

На экране под таким углом была видна только половина ее фигуры, а лица вообще не было видно.

Линь Ии взглянула на экран и ответила:

— Блюдо, которое я сегодня научу готовить, называется Гаошэнские свиные ребрышки. Часть про гаошэн из названия взята из идиомы неуклонного роста. Это блюдо превосходно на вкус. Приготовить это блюдо очень просто, и это то, что может сделать даже новичок.

П.п.: буквальный перевод гаошэн — получение повышение по службе.

Первое что производит впечатление у зрителей — это голос стримера. Часто они слышат сначала голос, а затем появляется видео.

Шум или случайные фоновые звуки являются негативным фактором. Например, было бы очень вероятно, что зритель может перестать смотреть видео из-за плохого качества звука. Независимо от того, насколько хорош был бы стример, если его голос не был приятен для слуха или если содержание его речи не было привлекательным, зрители покидали канал.

Мягкий и нежный голос Линь Ии звучал особенно приятно. Таким образом, у зрителей, случайно попавших на канал, возникло желание задержаться еще немного и посмотреть, что будет дальше.

[Хань Юй: Эй, у этого стримера приятный голос.]

[Нанако: Какие-какие ребрышки? Это первый раз, когда я слышу о них.]

[Сяо Юэ: А этот стример — красавица?]

[Что происходит?: Эй, ее навыки владения ножом довольно хороши.]

Линь Ии рассказала об основных ингредиентах для блюда, которые она вскоре будет использовать: свиные ребрышки, масло, соевый соус, сахар, уксус и кулинарное вино. Затем она положила промытые свиные ребрышки на разделочную доску и начала их резать.

На самом деле она могла бы попросить мясника разрезать свиные ребрышки, когда покупала их на продовольственном рынке. Но у Линь Ии было небольшое obsessивно-компульсивное расстройство. Еда должна была быть не только вкусной, но и хорошо выглядеть.

Свиные ребрышки выглядели бы намного лучше, если бы их разрезали на одинаковые кусочки.

В это время она начала резать очищенные свиные ребрышки тесаком.

Острый тесак поднялся и упал. Хотя ее рука была тонкой, казалось, что она обладает безграничной силой.

В мгновение ока она разрежала все свиные ребрышки на мелкие кусочки и сложила их вместе. Если присмотреться повнимательнее, то можно было заметить, что размеры кусочков были одинаковые.

Вилла семьи Линь была наполнена самыми лучшими инструментами. Дубовые шкафы были выполнены в европейском стиле, а кухонные инструменты были импортированы из Германии.

Ножи и другие кухонные инструменты, которыми она показывала, были чрезвычайно просты в использовании.

Только по тому, как она ловко нарезала свиные ребрышки, можно было понять, что она очень опытна в готовке. Кроме того, не было никаких уродливых моментов, которые можно было бы увидеть на продовольственном рынке, когда там разделявали мясо.

Все зрители тупо уставились на свои экраны...

Незаметно для нее число зрителей в верхнем правом углу выросло до 89.

После того, как она закончила резать свиные ребрышки, Линь Ии нашла время, чтобы посмотреть комментарии, ответить на вопросы зрителей и пообщаться с ними. За исключением нескольких отрицательных комментариев, она не пропустила ничего.

— Готовить тушеную свинину немного сложнее. Свиные ребрышки должны быть сначала обжарены, чтобы запечатать соки, прежде чем запечь их на большом огне. Таким образом мясо станет особенно нежным. Приготовление свиных ребрышек гаошэн немного отличается. Даже люди, которые никогда раньше не заходили на кухню, смогут сделать это, увидев однажды, как это готовится.

Когда она добрались до этого пункта, она остановилась.

— Конечно, эти слова основаны на уверенности в том, что вы можете отличить сахар и соль друг от друга. Иначе будет лучше, если вы будете держаться подальше от кухни.

[Пик 7638: Хах, если ты смешаешь сахар и соль, то в конечном итоге взорвешь свою кухню?]

[Нанако: О, значит, приготовление тушеной свинины это что-то особенное. Я узнала что-то новое!]

[Какое имя еще не использовалось?: Этот стример — профессиональный шеф-повар?]

<http://tl.rulate.ru/book/29793/748600>