

Услышав свое имя, он сжал глаза, но Камадо Танджироо быстро пришел в себя. Поскольку он действительно мог оказаться в совершенно незнакомом месте из реки, то идея в его голове реальна, это могущественная сила, превосходящая воображение обычных людей. Естественно, что торговцы здесь знают его имя. — Просто почему ресторан? — Немного разочарованный, он быстро взбодрился. Хотя он и был молод, он никогда не думал, что все будет зависеть от других людей. Даже если это волшебное место — просто место для еды, это не так уж плохо. — Я просто не знаю, можно ли позволить Незуко есть кушанья такого места? — Думать о своей младшей сестре, превратившейся в призрака, Танджироо почувствовал легкую грусть. В его мире существует вид инопланетян, называемых призраками, которые питаются людьми, боятся солнца и свирепствуют ночью. И семья Танджироо столкнулась с прародителем они, источником всех трагедий, "Онимаи Цуджимуми"! Возможно, это было из-за того, что семья Танджироо имела какую-то связь с прародителем они, Онимаи Цуджи, проделал тысячи миль и напрямую истребил их семью. Только Танджироо избежал гибели, не вернувшись домой. Что еще более невыносимо, прародитель призрака превратил его сестру Незуко в 'призрака'. Призрака, питающегося человеческой плотью и кровью! Если бы не воля Незуко подавлять свой аппетит, Танджироо мог бы быть убит при возвращении домой. Даже так, чтобы исправить этот недостаток в физиологической структуре, Незуко погрузилась в бесконечную дремоту. Потому что она не хочет есть людей, но если не есть людей, она будет голодать, или даже умереть от голода. Она может только использовать глубокий сон, чтобы противостоять бесконечному голоду. Это также новости, которые Танджироо узнал от своего учителя, но он не знает, как далеко пойдут их брат и сестра, человек и призрак, такие совершенно разные существа в будущем. В этот момент, казалось, есть решение проблемы, которая уже казалась неразрешимой. Этот волшебный ресторан может решить эту проблему. — Я... — Глядя на меню, составленное из слов, которые казались немного странными, но полностью понятными, Танджироо не знал, как заказать. Уже уставшее тело также испытало несколько эмоциональных колебаний, и оно немного шатнулось. — Можно мне чашку удон? — Удон из гор! — Кажется, что-то вспоминается, больной отец, нежная мать и младшие братья и сестры. В то время, когда наступает этот сезон, дома будет простое, но насыщенное горячим удоном. Мать всегда улыбалась и говорила, что это подарок гор, удон из гор. В этот момент горячие слезы, которые давно не текли, упали, и Танджироо наконец получил эмоциональное освобождение. Горе, страх и беспомощность, погребенные в его сердце, наконец, были показаны перед другими. — ... — Глядя на Танджироо, который уже плакал с соплями, Чжао Фую, который знал, что он пережил, не подошел, чтобы остановить его, а взял муку и несколько сухих ингредиентов, чтобы начать готовить. Он был менеджером и даже шеф-поваром. Когда гости выпускают свои эмоции, не нужно их беспокоить. Наконец, подают бумажные полотенца и ледяную воду, а затем подают еду. Это лучшее утешение. Для остального, пусть посетители переваривают это сами. — Но. Удон из Гуньшаня? — На самом деле, удон из Дуньина унаследован от ручного лапши Цзуньчжоу, но метод изменился, и вкус стал более эластичным. Требуется более сильное жевание и более сильный аромат муки. В сочетании с изменениями в технике, накопленными с течением времени, они стали похожи по внешнему виду, но довольно разные по вкусу. Но по словам Танджироо, удон в этих горах, очевидно, имеет больше, чем просто изменения в лапше. Вспоминая описание дома Танджироо в аниме, Чжао Фую соединил некоторые свои мысли и начал действовать. Прежде всего, естественно, сделать удон. Этот шаг на самом деле был сделан много раз. Замесить тесто. Содержание воды не высокое, но тесто с сильным клейковиной заворачивается в пластиковый пакет, а затем переворачивается вверх ногами. , на полчаса похлопывания, выдавливания и замешивания, похожего на хлопок в перевернутом положении. Этот шаг предназначен для того, чтобы тесто достигло лучшей эластичности и текстуры, а также сделать тесто более прочным и гладким. На самом деле, во многих местах в Дуньине используется метод прямого хождения по нему. Но Чжао Фую чувствовал, что это не будет выглядеть хорошо для посетителей, поэтому он выбрал похожий метод хождения вверх ногами, непрерывно катя

тесто, и после более чем дюжины экспериментов он также достиг эффекта, который может быть достигнут только хождением по нему. И так продолжалось. Поэтому многие пьющие любят заказать чашку удон в торговом улице, когда они почти закончили. Это также причина, почему 'Ночной Огонь' закрывается до 3:30 утра, и все еще есть гости в один или два часа. Знайте, что 'Ночной Огонь' не продает алкоголь, и, конечно, никогда не останавливает клиентов от принесения своего собственного. Возможно, он завоевал любовь таких многих пьющих, поэтому вы знаете, что Чжао Фую вложил в это свою душу и сердце. После того, как тесто было сделано, плачущий Танджироо наконец успокоился, глядя на Чжао Фую, который легко перевернулся вверх ногами, его выражение стало более серьезным. С таким видом силы рук он не может сделать даже после получаса непрерывного усилия и растирания. Не говоря уже о том, что на лице Чжао Фую не было ни капли пота, очевидно, что это действие было для него просто дождем. Для Чжао Фую, который уже начал делать удон, тесто — это мелочь, но бульон — это большое дело! Камадо Танджироо, просто услышав это имя, вы поймете, что Камадо означает семью, специализирующуюся на продаже угля в Хигаси Сакура. Эта семья живет в горах и добывает уголь и древесный уголь. Еда, которую готовит мать Танджироо, определенно не будет слишком изысканной. Но именно запах является самой большой трудностью. Каждый всегда неосознанно добавляет много других вещей к вкусу дома. Можно сказать, что это сложный тест для любого повара, чтобы завершить такой уникальный семейный вкус. К счастью, Чжао Фую хотя бы знал что-то о жизни Танджироо, поэтому он не был беспомощным. Он быстро выбрал ингредиенты и начал готовить. Нарезать сушеный комбу и промыть его теплой водой, затем добавить два вместе с сахаром, саке и соевым соусом, чтобы приготовить самый обычный бульон для удон, также называемый "даси". После того, как комбу и комбу были приготовлены более десяти минут, чтобы развить их вкус, их нужно вынуть, иначе они будут вязкими или даже иметь рыбный запах после долгого приготовления. Затем добавить грибы шиитаке, грибы и, самое главное, грибы маитаке, и просто тушить их вместе. Наконец, добавить жареный тофу. Можно сказать, что бульон для удон был завершен. Это не сложно, его можно даже назвать чрезвычайно простым, но Чжао Фую не осмелился быть небрежным при его приготовлении. Для грибов и других грибов используйте нож из бамбука, чтобы осторожно соскрести черные пятна почвы, затем протрите пыль и почву влажной кухонной бумагой, разорвите ее на кусочки руками и положите в бульон. После того, как жареный тофу был обжарен, он должен быть немедленно погружен в кипящую воду, чтобы убрать масло и газ, пока они не исчезнут, а затем он может быть добавлен в бульон. Бульон, произведенный таким образом, чист, без рыбного запаха масла, и даже лапша свободна от масла, показывая чистый и насыщенный горный вкус. Можно сказать, что глаза Танджироо уже показали нетерпение только по запаху бульона. Потому что вкус почти на 90% похож на его мамин. Это то, о чем он мечтал! — Мама, Такэо, Сигэру, Рокута, Ханако и Незуко. — Я обязательно отомщу за вас и защищу Незуко! ! —