

Наконец-то Наруто был отправлен по делам, и Ян Мин обратился к системе.[Скрытое задание: Просьба моего младшего брата](Описание задания: Как старший брат, ты должен вести себя соответственно. Как можно игнорировать своего младшего брата? Пожалуйста, попроси хозяина выполнить желание Наруто.)(Награда за задание: Рецепт мясных булочек.)"Задание выполнено, и награда выдана."В мгновение ока, информация о мясных булочках хлынула в сознание Ян Мина.Ку-ку!В этот момент и желудок решил присоединиться к веселью, издав глухой звук.Да, Ян Мин признал, что ему стало голодно.С тех пор, как он оказался в мире Наруто, Ян Мин ни разу не видел такого вида еды, не говоря уже о том, чтобы попробовать булочки.Вспоминая время, проведенное в школе, он каждое утро поглощал две большие и круглые булочки.ТЬфу-тьфу-тьфу, эта вкуснота до сих пор не дает ему покоя!С возбуждением Ян Мин сказал: "Система, представь мне мясные булочки, которые ты предоставила.""Хозяин, полным именем мясных булочек, предоставленных этой системой, являются булочки 'Гоубули'.""Булочки 'Гоубули' отличаются тщательно подобранным тестом и начинкой, строгим процессом производства и красивым внешним видом. Особенно, складки булочек хорошо сбалансированы, и каждая булочка имеет не менее 15 складок. Булочки, только что вынутые из печи, свежие, но не жирные, с ароматом, который заставляет восхищаться.""Говорят, что когда Юань Шикай служил губернатором Чжили и тренировал новое войско в Тяньцзине, он однажды привез булочки 'Гоубули' в Пекин в качестве дара для императрицы Циси. Императрица Циси попробовала их и восхитилась, сказав: 'В горах есть звери, в облаках гуси, на земле и в море — скот и рыба. Но свежесть их не сравнится с ароматом собаки, и долголетие от ее поедания'.""После систематических улучшений, начинка мясных булочек делается из мяса среднего уровня психических зверей, что придает булочкам дополнительный вкус. Одновременно, длительное потребление может повысить шансы чунина быть повышенным до высшего ниндзя."Система сказала серьезно и убедительно."Средний психический зверь?" — спросил Ян Мин с любопытством.Ранее, говядина, используемая в говяжьем рамена, была из так называемых низкоуровневых психических зверей. Тогда Ян Мин не придавал этому значения, но теперь казалось, что в этом много смысла.Так, Ян Мин спросил: "Система, психические звери еще и классифицируются?"Возможно, чтобы облегчить понимание Ян Мина, сообщение передалось прямо в его сознание.Психические звери могут быть примерно разделены на пять типов: низкий, средний, высокий, большой и гигантский.Соответствующая система ниндзя — это нижний ниндзя, средний ниндзя, высший ниндзя, полутень и силач уровня тени.Что касается хвостатых зверей, то они не учитываются. Ведь разрыв между девятихвостым и другими хвостатыми зверями довольно велик. Самый слабый из них способен убить даже силача уровня тени, а самый могущественный девятихвостый может легко уничтожить более слабых силачей.Тогда некоторые спросят, разве психические звери не очень хороши?Ян Мин может ответить ответственно, что это было ошибочно.Как и психические звери Какаши, они все — отбросы с боевой мощью 5, и в лучшем случае они на уровне терпения.Могущественный психический зверь, как босс жаб, может сражаться с хвостом.Что касается уровня жабьего бессмертного, то его сила беспредельна и давно вышла за рамки обычных психических зверей.Другими словами, они больше не являются видом психических зверей, а новым видом, как фея.Как и шесть путей бессмертного, может ли он еще считаться человеком?Очевидно, ответ — нет.Люди постоянно извлекают чакру из своего тела, но в то же время чакра также постоянно влияет на людей, заставляя их непрерывно эволюционировать.Можно сказать, что чакра — это дар мира людям на этой земле.В то время как Ян Мин размышлял об этом, он сделал большой шаг и пришел на кухню.Мука, используемая для приготовления мясных булочек, была такой же, как и для лапши рамен, испускающая легкий аромат риса и пахнущая очень приятно.Ян Мин смешал муку и дрожжи, добавил воду, чтобы сформировать тесто, и отправил его в комнату для брожения.Пробуждение — это модное брожение.Температура брожения обычно контролируется на уровне около 35°C-40°C, время — обычно 30-60 минут, относительная влажность — 80-90%, а объем после брожения увеличивается вдвое по сравнению с до

брожения. Во время периода пробуждения Ян Мин не сидел сложа руки. Он достал мясо среднего уровня психического свиньи из холодильника. Это мясо было превосходного качества, но было взято из ноги свиньи, и на нем были четко видны линии. Далее, Ян Мин помыл свинину, порезал ее на фарш с помощью кухонного ножа и положил в миску. Затем добавил соевый соус, соль, вино, мелко нарезанный зеленый лук и имбирь, глутамат натрия и кунжутное масло, и перемешал по часовой стрелке. Можно было видеть, что под воздействием множества специй и приправ фарш постепенно смешался в неразличимое целое, казалось хаотичным. Аромат вина, смешанный с различными ароматами, начал проявляться, заставляя людей шевелить пальцами. Ян Мин интенсивно перемешал, влил небольшое количество холодной воды, перемешивая по часовой стрелке, пока он не стал очень вязким, и начинка была готова. После приготовления начинки все ароматы больше не переполняли, все они были сосредоточены в мелко нарезанном мясе и стали частью сока внутри. Процесс приготовления булочек не сложнее, чем лапши рамен, и требования к силе выше. Ян Мин не только вымешивал бродившее тесто, но и тщательно его вымешивал и делил на одинакового размера куски. Если вымешивание лапши рамен было сочетанием ян и инь, то вымешивание теста при приготовлении булочек было чистой янской силой, чтобы сделать булочки более пушистыми. Очевидно, недостаток Ян Мина был слишком велик. За последние десять лет, будучи сиротой, какую питательность он мог иметь? Более того, прежде чем получить систему, Ян Мин мог сказать, что страдал за три приема пищи в день. Таким образом, до сих пор Ян, очевидно, был очень худой, и процесс приготовления булочек казался ему очень трудным. Чтобы не полагаться исключительно на силу своих рук, Ян Мин принял странную позу. Эта поза позволила ему полностью мобилизовать силу своей талии и ног, позволяя ему едва полностью вымешивать тесто. Наконец, завершив этот процесс, Ян Мин был так утомлен, что задышался. Он потел, как будто был вытащен из бассейна. И это не все, даже его поясница чувствовала себя больно. Для мужчины, проблемы с поясницей — это серьезное дело! После небольшого отдыха Ян Мин взял скалку и раскатал тесто в круг, чтобы сделать булочку. Да, это еще одна работа на силу! Во время процесса приготовления булочек Ян Мин чувствовал, что его тело было слабым, и по всему телу пробежали острые болевые ощущения. После множества усилий Ян Мин наконец получил булочку и поместил начинку в середину булочки. Как повар с 30-40-летним опытом, Ян Мин был мастером своего дела, он плотно сжал края и через некоторое время сделал зеленые булочки. Ян Мин поместил зеленые булочки в пароварку, налил холодную воду в кастрюлю и варил на сильном огне. "Ну, примерно через полчаса можно начинать есть." Ян Мин вытер пот и счастливо сказал. (Слова благодарности за голосование написаны в авторских свидетельствах)