

Тесто для бриошек с тофу так восхитительно вкусно!— Чёрт, эти бриошки с тофу такие вкусные! Большие мясные бриошки тоже вкусны, и лысый брат немного подготовился. Ведь мясо само по себе вкусное. Но удивительно, что безвкусная тофушка может превратиться в такую ароматную бриошку. Тофу, обжаренная сначала, а затем пропаренная, имеет нежный и гладкий вкус, полный бульона, очень похожий на вкус мапо тофу. Но вкус острый. Нежность тофу, под мощным воздействием пряностей, неожиданно превращается в изумительное блюдо. По сравнению с тофу, которая сама по себе не имеет вкуса, бриошки с тофу, которые сейчас во рту, такие вкусные, что заставляют восхищаться мастерством повара. Съев четыре бриошки, лысый мужчина не почувствовал насыщения. Он сожалеюще облизал губы. Этого было мало! Он обратил свой взгляд и увидел проходящего мимо человека с знакомыми бриошками. Он с радостью за ним пошел. Он подошел, не скрываясь, и напугал человека, держащего бриошки. Этот человек был тем, кто стоял в очереди за бриошками и следовал за лысым мужчиной. Увидев, как лысый мужчина идет прямо к нему с недобрый видом, человек испугался и застыл на месте. Он нервно наблюдал, как лысый мужчина шаг за шагом приближается к нему.— Здравствуйте, в чём дело? Человек заикался и спросил лысого мужчину. По сравнению с сильным и трудно поддающимся лысым мужчиной, он был так худой, что мог быть убит одним ударом. И было уже поздно ночью, поэтому он немного испугался.— Ты продаешь эти бриошки? Я дам тебе деньги. Лысый мужчина поднял дружелюбную улыбку и попытался выглядеть более доброжелательно. На самом деле, он действительно хороший человек. Он просто занимается взысканием долгов на работе и выглядит свирепо. Для этой работы ему нужно выглядеть как монстр, иначе он не сможет напугать людей. Когда он не работает, он старается выглядеть дружелюбно и говорить вежливо. Но в глазах тощего человека это угроза. Хотя он видел, как лысый мужчина очень хорошо общался с владельцем ларька. Но человек немного робок и имеет робкий характер. Чтобы избежать конфликта, он молча передал бриошки в руки с слезами на глазах и кивнул с слезами. Увидев, что он готов отдать бриошки, лысый мужчина восторженно вытащил две сотни наличными из кармана и протянул.— Вот. Лысый мужчина не заметил горечи человека, увидев, как бриошки уносятся. Вместо этого он был в хорошем настроении, гуляя и едя. Человек не мог улыбнуться, держа две сотни рублей в руках. Чем он отличался от человека, покупающего за других! Ах, ах, ах! Его бриошки!..... Сегодня суббота, и людей, приходящих купить бриошки, больше, чем обычно. Конечно, многие в итоге не купили бриошки. Линь Чжоу приложил много усилий, чтобы закрыть ларек. Посетители, которые не купили бриошки, были просто безумны! Когда Линь Чжоу вернулся домой, уже было поздно десять. Он не мог не почувствовать радость, подумав, что завтра будет последний день этой недели задания. Он с нетерпением ждал наград, которые система даст после завершения задания. Это был последний день продажи бриошек, и Линь Чжоу также придавал большое значение бриошкам, которые он продавал. Он тщательно отбирал и готовился продавать бриошки с икрой краба и бриошки с хрустящими овощами. Он отправился на фермерский рынок рано утром, чтобы купить необходимые ингредиенты. Производство бриошек с икрой краба сложно. Оно включает в себя несколько этапов, включая приготовление крабового масла, приготовление теста, начинки, раскатку теста, формирование бриошек и варку. Каждый этап имеет строгие требования. Поэтому Линь Чжоу начал готовиться к его приготовлению после восхождения на гору. У него не было помощников, и он мог только потратить много времени на подготовку в одиночку. В конце августа, когда еще не было крабов, Линь Чжоу купил июньские желтые. Между июньскими желтыми и крабами все еще есть разница. Крабы обычно довольно большие, некоторые весят 200 грамм, 300 грамм, 400 грамм, а то и полфунта, и выглядят очень пухлыми. Июньские желтые крабы очень маленькие. Если поставить рядом крабов и июньских желтых, то, вероятно, пять-шесть июньских желтых составят одного краба. Но цена намного дешевле, чем на крабов. Покупка дешевых маленьких крабов для приготовления бриошек с икрой краба менее затратна, и он не так переживает. Как только Линь Чжоу вернулся с утренними маленькими крабами, он положил их в тазик с водой и добавил соль, чтобы они выплюнули

песок. Теперь он дважды тщательно их почистит, а затем положил в кастрюлю для варки. Пароварка для варки бриошек идеально подходит для варки крабов. Маленьких крабов слишком много, и Линь Чжоу не имеет терпения связывать их все. Он просто чистит и моет их, бросает в пароварку, накрывает и варит вместе после того, как все они почищены. Варить крабов на сильном огне в течение 20 минут, затем вынуть и дать остыть. В это время Линь Чжоу убрал беспорядок, оставленный после чистки крабов. Тесто, уборка. Следующий шаг — снять раковины крабов и вынуть крабовое мясо и икру, что является простым процессом. Два часа спустя Линь Чжоу начал обжаривать начинку. Нагрейте сковороду с холодным маслом, возьмите ложку белого сала и положите в сковороду, и оно мгновенно испарится и быстро растает. После того, как оно нагреется до 30%, добавьте порезанный зеленый лук и имбирь и обжаривайте до аромата, затем влейте крабовое мясо и икру и обжаривайте до выхода крабового масла. Теперь на кухне уже стоит сильный аромат краба. Линь Чжоу никогда не жарил икру краба так роскошно. Он не мог не сглотнуть слюну. После добавления рисового вина, соли и белого перца аромат становится еще более интенсивным. Обжаривайте много золотистой пены на сковороде, затем снимите пену, полейте бальзамическим уксусом и можете подавать. Глядя на так много крабов, он наконец получил тарелку икры краба. Линь Чжоу не мог представить, как вкусно было бы, если бы он приготовил лапшу и съел лапшу с икрой краба! Когда он думал о лапше с икрой краба, тесто было готово. Использовать тесто для бриошек для приготовления тарелки лапши не невозможно. Это должно быть вкусно с икрой краба! Чем больше он думал об этом, тем больше он становился жадным. Живот Линь Чжоу начал урчать. Наконец, он съел ароматную лапшу с икрой краба! Независимо от того, насколько это сложно, нельзя быть строгим поваром!..... После обеда Линь Чжоу проснулся и начал готовить желейную начинку для бриошек с икрой краба. Свиная кожа и куриный бульон, сваренные в скороварке перед сном, перешли в режим удержания тепла. Теперь вылейте их и используйте мясорубку, чтобы измельчить свиную кожу, чтобы получить свиной фарш. Затем процедите куриный бульон, положите его в кастрюлю, добавьте свиной фарш, доведите до кипения на сильном огне и варите на медленном огне. В это время удалите плавающую пену. Когда бульон будет сварен до четверти, начните приправлять. Когда он станет густым, посыпьте порезанным зеленым луком и снимите с огня. Процедите бульон, пока он еще горячий, положите его на тарелку и непрерывно помешивайте. Когда бульон остынет и затвердеет, разбейте его, чтобы получить желейную начинку. Наконец, положите желейную начинку и подготовленную икру краба в одну миску и смешайте их по часовой стрелке. Только тогда начинка с икрой краба может считаться успешной. По сравнению с бриошками, которые я делал раньше, бриошки с икрой краба действительно самые сложные. Подготовительная работа длилась с утра до вечера. Следующие — бриошки с хрустящими овощами. Уже готовые хрустящие овощи, которые я купил, были вымочены до сих пор, и часть солёности была вымочена. После обжаривания начинки с хрустящими овощами следующим шагом будет приготовление бриошек. Начинка также охлаждается во время замешивания теста и раскатки теста. Линь Чжоу точно улавливает время для каждого шага и не тратит время, чтобы увеличить свою рабочую нагрузку. При приготовлении бриошек с икрой краба тесто тонкое, потому что начинка содержит желе, что можно назвать бриошками с крабовым супом. Самое боязнь