

В конце концов, Монах Тан все еще нашел семью, чтобы остаться, как он хотел. Это была семья из трех человек с маленькой девочкой.

Монах Тан некоторое время общался с семьей, чтобы понять положение семьи. Фамилия мужчины - Чжан, по имени Чжан Чжун, хорошо воспитанное имя. Мать девочки зовут Ли Сю. Это красивая молодая женщина. Эту девочку зовут Чжан Сяомэй.

В процессе общения, Монах Тан, наконец, подвел их защиту, и они стали более восторженными.

Конечно, маленькая девочка всегда теплое сердце, и она не испытывала никакого благоговения перед Монахом Таном. Но ей было просто любопытно, все вопросы появлялись на лице. После того, как эти двое вошли в дом, ее большие глаза какое-то время продолжали смотреть на лысую голову монаха Тана и снова смотреть на длинные волосы на лице Сунь Укуна!

"Хозяин, вы еще не ели". Моя жена сейчас приготовит для вас!" Чжан Чжун сказал монаху Тану.

"Спасибо, милостыня, но тебе нужно только одолжить мне плиту и рисовую лапшу". Мы сами приносим еду, а я буду готовить для себя. Лучше попросить милостыню попробовать. Сейчас же! И таким образом заплатить за вашу доброту". Монах Тан слышал это, говорил это. Просить их остаться было лишь одной из причин. Одалживать плиты для приготовления пищи было важнее. Вяленое мясо, особенно тигровый penis, если его не съесть, оно сгниет!

"Хозяин, вы умеете готовить?" Чжан Цзюнь услышал, как его глаза сияли, Ли Сюй оглянулся, Чжан Сяомэй все еще смотрел на лысую голову Монаха Тана и волосатое лицо Сунь Укуна!

"Ну, да. Не так уж и хорошо!" Монах Тан кивнул, казалось бы, скромно, но его тон был вполне доволен!

"Отлично, тогда иди, Сюй, отведи хозяина на кухню!" Чжан Чжун сказал с воодушевлением.

Монах Тан: "А?" Монах Тан был немного смущен. Лю Цзюнь не показывает карты как рутину, разве она не должна быть заблокирована в это время? Почему ты с радостью согласился? Монах Тан дал Ли Сю странный взгляд. Он думал, что это была ужасная еда Ли Сю?

Чжан Чжун немного счастлив. Причина, по которой он не хотел, чтобы Монах Тан одобрил их пребывание, не только немного напугана, но и более важная причина - проблема с едой. Чжан Цзюнь не хочет делиться едой с другими. Если бы не Чжан Сяомэй, он определенно не хотел бы, чтобы Монах Тан вошел!

В этот момент лысый монах перед ним не только сказал, что он будет готовить, но, что более

важно, он принёс свои ингредиенты. Услышав это, Чжан Чжун сразу же был полон радости, и их еда может немного сэкономить. Глядя на Монаха Тана в путанице, Чжан Цзюнь не может дожидаться, когда Монах Тан "перекатится" на кухню одним ударом: Черт, быстро готовь! Лучше всего использовать собственные ингредиенты!

Конечно, самое главное, что Чжан Чжун понюхал мясо. Оно было в той большой посылке и в той большой посылке, которую он нес. Мясо, это мясо. Чжан Чжун не знал, как давно он не ел мяса. Он не может не пускать слюни, когда пахнет мясистым ладаном!

Что касается того, почему монах носил большой кусок мяса, Чжан Чжун не позаботился об этом! Просто подумать о том, чтобы съесть мясо - достаточно. Когда монах Тан пошел с посылкой на кухню, он знал, что съест мясо!

Кухня не большая. Есть только одна варочная панель, но Монах Тан кивнул от радости. Одной кастрюли достаточно. Кроме того, у варочной плиты две кастрюли, чего достаточно, чтобы показать свои кулинарные способности!

Монах Танг взглянул вкратце. Семья небогата, но, конечно, не бедна. У них есть рисовая лапша и различные приправы. Хотя и не такие разнообразные, как современные приправы, соль все же есть. Достаточно иметь это. Видя, как этот монах Тан чуть не заплакал, в наши дни его вкус чуть не выцвел нахрен!

Но единственное, чего не хватало, это масла. Он обыскал кухню Монаха Танга и не увидел ни капли масла!

Но это не имеет значения, потому что Монах Тан не только спасает тигровый кнут и вяленое мясо, но и кусочек жира. С этим куском жира, масло не было бы проблемой.

Взвесив режущий нож на разделочной доске, попробовал. Это было немного легче, но было довольно здорово. После игры с ножом Монк Танг начал готовить официально. Зажечь огонь и помыть сковороду легко, а потом нож мигнул, и жир тонко порезался на измельченные кусочки, и его обжарили на сковороде.

В это же время была вымыта еще одна кастрюля с белым рисом, и он начал готовить рис!

Причина, по которой жир нарезали на кусочки, заключается в том, что жир быстро вырабатывал масло. Хотя это неизбежно будет немного залежаться, монах Тан не успевает медленно поджарить масло, под яростным огнем быстро появилась большая миска с маслом, и аромат мясного жира распространился так, что семья в доме проглотила и продолжила нюхать в воздухе.

"Это так ароматно, так ароматно. Это запах мяса?" Чжан Сяомэй не смотрела на Укун в этот момент, закрыла свои большие глаза и нюхала землю, и сказала взволнованно.

Монах Тан с кухни начал готовить официально, оставив немного масла на дне кастрюли, а затем Монах Тан наливает в кастрюлю нарезанные кусочки зеленого лука, имбиря и чеснока, найденные на кухне, и начинает готовить. Запах взрывается как бомба!

Выньте вяленое мясо, нарежьте его полосками, налейте в кастрюлю, затем поджарьте, добавьте воды и начинайте вариться на огне!

Это первое блюдо, приготовленное монахом Тангом. Дело не в том, что Монах Тан не хочет использовать тигровое мясо для приготовления чего-то другого, но учитывая, что Чжан Сяомэй молодой и у него недостающие зубы, блюда можно только кипятить и кипятить на таком высоком огне, что удобно для ее жевания!

Далее Монах Тан был взволнован, что является ключевым блюдом сегодняшнего дня. Глядя на тигровый пенис, Монах Тан вздохнул: какой он большой!

До того, как стать Золотой Цикадой X, хотя Монах Тан съел много вкусного, есть еще много вещей, которые не были съедены, например, обезьяний мозг, например, тигровый пенис, не говоря уже о таком большом тигровом кнуте!

В это время были показаны кулинарные навыки монаха Танга, а скорость чистки тигрового члена была очень высокой. Плохая кожа была удалена, а самое главное - удалить неприятный запах. Затем Монах Тан нарезал тигровый кнут.

Без крахмала монаху Тангу пришлось сделать немного муки.

После окончания приготовления тигрового кнута тушеное мясо тигра просто хорошо тушится, а кастрюля наполняется большим горшком и двумя маленькими горшочками с мясом.

Почистить кастрюлю, затем влить в нее предварительно прокипяченное масло и разогреть. После того, как температура масла достигнет определенного уровня, глаза монаха Таня внезапно вспыхнут, блюдо из тигрового пениса будет официально выставлено на обозрение, а нарезанное мясо будет налито в кастрюлю. Затем обжарили до золотистого цвета, а затем вылили их в кастрюлю, и вскоре большая тарелка нарезанного золотистым ломтиком пениса была готова! (Чувствуете ли вы где-нибудь боль?)

Затем монах Тан равномерно посыпал на это немного соли и перца. Второе блюдо... Мясо из золотых денег тоже готово!

В то же время, в другой кастрюле, вкус риса ароматный и слегка поджаренный рис тоже трепетал, и рис был готов!

Монах Тан кивнул от радости. Мастерство осталось на месте. Время пришло. Основные продукты и блюда можно подавать вместе!

<http://tl.rulate.ru/book/38931/895984>