

После того как Ян Мин отправил Наруто прочь, он принялся приводить в порядок магазин и собирался закрыться. В этот момент раздался системный сигнал.— Поздравляем, хозяин, с выполнением F-уровня достижения: "Давно не был старшим братом". "Давно не был старшим братом": в мире Наруто хозяин стал старшим братом важной роли. На данный момент количество младших братьев — 1, возможно обновление. Награда за достижение: Базовые ниндзюцу Подмена, Клонирование и Трансформация.— Система, ты так скупа, мама знает? — сказал Ян Мин с пустыми глазами, видя награду за достижение. Честно говоря, Ян Мин действительно не любит эти базовые ниндзюцу, и он мог бы получить их через тренировки! Как бы плохо это ни было, дай хоть огненную технику! Он давно восхищался ниндзюцу клана Учиха. Огненная техника не только крутая, но и мощная. Перед Яном Мином система серьезно обдумала ситуацию в течение 0.1 секунды.— Извините, хозяин не может получить ниндзюцу из внешнего мира.— Я знал, что не стоит надеяться на систему. — Ян Мин глубоко вздохнул и успокоил сердцебиение. Как член армии перемещений, ради него, не говоря уже о том, что не было никого раньше, по крайней мере, не будет никого в будущем. Затем Ян Мин выразил свою печаль и гнев в еде и приготовил еще одну порцию говяжьего рамена, чтобы поесть. Сначала он замесил тесто. Ян Мин насыпал соответствующее количество муки в миску, добавил соль к муке и просеял их вместе. Просеянная мука была сложена в виде холма. Затем он положил руку в центр муки и медленно вытащил муку изнутри наружу, формируя канавку с толстыми краями и тонким центром. Далее Ян Мин добавил яйцо и соответствующее количество воды в канавку, расправил пальцы правой руки и потянул муку с внутреннего края канавки к центру воды. Перемешал сухую муку, потянутую в воду, руками и водой, чтобы сформировать тесто в виде снежинок и виноградных гроздьев. Далее пришло время проверить терпение. Ян Мин налил соответствующее количество воды на оставшуюся сухую муку и повторил предыдущие шаги, смешивая всю сухую муку с водой в маленьком отверстии. Наконец, все тесто постепенно превратилось в тесто в виде снежинок и виноградных гроздьев. Это еще не конец, Ян Мин быстро скатал снежинообразное и виноградное тесто вместе руками. Через некоторое время он замесил его в гладкое тесто. Ян Мин выдохнул. Честно говоря, замешивание теста было для него настоящим испытанием. После этого все тело болело в пояснице и шее. В конце концов, он все еще слишком худ, а замешивание теста требует сочетания силы и мягкости. Когда они сочетаются, можно замесить идеальное тесто. В данный момент, чтобы замесить тесто такого уровня, хотя и набрал только 80 баллов, это уже считается очень хорошо. Далее Ян Мин взял кухонный нож, разделил тесто на две части, затем достал скалку и раскатал тесто в круглые лепешки одну за другой. Это еще одно физическое упражнение. Тесто выглядит мягким, но раскатывать его в круглую лепешку непросто. С обеими руками на скалке можно почувствовать гибкость от теста, которое постоянно сопротивляется замешиванию Яна Мина. Время от времени Ян Мин освобождал одну руку, сыпал тесто соответствующим количеством сухой муки и раскатывал его на скалке. С обеими руками он держал скалку, которая раскатывала тесто, и толкал ее вперед, затем тянул назад, продолжая двигаться вперед. После повторения действия толкания и тяги несколько раз, он раскрыл тесто, снова сыпал немного сухого крахмала, свернул его и повторил это действие. В конце концов, толщина теста была примерно такой же, как у кожи Чао. Ян Мин сыпал немного крахмала и сложил высушенное тесто, как оригами в виде веера. Далее Ян Мин разрезал тесто в определенном соотношении. Как только поверхность была готова, следующий шаг был намного проще. Ян Мин вскипятил воду и бросил приготовленные лапши в нее. Через некоторое время он поднял их и положил в холодную воду, которая была приготовлена. Когда сваренные лапши встретились с холодной водой, они вдруг сократились. Лапши, прошедшие через холодную воду таким образом, несомненно, сделали лапши более освежающими и сделали поверхность чрезвычайно гладкой. Через некоторое время Ян Мин поднял лапши и положил их в прозрачный бульон, который был приготовлен. Этот прозрачный бульон не простой прозрачный бульон, а сделан из говяжьих костей. Поскольку использовались говяжьи кости низкоуровневых психических зверей, уникальных для мира Наруто, сделанный бульон очень прозрачен и не содержит никаких

примесей. Далее Ян Мин положил нарезанную говядину на поверхность одну за другой и посыпал немного нарезанной зелени для украшения. Наконец, родился чаша говяжьего рамена! Чаша паров говяжьих лапши была на столе, и Ян Мин был окутан остаточным теплом. Этот горячий воздух имеет привлекательный аромат, смешанный с ароматом говядины, нарезанной зелени, белых лапши и бульона. В империи Цин поэт Чжан Шу когда-то восхвалял говяжьи лапши: "На рассвете читается мантра, а на закате пустынная белая пагода. Жертвенное курение и вздыхание, я только надеюсь на говяжьи лапши" Можно увидеть, как долго история говяжьего рамена, и его вкусность уже давно укоренилась в сердцах людей. UU чтение www.uukanshu.com Это также уверенность Яна Мина в выполнении задачи системы. Он больше не верил. С говяжьим раменом, переданным из моих корней в Большом Китае, я не мог победить рамен в ресторане Иле напротив! Как любитель мяса, Ян Мин не мог дожидаться, чтобы взять кусок говядины и быстро запихнуть его в рот. Когда верхние и нижние зубы начали работать, толстый сок брызнул наружу. Уникальная "гладкость, нежность и жесткость" говядины были полностью проявлены, заставляя Яна Мина чувствовать, что он не ест тонкий кусочек говядины, а жует кусок жевательной резинки. Особенно, когда жует взад-вперед между ртом и ртом, толстый сок, содержащийся в говядине, бесплатно выплескивается, занимая всю язык, заставляя язык Яна Мина онеметь и покалывать, что было чрезвычайно освежающе. После еды говядины Ян Мин взял нитку лапши. Между тщательно изготовленными лапшами смешаны зерна зелени, и не скрываемый сильный аромат еще более острый, заставляя слюну невольно вытекать. После вдоха Ян Мин широко открыл рот и сразу же проглотил их. Прохладно! В этот момент это были все мысли Яна Мина. Как только эластичные лапши вошли в язык, они сразу же отскочили к зубам, как будто не ели лапши, а резину, которая выглядела чрезвычайно сильной и гладкой. Затем Ян Мин поднял большую чашу и аккуратно отпил немного прозрачного бульона. Прозрачный бульон достоин того, чтобы быть сделанным из говяжьих костей низкоуровневых психических зверей. Он может сказаться прозрачным, но не пресным, свежим, но не жирным. Он проходит через горло в желудок, заставляя всю личность чувствовать тепло и комфорт. К сожалению, в этот момент кто-то прервал его продолжающееся наслаждение. Один за другим кунай летели из-за пределов магазина и глубоко воткнулись в землю, с запиской, привязанной к ним.

<http://tl.rulate.ru/book/110989/4339720>