Подавай!

Под криком Су Линь банкет был полностью открыт, и было подано вкусное блюдо всех цветов и вкусов.

Ароматная тарелочная утка Чи Ченг, знаменитая закуска, сладкий и кислый карп, тушеная львиная голова, тушеный король, сладкий куриный суп.....

Хотя ни один из них не был горным деликатесом, это уже были первоклассные блюда, которые семья Су могла достать. Все ингредиенты были совершенно простыми мясом и ингредиентами, но разве они не смотрели на то, кто отвечает за приготовление пищи? Госпожа Лю Ай Чжэнь, первая большая ложка в семье Су, тщательно приготовила каждое блюдо, и с помощью многих помощников сегодня двадцать столов из Блюда, двенадцать из них подаются за каждым столом.

Три холодных блюда, три суповых блюда и шесть горячих блюд. Здесь есть рыба и мясо, курица и утка, но и специально купленные на фермерском рынке, двадцать королевских бао, а зимние бамбуковые побеги вместе в королевский суп-бао также дополняют друг друга! Тело и вкуснятина.

Есть также знаменитый куриный суп Ye Xingzhu, который готовится из китайских трав, таких как Анжелика, а затем кладут под пароварку и запекают в течение нескольких часов. Вкус был настолько сильным, что достиг куриных костей. Куриный суп со вкусом китайской медицины сразу же стал любимцем мужчин за каждым столом, и просто понюхав вкус лекарства в супе, мужчины почувствовали, что Боюсь, куриный суп - это всего лишь почечный тоник.

Очень вкусно!

Как можно есть хорошее блюдо и не пить?

Жители Чи-Чэна славились хорошим вином, а город Цзянь-ан был еще более известен своим винным городом. И отец Су Линь.

http://tl.rulate.ru/book/29256/945544