинкой, яйцами с сосновыми цветочками и т.д. Яйца с наилучшей сохранностью, после очистки скорлупы и просвечивания яичных белков на солнце на них можно увидеть маленькие сосновые цветочки, отсюда и название. Консервированные яйца - это более официальное название. Жители родного города Анкаи называют их Сонгуадан. Сонгуадан - любимое блюдо жителей Анкаи. Насколько оно вам нравится? Отварной рис с консервированными яйцами и нежирным мясом, консервированный яичный тофу - это все гарниры. Он любит нарезать консервированные яйца ломтиками и макать их в сок из крупно измельченного имбиря. У него даже был опыт непосредственного употребления консервированных яиц, и он не почувствовал ничего плохого. Вкусное местечко. Способ приготовления консервированных яиц на самом деле очень прост. Вкратце, он заключается в том, чтобы смешать чай, соль, лапшу с содой, белый лайм, порошок желтого миндаля, растительную золу, лесс и другие ингредиенты с водой, чтобы получилась каша. Конечно, некоторые люди используют белое вино для подмешивания грязи. Это не важно, в лучшем случае оно влияет на вкус, и его не так-то легко испортить. Затем промойте и заверните яйца или утиные скорлупки по одному, посыпьте их рисовой шелухой, положите в полиэтиленовый пакет и поставьте на алтарь. Время маринования также очень короткое, обычно около 10 дней летом и около 20 дней в другое время года, чем ниже температура, тем дольше. До перехода Анкай я даже видела на рынке консервированный яичный порошок. Вам не нужно самостоятельно готовить ингредиенты, вы можете просто использовать их для приготовления пюре. Это так просто, как есть на самом деле. Жаль, что у Ан Кая в руках много других материалов, но яйца явно недостаточно.

возмущается, что если ему приходится есть яйца, то он может есть только змеиные яйца, но змеиные яйца нужны для высиживания маленьких змей. Если однажды в заповеднике не окажется слишком много змей, он может их не есть. Змеиные яйца непосредственно используются для приготовления консервированных яиц. В противном случае он никогда не был бы таким расточительным. Что касается куриных, утиных и гусиных яиц, которыми в настоящее время владеет приют, то большинство из них используется для выпечки хлеба или тортов. Ничего, эти яйца можно найти в супермаркетах. Как правило, яйца, продаваемые в супермаркетах, - это те яйца, из которых можно есть оплодотворенные яйца, но из которых невозможно высиживать цыплят, уток и гусей. В самом приюте нет таких животных, как куры, утки и гусыни, поэтому, когда яйца в приюте заканчиваются, я боюсь, что в будущем они еще долго не смогут есть яйца. Должен сказать, что это действительно жаль. Есть много способов употребления тофу. Его можно есть прямо сырым. Его можно использовать для жарки во фритюре, тушения и жарки на гриле. Его также можно нарезать тонкими полосками или брусочками для приготовления супов и напитков. Короче говоря, это универсальный ингредиент. Если в будущем представится возможность, Анкай обязательно его приготовит. Давайте устроим праздник из тофу для всех. Когда тофу будет готов, останется сушеный тофу и кожура от тофу. Хотя есть много способов употребления этих двух продуктов, в целом, чаще всего их едят сырыми. Сушеный тофу можно есть сырыми. Как правило, подготовленный сушеный тофу отваривают в кастрюле с тушеным супом (разновидностью тушеного мяса), а затем вынимают для просушки. Вкус у него очень приятный. Анкай любит те блюда, которые получаются особенно твердыми и жевательными, и лучше всего, чтобы они были не слишком солеными на вкус, а для маринования не обязательно использовать суп из тушеного мяса. Просто заварите воду с добавлением пяти специй, и получится очень вкусно. . Особенно он не любит очень соленые и рассыпчатые, которые легко разжевываются. Особенно последнее, он

терпеть не может. Если он готов съесть что-то безвкусное, разве это не хорошо

можно ли употреблять тофу непосредственно в пищу? Зачем употреблять сушеный тофу? Когда речь заходит о приготовлении холодных блюд, то, если сказать, что сушеный огурец - это классика, возражений быть не должно. Конечно, сушеный тофу также можно использовать непосредственно для приготовления пищи. Жареные ростки фасоли с кусочком сушеного тофу или сельдерея, обжаренный с сушеным тофу, острый перец, обжаренный с сушеным тофу, - это хорошие домашние блюда. Хотя трудно быть элегантным, совершенно невозможно просто есть и пить. И есть много других вкусных блюд. виды сушеного тофу. Ароматный сушеный тофу, маринованный сушеный тофу, копченый сушеный тофу, вегетарианский цыпленок (сушеный тофу в форме спирали) - все это можно рассматривать как разновидности сушеного тофу. Однако Ан Кай не слишком равнодушен к тому, какой тип сушеного тофу является сушеным. Честно говоря, он никогда не знал, как приготовить такой сушеный тофу. Он часто ест его непосредственно, надавливая на тофу, чтобы усилить давление. Сушеный тофу получается не таким гладким на поверхности, а вкус не таким нежным. На вид он серый, а на вкус напоминает затвердевший тофу. Как и ароматный сушеный тофу, который можно найти в супермаркетах, он гораздо нежнее на ощупь, и я не знаю, получается ли он путем прессования более нежного тофу. Далеко... Кроме того, тофу кожица тофу также в основном имеет холодные нотки. В сыром виде его есть немного неправильно, оно слишком пресное. Но копченая кожица тофу и тушеная кожица тофу все равно хороши. Кажется, его используют не для жарки, а для приготовления шашлыков, овощных рулетиков из кожуры тофу и масла всегда были одним из самых продаваемых блюд на шпажках. Кроме того, все эти соевые продукты хороши для приготовления горячего в горшочках и на шпажках. Короче говоря, после того, как Ан Кай вкратце ознакомил всех с этими соевыми продуктами, ужин, наконец, официально начался. Все показали большой интерес к соевым продуктам. Они никогда раньше не ели такой еды и даже не слышали о ней. Когда они спросили Анка, как он придумал добавлять фасоль в это блюдо, что мог ответить Ан Кай в тот момент? Это может быть только "ха-ха" и просто пройти мимо. /

>К счастью, в конечном счете, не все заинтересованы в том, чтобы спрашивать. Кроме того, какой смысл спрашивать? Правильное питание не важнее всего остального. В любом случае, если вы знаете, что соевые продукты вкусные, этого достаточно. Поэтому реакция на новые соевые продукты была довольно восторженной. Что касается соевого молока. <Это напиток для сегодняшней трапезы. В настоящее время в приюте запрещено распивать спиртные напитки на ходу, и здесь нет обычных сокосодержащих напитков. Если вы хотите пить во время еды, вы можете есть кашу или суп, или просто пить обычную воду. Соевое молоко также является совершенно новым напитком. Оно не должно быть соленым. В любом случае, Ан Кай никогда его не видел и не слышал о нем. Пейте его либо непосредственно, либо с сахаром. Если добавить сахар, вкус действительно улучшится. Излишне говорить, что добавление сахара неизбежно частично приглушит вкус бобов. Соевое молоко обладает самым сильным бобовым запахом. Люди, которые его не любят, не могут выпить его одним глотком. Людям, которым это нравится, таким как Ан Кай, также нравится соевое молоко, которое такое мягкое и неприятное на вкус. Что касается его запаха, то на самом деле его можно назвать ароматом фасоли. Соевому молоку все дали хорошую оценку, но оно все равно хуже, чем сушеный тофу. Похоже, что запах фасоли в основном не нравится, а Ан Кай еще не готов. чтобы вмешаться. Если вам это нравится, если вам это не нравится, значит, вам это не нравится. В любом случае, в будущем вы сможете измельчать и готовить его в зависимости от количества людей, которые любят пить соевое молоко. Если вам это нравится, пейте больше, а если вам это не нравится, пейте что-нибудь другое. Однако соевое молоко - это более твердая пища, чем фасоль и тофу, и оно легче усваивается организмом. Регулярное употребление соевого молока, безусловно, принесет большую пользу.

<http://tl.rulate.ru/book/106976/3891181>