

Глава 11: Приготовление соли

На земле, с древних времен, соль является необходимым ароматизатором, используемым шеф-поварами.

Это не просто вкус, с которым большинство видов пищи не могло обойтись, это тоже то, с чем человеческое тело не могло обойтись.

Соль состоит из хлорида натрия. Именно этот химикат дает ему нейтральный неорганический солевой вкус.

Среди всех продуктов питания он казался немного соленым, немного холодным и мог использоваться для охлаждения температуры тела, поддерживая воду в организме, регулируя кровяное давление, действует как слабительное, убивают бактерии, заменяют жидкости из-за чрезмерной потери воды от рвоты и диареи и т. д.

После того как Ло Сиу перешел в этот мир, первое, что он хотел сделать, это создать соль.

Большинство блюд могут обойтись без ГМО, без сахара, но они не могут без соли.

«Гу Лу Лу!»

Очень быстро вода в железном горшке уже закипятилась.

Ло Сиу взял горшок с морской водой и вылил его в ткань, покрывающую железный горшок.

Полотенце выполняет фильтрацию первого уровня и может удалить песок, грязь и другие примеси из морской воды.

Тот, кто смотрел, не мог воздержаться от любопытства. Где ее брат узнал все эти странные и сумасшедшие вещи?

«Брат, что ты делаешь?»

«Я добываю соль из морской воды. Думаю, вы не поймете. Вам нужно знать это только, что с этой «солью», наши ресторан «Девять Ворот» могут стать лучшим рестораном в «Городе Снежной Луны»!»

Ло Сиу объяснил кратко. Ли Юань, который подслушивал разговор, не мог не рассмеяться вслух: «Лучший ресторан в «Городе Снежной Луны», ресторан «Девять ворот» скоро меняет руки! Под моим руководством я сделаю его Великим рестораном!»

«Я не знаю, вы просто невежественны или высокомерны?»

Ли Юань покачал головой. Ло Сиу просто проигнорировал свои замечания. В это время морская вода уже была отфильтрована.

Железный горшок продолжал кипеть.

«Брат, сегодня ты очень странный, ты продолжаешь говорить глупости».

Йе Вейлинг также не поверила Ло Сиу: «Какой «Великий ресторан»? Ваша первая работа - сначала решить эту проблему шеф-повара!»

Когда-то она подумывала о кулинарных навыках Ли Юань, и сразу же почувствовала головную боль. Это квалифицированный шеф-повар, который может создать «Отличную еду!».

Соседи, которые стали свидетелями битвы поваров, также были озадачены выходками Ло Сиу.

Что касается слов, которые только что сказал Ло Сиу, они не могли не привести в недоумении.

«Большой ресторан»?

Для этого типа ресторана требуется «Великий шеф-повар». Во всем Городе Снежной Луны есть только один такой ресторан.

Как этого можно так легко достичь?

«Отдохни! Ресторан «Девять ворот» снова будет царствовать в Снежной Луне!»

Когда он произнес эти слова, выражение Ло Сиу было полно уверенности, и это помогает внушить уверенность.

Йе Вейлинг намеревалась сказать несколько слов, но, увидев выражение лица ее брата, она внезапно и необъяснимо чувствовала себя спокойно и молчала.

У ее брата, казалось, была своя прелесть, которую было трудно описать.

Особенно его уверенное поведение в сочетании с его красивым лицом чрезвычайно привлекательно для дам.

Йе Вейлинг прекрасно понимает, что Ло Сиу не связан с ней кровью. Нет братьев и сестер, которые имеют разные фамилии. Поэтому, с того момента, когда они были молоды, ее отношения с Ло Сиу можно считать особыми.

Хотя она не могла сказать, является ли это чувство семьи или любви, ей действительно нравится быть с Ло Сиу.

«Если у моего брата есть обоняние и вкус, он определенно будет выдающимся человеком, как отец!» Йе Вейлинг не могла не сказать этого вслух.

В это время вода в железном горшке сразу пузырилась и кипела, и горячий пар непрерывно выделялся.

Этот железный горшок намного удобнее, чем горшки на земле - они намного быстрее нагреваются.

Всего несколько минут, и большое ведро с водой сразу же достигло точки кипения.

Этот мир действительно невероятен! Ло Сиу видел слишком много странных и превосходных вещей, что он постепенно оцепенел от этих новых вещей. В конце концов, в этом мире есть даже практикующие Сюйчжен. Что еще может быть невозможно?

«Гу Лу Лу!»

Пузыри продолжали расти, и пар быстро испарялся. Через несколько минут, когда почти вся вода испарилась, Ло Сиу немедленно снял железный горшок с печки и поместил его содержимое в контейнер, который он приготовил заранее.

Пораженные на дне железного горшка были некоторые остатки.

Их можно рассматривать как второй слой фильтрации.

«Готово?»

Йе Вейлинг видела кристалл, как вещество, которое, казалось, плавало в контейнере.

Она совершенно забыла свои комментарии о том, что морская вода содержит яд. Прямо сейчас, все, о чем она думает, это именно то, что пытается сделать Ло Сиу?

«Еще нет, еще один шаг!»

«Последний шаг - очистить соль!»

Существует два типа кристаллизованных веществ. Первое, что кристаллизуется, - это общая соль, также известная как хлорид натрия. Второй тип - соль нитратов, также известная как нитрат натрия.

И соли нитратов вредны для организма!

Когда соль нитрата подвергается воздействию воздуха, она станет нитритом. Это основной химический препарат, который вызывает отравление, когда потребляется слишком много морской воды!

Поэтому должен быть еще один шаг, чтобы избежать этого - очистка соли.

Чтобы очистить соль, ему необходимо использовать косвенное испарение.

Во-первых, он должен нагревать эти соли в течение 5 минут, затем выключит огонь. После того, как эта соль остынет, он снова нагревает их в течение 5 минут, чтобы расплавить их, и повторить весь процесс снова и снова, пока вода не испарится естественным путем. Это процесс осаждения - со временем остатки представляют собой кристаллы соли нитратной соли.

Конечно, лучший способ - использовать ветер, чтобы высушить воду.

Это также метод, используемый многими солевыми заводами, расположенными недалеко от моря. Этот тип соли считается превосходным.

Что касается метода До Сиу, то осаждение, последнее качество соли не так уж плохо, но в нем все еще остаются крошечные следы остатков нитрата натрия.

Но Ло Сиу был удовлетворен этим методом.

Используя осадки, он мог разделить соль и соль нитрата. Это связано с тем, что растворимость нитратных солей зависит от температуры. Что касается обычной поваренной соли, она меньше зависит от температуры.

Повышая температуру и затем понижая температуру, соль, которая сначала кристаллизуется, представляет собой соли нитратов!

Это то, чему он научился в классе химии, включая насыщение солей, и этот мир, вероятно, никогда не слышал о химии.

Ло Сиу тщательно извлекал все кристаллы соли нитратной соли.

«Неудивительно, что в этом мире нет соли. Морская вода этого мира содержит в 10 раз больше нитрата натрия морской воды!» Ло Сиу не мог не вздохнуть.

Но это не обязательно плохо.

Глаза Ло Сиу стали холодными, когда он взглянул на Ли Юань, который был занят кулинарией. Угол рта скривился в ухмылке. Ло Сиу не собирался позволять Ли Юань уйти, чтобы легко убить его.

Хотя часть соли нитрата натрия может стать нитритом в результате нагревания и воздействия окружающего воздуха, это то, чего хотел Ло Сиу.

Примерно через час Ло Сиу окончательно очистил соль от морской воды.

«Первый шаг, завершен!»

Ло Сиу дает сигнал Большого пальца к Йе Вейлину, и его лицо показывает, что он доволен результатом.

Йе Вейлинг с любопытством посмотрела на сверкающие кристаллы белого цвета, которые Ло Сиу тщательно извлекли, и спросила: «Это то, что вы называете солью, о котором вы говорили?»

«Правильно. Попробуйте!»

Ло Сиу взял щепотку соли и положил пальцы на губы Йе Вейлин.

"Йе?"

Йе Вейлинг с подозрением посмотрела на палец Ло Сиу. У этих белых кристаллов не было запаха, и Йе Вейлинг не могла не смутиться: «Можно ли их съесть?»

"Конечно!"

Он сразу же потер соль на влажные губы Йе Вейлинга.

<http://tl.rulate.ru/book/13048/271313>