

Бабушка с доброй улыбкой смотрела на Сяолу, что невольно напоминало Лонг Си о ее бабушке. Лонг Си чувствовал себя расстроенным и чуть не сломался.

Теперь ей предстояло пройти долгий путь, и она не знала, выживет ли она, чтобы вернуться к бабушке в последний раз.

Лю Хуа поднял ведро со льдом и налил его на голову Вэйвэй.

Хулала! Всё ведро со льдом упало, промокнув Вэйвэй в замерзшую утонувшую крысу. Она была так холодна и начала дрожать.

Бабушка Пяо почувствовала ужас.

Она думала, что следующим будет она. "Ах, я умру здесь?"

Вэйвэй грустно ушел в сторону, дрожа от холода.

Лонг Си совсем не заботились о своих действиях.

Она пренебрегла всеми внешними помехами и сосредоточилась на том, чтобы сделать свое собственное блюдо, не отвлекаясь на мысли.

Только что она уже нашла огромную доску для резки бревен диаметром более одного метра, высотой с половину человека, и весом не менее 100 джинов, и два железных молотка каждый около 300 джинов. Она забила кровавые вещи в мясную суспензию.

Режущая доска была сделана из толстых бревен возрастом 100 лет, которые выдерживали сильный удар молотков.

Она зачерпнула мясной навоз и положила его на тарелку. Затем она положила на разделочную доску большой кусок свежей говядины весом около 5 кг.

"Насколько свежая говядина?"

Лонг Си ясно видел, как мышцы прыгают на свежей говядине. Слегка касаясь ее, она могла обнаружить, что она еще теплая. Поверхность мяса была слегка липкой.

Говядина должна была покинуть корову менее чем на полчаса.

Конечно, Лонг Си должен был быть профессором, чтобы выбрать говядину!

Потом она яростно ударила по говядине двумя тяжелыми молотками один за другим.

Эта специальная разделочная доска, молотки и свежая говядина были именно теми тремя элементами, которые были необходимы для изготовления аутентичных, сделанных вручную, говяжьих шариков Чаочжоу!

Что касается происхождения говяжьих шариков Чаочжоу, то самым популярным его вариантом был Накка. Но у Чаочжоу это получалось намного лучше.

Хакка ударил по говяжьим шарикам спиной кухонного ножа.

Из-за недостатка силы пострадала липкость мяса.

Чаочжоу люди перешли на использование двух специальных "железных булавок", каждый из которых представлял собой специальный прямоугольный молоток весом 3 кг. Шеф-повар использовал два молотка, чтобы ударить по говядине последовательно до тех пор, пока говядина не превратится в мясную суспензию.

Хаккас использовал чистую воду для варки говяжьих шариков, в то время как Чаочжоу были более изысканными в том, что они переключились на использование супа из говяжьих костей для варки говяжьих шариков. Благодаря этому мясной вкус не проникал в суп и обогащал густой говяжий вкус.

В конце концов, Сяолу поняли, что Long Xi собирается делать говяжьи шарики.

Он не мог не беспокоиться о ней.

Говяжьи шарики ручной работы действительно были вкусными, но не имели никакого отношения к жесткости.

Она бы ушла от темы?

Лон Си увидел беспокойство в его глазах и с улыбкой сказал: "Не волнуйся, у меня есть секретное оружие".

"Бах, бах, бах!" Она сжимала зубы и широко открывала глаза, ускоряя темп ударов и силу. Казалось, что у нее была какая-то ненависть к говядине.

Сяолу и Янь Ванчуань оба были поражены ее выражением.

Это была личность Лонг Си. Независимо от того, насколько трудной она была, она была бы очень сильной и знала, как наслаждаться жизнью в трудных ситуациях.

Она смотрела на другую большую кастрюлю на плите, кипящий суп из свиной кожи.

Этот суп из свиной кожи добавлялся бы в говяжью суспензию. Это предотвратило бы увеличение количества пектина в говяжьей суспензии, сделало бы говяжьи шарики более нежными и эластичными.

Однако этот суп из свиной кожи нужно было добавлять в говяжью суспензию несколько раз. После того, как шлам полностью впитался в суп, его можно было снова добавлять.

Ведь это блюдо не требовало глубокой техники, а только терпения.

Она вычерпывала ложку супа и равномерно добавляла его в говяжью суспензию.

Через 10 минут или около того, она дотронулась до говяжьей суспензии и добавила еще одну ложку супа, когда увидела, что суп из предыдущего был поглощен говяжьей суспензией.

Она ударила по говядине около 23 000 раз, в то время как свежее мясо превратилось в говяжью суспензию.

Она подобрала небольшой навоз, чтобы натереть его, и не нашла в нем волокна.

Она смешала говяжий навоз с ранее приготовленным мясным навозом. Добавив подходящее количество соли и перечного порошка, она равномерно перемешала их все.

Затем она ударила и разминала мясную суспензию с силой до тех пор, пока она не упадет, когда ее будут держать в руках.

Этот шаг был так называемым "Добавление липкости посредством удара".

Когда этот шаг был завершен, говяжьи шарики были более нежными и эластичными.

Она разделила мясную суспензию на несколько равных частей, а затем вытащила из холодильника, работающего на солнечных батареях, желе из свиной кожи, сделанное из супа из свиной кожи.

Она разрежала желе на кусочки одного кубического метра, обернула их говяжьей суспензией и сделала из него шарик.

Завернув около 20 фрикадельков, она положила их в 90-градусный суп из говяжьих костей, чтобы медленно впитать суп.

При этом говяжьи шарики можно было прочно сформировать и медленно впитывать нежный вкус супа.

В это время Ян Ванчуань закончил свое блюдо, живые голецкие тушеные тофу.

Лу Хуа попробовал его и сразу же вырвал.

Особенностью этого блюда было то, что голец нужно было приготовить за день до того, как он выплюнул всю грязь. Затем их можно было использовать в качестве ингредиентов.

Однако Ян Ванчуань не успел сделать этот шаг.

Лу Ниа дал ему плохой комментарий и подумал, что блюдо бабушки Риао было лучше чем его.

В результате, Ян Wangchuan заплатил 10 чипсов и получил наказание ведро льда.

После замачивания в супе на полчаса, Длинный Си зачерпнул их в миску. Добавив суп, она передала миску Лу Хуа.

Хороший запах луковиц и измельчённого имбиря подошёл к ним вместе с горячим паром.

Говяжьи шарики были представлены в неправильной овальной форме один за другим, похожей на упрямых и непослушных младенцев. Это была особенность говяжьих шариков ручной работы.

Лонг Си сказал: "Это блюдо называется говяжьи шарики с молотками тысячи раз".

Лу Хуа ничего не сказал, но зачерпнул шарик. Он подул на него и слегка укусил.

Свежий говяжий шарик, который был недавно отбит, показал свой аромат плотности, нежности и эластичности. Натуральный вкус говядины сразу же стал свежим во рту.

Он чувствовал себя так, как будто на его языке счастливо бегают бесчисленные крошечные коровы, или как будто на его язык прыгают бесчисленные прыгающие конфеты со вкусом говядины.

Этот мячик из говядины ручной работы действительно был одним из тех, что были в фильме Стивена Чау, который можно было использовать для настольного тенниса!

Он перекусил еще раз. Желе из свиной кожи, сделанное из сгущенного вкуса креветочного супа и куриного супа, расплавилось. Соус вымылся, и аромат задерживался на его губах и зубах.

Он спросил: "Что еще за мясо в говяжьих шариках? Оно нежное и гладкое, но я не могу сказать, что это такое".

Длинный Си с улыбкой сказал: "Не надо было есть такую еду. Я выбрал это, чтобы соответствовать жестокой теме. Это овечья плацента."

"Что?" Лю Хуа чуть не подавился.

Лонг Си спокойно сказал: "Это овечья плацента. Как на вкус?"

Лу Хуа сказал: "На вкус очень вкусно. А это лучший говяжий шарик, который я когда-либо ел. Мне нравится вкус! Жестоко готовить с плацентой".

Ямамото Шан прервал: "Но жестокости недостаточно". Если ты сможешь выбрать овечью плаценту из живой овцы, она будет идеальной!"

Лу Хуа выслушал его слова и даже вырвало.

Он гневно посмотрел на Лонг Си и спросил: "Как ты можешь дать мне такую еду?"

Лонг Си хитро улыбнулся и сказал: "Просто съешь немного". Это очень питательно. Ничего страшного. Ты чувствуешь какой-нибудь рыбный запах?"

Сяолу с улыбкой сказал: "Дядя Лу, считай, что это креветочное мясо".

Возможно, вкус говяжьих шариков был слишком хорош, или Сяолу говорил хорошие слова для Лонг Си. Лу Хуа не беспокоился об этом и даже съел все говяжьи шарики с супом.

Лу Хуа сказал: "Я съел их все. Результат очевиден. Бабушка Ріао должна принять наказание ведра льда".

Сяолу и Лонг Си поспешили сказать: "Могу ли я принять наказание для бабушки Пьяо?"

Лу Хуа сказал с твердым умом: "Нет, это правило! Любой, кто нарушит его, будет наказан, включая меня!"

Бабушка Пьяо неохотно приняла наказание за ведро со льдом.

Длинный Си сказал ей: "Бабушка Пяо, подойди к плите, чтобы согреться. Не замерзай".

Бабушка Пяо была слишком холодна, чтобы что-то сказать. Она кивнула и пошла к плите.

В это время, вышел хороший запах. Шеф-повар Цянь уже закончил свое блюдо.

Он приготовил знаменитое блюдо, о котором подумал Лонг Си, блюдо из хвостового пиршества династии Тан, которое называлось "Весна головы". Звучало поэтично, но жестоко. Оно было сделано из живых перепелов.

Более часа назад он мариновал перепелов приправами. Он разрезал имбирь на кусочки и похлопал чеснок. Потом он поджарил имбирь и чеснок. Смешал их с легким соевым соусом, солью, красным вином и черным кунжутным маслом и добавил несколько нарезанных лоскутков зеленого лука.

Это был его соус для барбекю ручной работы.

Следующим шагом было оторвать кожу перепела вместе с его перьями.

Его руки дрожали!

В конце концов, он был нормальным человеком, поэтому он колебался!

Он сделал для себя психологическую конструкцию и в конце концов сделал это.

Эта чертова сцена была действительно отвратительна!

Что еще важнее, перепел с кожей был еще жив. Боль была предсказуема.

Даже перепел надеялся быть убитым напрямую!

Хотя он ясно знал, что это было жестоко, теперь у него не было другого выбора.

Он должен был победить! Его дочь все еще ждала его в клетке!

Он взял две длинные железные палочки, чтобы сгореть на костре.

Потом он ущипнул перепела железными палочками. Как бы он ни боролся и не кричал, он не отпустил руки...

Вскоре перепел был зажарен заживо.

Его глаза все еще были открыты, как будто он умер от обиды.

Он равномерно добавил соус для барбекю по всему телу и нарисовал на животе перепела немного розового меда, чтобы сделать его вкусным.

Затем он испек двух перепелов и положил их на тарелку в хорошей форме.

Аромат перелился.

Два перепела, лежавшие на тарелке, широко открывали глаза, вытягивали шею и слегка открывали рот. Таким образом, два перепела были построены с красотой пения лебедей.

Несколько ярких абрикосовых цветов, вырезанных из моркови, были помещены рядом с перепелами с несколькими каплями росы на лепестках, которые выглядели как бутоны, бурлящие по утрам. Это принесло ощущение весны.

Шеф-повар Цянь Бланкли сказал Лу Хуа: "Директор Лу, пожалуйста, попробуйте".

Лу Хуа ворвался в сердечный смех.

<http://tl.rulate.ru/book/34784/1022523>