

У этой древней собаки была относительно единственная порода, в основном все они были местными собаками, то есть китайскими пастушьими собаками.

Хотя внешний вид местной собаки не такой милый, как некоторые иностранные собаки в 21 веке, IQ местной собаки в основном очень высокий, более гуманный и лояльный к хозяину.

Если вы поднимете одного из них, вы сможете не только стать Дуду в качестве товарища по играм, но и охранять дверь.

Чжао Юнь-эр вспомнил, как тетя Лю сказала несколько дней назад, что ее старый
***** Маленькому мальчику тоже месяц, и он боится отдать что-нибудь.

В конце концов, еда в древние времена была более ценной, и в семье было максимум одна собака, а еще несколько собак не могли их прокормить.

Чжао Юнь-эр улыбнулся и сказал Дуду: «Дуду, мама пойдет к бабушке Лю, чтобы взять тебе щенка, хорошо?»

Дуду прислушался, и его потерянное лицо внезапно восстановилось.

"Мама, правда?"

«Если Дуду понравится, мама возьмет одного!»

"Дуду это нравится!" - резко сказал Дуду.

«Хорошо, после обеда моя мама пойдет к Нянь Лю и заберет тебе один, хорошо?»

"Ага!"

Глядя на улыбку на маленьком личике Дуду, на губах Чжао Юнь-эр также была легкая улыбка.

«Моя мама собирается готовить!»

"это хорошо!"

Чжао Юнь-эр отложила приготовленную рыбу и начала подавать сначала к блюдам. Тушить и готовить на пару проще, но для приготовления рыбного филе требуются определенные усилия.

Чжао Юнь-эр подходила к этому по частям. К счастью, после стольких лет обучения навыкам

владения ножом это было неплохо. Рыбные кости в основном она удалила, так что не нужно быть слишком осторожным для еды Дуду.

Что касается тушеной рыбы и морского окуня на пару, Чжао Юнь-эр пришлось выбирать рыбные кости, когда она ела ее позже. Только после того, как рыба была извлечена из костей, она осмеливалась есть ее.

В противном случае кость застрянет, и эта эпоха не знает, есть ли способ вытащить рыбы кости из глотки.

Чжао Юнь-эр сняла шкуру с нескольких лягушек, очистила их и поместила в таз.

Когда кусочки рыбы будут готовы, всыпьте немного муки и вымесите ее, а затем приступайте к приготовлению.

Лягушка-бык просто сделана и не требует слишком большого количества сырья, чтобы приготовить такой восхитительный вкус.

Потом приготовила тушеную рыбу, вылила масло в масляную сковороду. После того, как оно было нагрето, она начала жарить. Когда обе стороны стали золотистыми, добавляли воду, добавляли травы и чеснок, а вино для приготовления соевого соуса и соль варили на медленном огне. Густой аромат улетучился.

Деревенские жители в основном не хотят добавлять масло в кулинарию. Просто добавляют соль и тушат рыбу в коричневом соусе. Это действительно редкость в стране.

На тушеную рыбу ушло всего больше десяти минут. В то время как рис варился в другой кастрюле, была установлена решетка для варки, на которой готовился морской окунь.

Последнее, что сделала Чжао Юнь-эр, - это рыбное филе, добавила немного масла, поставила до кипения половину кастрюли воды и положил рыбное филе в кастрюлю. Добавила несколько кусочков **** и накрыла горшок.

Рыбное филе очень тонкое и легко готовится. Готовится оно через несколько минут. Когда его вынули из кастрюли, рыбный суп стал молочно-белым, очень хорошо пахнет и выглядит очень аппетитно.

Прежде чем налить из кастрюли, Чжао Юнь-эр схватила пригоршню нарезанного зеленого лука и посыпала им. Запах зеленого лука смешался, и он стал лучше.

Глядя на несколько приготовленных блюд, Чжао Юнь-эр почувствовала себя очень довольной.

Нельзя сказать, что в древности, даже в 21 веке он определенно считался очень богатым.

«Дудо, Тянфу, садитесь есть!»

Внимание! Этот перевод, возможно, ещё не готов.

Его статус: идёт перевод

<http://tl.rulate.ru/book/43983/2744060>