

Устрицы - это вид моллюсков с асимметричными раковинами, в отличие от гребешков, и обычно встречаются в солоноватой воде или на побережье. По ее опыту, устрицы встречаются реже, чем гребешки, поскольку гребешки могут свободно перемещаться в море, тогда как устрицы обычно застревают на одном месте.

Если бы вся современная кухня морепродуктов была представлена в одной книге, устрицы занимали бы один из богатых и великолепных основных цветов на иллюстрации обложки.

Ши Ю начала собирать устрицы, используя нож, чтобы оторвать устриц от камней и друг от друга. Так как устриц было очень много, она смогла собрать несколько корзин за короткое время. Ши Ю попросила Толстого Кота быстро заморозить их и закинуть всю партию в свое пространственное кольцо. Набрав достаточно устриц, она с удовольствием забралась обратно в лодку.

На ней была одна запасная рубашка, набитая несколькими рыбами, одним большим крабом и несколькими устрицами. Одежда, конечно, провоняет, но ничего не поделаешь. Ей придется быстро заработать денег и купить себе какую-нибудь одежду, иначе ей придется носить эту импровизированную рыбную корзину.

Поднявшись на палубу, она обнаружила, что время близилось к обеду. В воздухе витали всевозможные соблазнительные запахи. Гурман Ши Ю не могла не сглотнуть. Как жалко, ах. Подумать только, что профессиональный повар и некогда богатый культиватор Ши Ю оказалась в таком бедственном положении! Когда люди говорят, приливы и отливы судьбы меняются в мгновение ока, они, конечно, имеют в виду именно это!

На палубе стояла пара жаровен, предназначенных для защиты от холода зимой. Сейчас они стояли в углу без дела. Ши Ю одолжила одну из них, чтобы приготовить ужин. Внутри еще оставалось несколько полусгоревших угольков, которые она уже вытряхнула и положила сушиться на солнце. Ши Ю также нашла несколько отброшенных прутьев сбоку, но большинство из них проржавело. Она нашла несколько менее ржавых, но они сломались, как только она их согнула.

Ши Ю недоверчиво уставилась на сломанные прутья в своей руке. Что за...

Она беспомощно посмотрела на жаровню, потом на сломанные прутья. Сначала она не хотела использовать жаровню из своего пространственного кольца, потому что это привлекло бы внимание...

Подождите.

Пространственные кольца были не только у культиваторов. Обычные люди тоже могли их использовать! Ну, не обычные, а богатые люди! Она только что сказала этим людям, что собирается заставить свою семью заплатить им 10,000 серебряных лян, когда они достигнут Империи Западная Цинь, так почему она прячет свое пространственное кольцо?!

Чувствуя себя немного глупо, Ши Ю достала из кольца сетку для гриля и положила ее на жаровню. Она была немного великовата, но все же сгодилась. Поскольку она уже открыла свое ультра-удобное пространственное кольцо, она могла бы также достать масло, соль и другие приправы для приготовления пищи. О, и ее наименее привлекательный нож.

Разведя огонь и подождав, пока он как следует прогорит, Ши Ю быстро и умело почистила рыбу обычным ножом. Она также сделала несколько надрезов на самой толстой части тушки, после чего намазала ее снаружи небольшим количеством соли и масла и положила на огонь.

Пока рыба жарилась на медленном огне, Ши Ю приступила к устрицам.

Честно говоря, это был первый раз, когда она ела устрицы за много лет. Даже в прежней жизни это было редким лакомством, и Ши Ю нравилось есть устрицы с большим количеством приправ. Чеснок, конечно, обязателен, как и перец чили. Рыба начала слегка шипеть, и Ши Ю перевернула ее.

Тем временем она уже очистила немного чеснока. Она решила сегодня приготовить устрицы на гриле с чесноком. Ее рецепт требовал использования чесночной пасты, но без ступки ей придется проявить изобретательность. Она использовала плоскую часть ножа, чтобы размять измельченный чеснок на разделочной доске до полного разравнивания, а затем выскребла его острым краем ножа. Если использовать чесночную пасту вместо рубленого чеснока, то чеснок тоже будет готовиться быстрее.

Теперь, когда основная приправа была готова, Ши Ю начала чистить и открывать устрицы. После тщательного промывания мяса внутри раковины пресной водой, настало время жарить.

Конечно, перед этим она должна убедиться, что у нее есть все необходимые приправы.

Помимо масла, Ши Ю также достала свою надежную маленькую бутылочку с маслом Мала. Все становится вкуснее, если это покрыто превосходной приправой - маслом Мала. Она также достала маленький кусочек сливочного масла, и на этом все.

Ши Ю положила четыре очищенные половинки устриц на гриль рядом с рыбой, которую она переложила на более холодную сторону, чтобы сохранить тепло. Аккуратно зачерпнув чесночную пасту, она положила по чайной ложке на каждую устрицу. Затем она добавила на чесночную пасту немного сливочного масла размером с кончик мизинца. Когда раковины нагреются, масло растает и принесет аромат чеснока в устрицы. Соль добавлять не нужно, так как устрицы были очень свежими.

Когда устрицы начали шипеть, Ши Ю внимательно наблюдала за ними. Она любила, чтобы они были немного тверже, и готовила их, пока мякоть не станет полностью белой, прежде чем добавить последний штрих - капельку Могучего Масла Мала!

О, о, о, аромат чеснока и масла уже пронизывал воздух! Ши Ю вздохнула, у нее потекли слюнки при мысли о том, как она будет кусать пухлую, сочную устрицу. Тем не менее, в аромате все еще чего-то не хватало.

Правильно, еще масла Мала!

Ши Ю была очень щедра с маслом Мала, налив почти столовую ложку этого вещества в уголок каждой устрицы. Сливочное масло уже растаяло и растеклось вокруг устричной мякоти. Когда добавили масло Мала, два масла образовали узор инь-янь с маленькой устрицей в центре. Это было очень приятно для глаз.

Сочетание запахов чеснока, чили и масла вдруг заставило Ши Ю сглотнуть. Пиво, ах! Она хочет холодного пива! Как хорошо было бы насладиться холодным пивом с горячими, только что снятыми с гриля устрицами, а?

Когда устрицы были приготовлены до нужной кондиции, Ши Ю сняла одну с гриля. Как человек, прошедший через испытания огнем в буквальном смысле, она не боялась небольшого жара от кипящего масла и масла Мала в раковине устрицы. Раковина была наполнена устричным бульоном, и она сначала отпила его. Вкус моря, сильный аромат масла и жгучий вкус чили разожгли аппетит.

Ши Ю отломил кусочек рыбы, которая снаружи зажарилась до красивой коричневой корочки, и откусила. Зубы прорвали хрустящую кожу, и она разгрызла нежную белую мякоть в середине.

На самом деле было довольно сложно приготовить рыбу на гриле до такого идеального состояния, нужно хорошо контролировать огонь и глубоко знать ингредиент, которым является рыба. Острота во рту была нейтрализована свежим вкусом рыбы, что позволило ей насладиться мощной, пряной вкусовой бомбой, которой стала следующая устрица на гриле.

Ши Ю уединилась в уголке, чтобы приготовить и съесть свое блюдо. Однако невозможно было скрыть аромат, который постепенно разносился морским бризом. Первыми, кто уловил запах, были чувствительные культиваторы, жившие на третьем этаже. Их пять чувств были особенно развиты, поэтому неудивительно, что они первыми обнаружили эту аномалию.

Поначалу запах готовящихся морепродуктов был просто замечен и пропущен. Они были сосредоточены на культивировании и не заботились о мирских делах. Однако через некоторое время запах усилился, и вскоре носы стали принахиваться к воздуху, почти представляя себе деликатес, источник этого запаха. Образ был настолько ярким, что они почти чувствовали его вкус.

У одного из окон третьего этажа мужчина с тонкими чернильными бровями тоже обратил на это внимание. Он обвел взглядом палубу и сразу заметил маленькую девочку, сидящую на корточках у жаровни. Она с энтузиазмом ела свой ужин.

Зрелище не вызвало никакой другой реакции. Его глаза были похожи на парящий снег, холодные и равнодушные.

В жизни человека бывает много встреч. Однако если не проявлять инициативу и не вступать в контакт, то можно избежать более половины жизненных неприятностей. Более того, слишком многим из этих людей суждено было стать прохожими, так зачем тратить время на мимолетную встречу с ними?

Чай в его чашке давно закончился. Мужчина встал и поставил чайный сервиз на место. Когда он вернулся на свое место, то обнаружил, что маленькая девочка теперь окружена людьми. Даже не обладая хорошим слухом, он мог сказать, что люди спрашивают девочку, не могут ли они купить ее еду.

Теперь, когда девочка поела, она выглядела более оживленной, чем раньше. Она без колебаний ответила согласием и ушла, чтобы взять напрокат у команды кое-какие кухонные принадлежности.

Какая умная маленькая девочка. После этих мыслей мужчина закрыл глаза и начал заниматься культивированием.

На палубе Ши Ю была очень занята. Она собиралась оставить устриц себе и поделиться ими с бабушкой и остальными членами семьи. Так что блюда, которые она планировала приготовить для этих людей, - это пряный краб и пряный омар. Поэтому она снова нырнула в море и набрала несколько корзин этих существ.

Крабы и омары здесь были довольно крупными. Одного существа было достаточно, чтобы приготовить отдельное блюдо. На крупных ракообразных не только приятно смотреть, но и мясо у них толстое и легко извлекается из панциря.

Пока она занималась подготовкой ингредиентов и ароматизаторов, все ее потенциальные клиенты собрались вокруг, с опаской поглядывая на дергающихся существ в корзине. Эти похожие на жуков существа со множеством ног и выпученными глазами выглядели довольно жутко. Слишком жутко, а! Что это за тварь, которой эта девочка собирается нас накормить?!

Затем девочка схватила более длинное жукоподобное существо и ударила его ножом в позвоночник. Люди вздрогнули. Девочка безжалостно провела ножом по позвоночнику, пока существо не было разделено пополам и брошено на гриль. На глазах у ужасающихся людей Ши Ю вскрыла краба и вычистила его внутренности, после чего разделила краба на удобные для жарки части. Она также раскрыла его большие клешни и положила их на гриль.

К этому времени омар стал немного красным. Ши Ю сначала положила его разрезанной стороной вниз, чтобы прожарить мясо, а затем перевернула. Она также нанесла на слегка поджаренное мясо приготовленный острый соус чили и переложила его на сторону непрямого жара. То же самое она сделала и с крабами. Вскоре воздух наполнился чудесным пряным ароматом.

Мясо этих существ, которое только что выглядело немного полупрозрачным и жутковатым, превратилось в пухлую белую плоть. Зловещего цвета оболочка стала ярко-красной от

приготовления. Сочетание красного и белого цветов с чудесным ароматом, витавшим в воздухе, делало зрелище просто неотразимым.

Вместо того чтобы размышлять о том, съедобны эти существа или нет, теперь все задавались вопросом, когда же наступит время есть!

<http://tl.rulate.ru/book/13864/1689166>