

"Теперь замочите бамбуковые листья в имбирной воде, а затем возьмите два бамбуковых листа и положите их на дно бамбуковой трубки". "Это называется лекарственный грунт. Если вы используете лепестки роз, это будет лучше всего. Вкус будет более приятным". пояснил Нин Фэй, готовясь к жарке мяса. Бамбук в лесу был повсюду, особенно в таких глубоких горах, где его было еще больше. А поскольку в этот лес еще никто не ступал, бамбук здесь рос очень хорошо. Он как раз подходил для приготовления барбекю из бамбуковых трубок. "Хотя вкус обычного мяса для барбекю хорош, оно легко выделяет большое количество канцерогенов, таких как полициклические ароматические углеводороды, гетероциклические амины и так далее. Поэтому я советую всем не есть слишком много. Если есть его раз в несколько дней, это не будет проблемой". "Особенность мяса, приготовленного на барбекю из бамбуковых трубок, заключается в том, что оно очень вкусное и имеет высокую ударную ценность".

"Более того, бамбук сам по себе полезен. Он обладает свойствами очищения от жара, уменьшения количества мокроты и прекращения кашля. Он также может очистить легкие, уменьшить огонь и успокоить плод". "Жареное мясо в бамбуковой трубке с добавлением китайских лекарств, таких как *Gastrodia elata*, *codonopsis pilosula*, женьшень и *Angelica*, дает лучший эффект. Жаль, что поблизости нет таких ингредиентов". Нин Фэй объяснял, как он готовился. Он выглядел спокойным и расслабленным. "Аббат Дин Нин, пожалуйста, прекратите. Я проголодалась, глядя на это". "Почему мне кажется, что в твоих руках что-то такое вкусное?" "Это что, пищевой стример? Я влюблена в него". "Его мастерство не имеет себе равных". Нетизены, не удержавшись, сглотнули слюну и сказали. "Далее - приправа. Возьмите небольшую миску и положите туда семена кунжута, кумин, мсг, рафинированную соль и чили. Достаньте нарезанные мясные полоски и положите их в миску, перемешайте".

"Здесь все должны быть внимательны. Воду лучше не добавлять. Так уж получилось, что жир самого мяса впитывает в себя специи. Если будет вытекать вода, они разбавятся, и вкус будет гораздо более легким". Отправляясь в экспедицию, Нин Фэй приготовил коробочку с приправами, в которой находились всевозможные приправы на каждый день. Он положил мясные полоски в миску и с помощью деревянных палочек равномерно перемешал мясные полоски в приправе. Уже одно это умение заставило интернет-пользователей в зале прямых трансляций бесконечно хвалить его. Именно так должно выглядеть мясо, приготовленное на барбекю! Затем Нин Фэй положил в бамбуковые трубки несколько лесных грибов и шампиньонов и поочередно положил туда полоски мяса. Как для человека, хорошо разбирающегося в кулинарии, ингредиенты словно танцевали в его руках, аккуратно укладываясь в кастрюлю. Нин Фэй приготовил четыре бамбуковые трубки, наполненные мясными полосками и ингредиентами. Рядом с ними уже был разожжен костер.

Следует отметить, что каждый раз, когда Нин Фэй разжигал костер, он объяснял это нетизенам. Сначала он выгребал лопатой кусок земли, чтобы костер был изолирован от горючих материалов, таких как трава и деревья. Затем с помощью почвы он формировал круг, после чего можно было без опасений зажигать огонь. Четыре бамбуковые канистры были помещены на костер. Температура равномерно распределилась между ними, и вскоре воздух наполнился ароматом. В нем чувствовался естественный аромат бамбука, который заставлял людей чувствовать себя расслабленными и счастливыми. С тех пор как маленький сокол научился летать, он становился все более и более активным. Часто птиц не было видно. Но сейчас он, казалось, почувствовал аромат. Он подлетел и приземлился на плечо Нин Фэя. Он с нетерпением смотрел на бамбуковые трубки. "Хаха, сокол наконец-то вернулся". "Должно быть, он учуял аромат мяса!" "Ну что ж, жареное мясо, приготовленное аббатисой Дин Нин, выглядит очень аппетитно".

"Жареное мясо в бамбуковой трубке будет иметь неповторимый аромат бамбука, который намного вкуснее, чем у обычного жареного мяса!" "Где можно получить такую вкуснятину?"

"Тот же вопрос". Нетизены начали оживленно общаться. Многие стали рассказывать о своем городе и приглашать людей из того же города вместе поесть бамбукового трубчатого жареного. "У вас есть такой же из Цзиндоу? Есть в Вудаокоу. Давайте пойдем вместе. Мы даже можем пойти в бар ночью!" "Пора собираться в горный город. Я знаю одно особенно вкусное блюдо. Это для меня!" "Уже три человека из Пудуна едут сюда. Кто хочет устроить барбекю вместе?" "Из Чанчжоу, приезжайте и регистрируйтесь вместе со мной!" Атмосфера в комнате прямого эфира была очень хорошей. Для ведущего зал прямых трансляций был как его собственный дом. Об этом нельзя было говорить вскользь.

Если бы в зале прямых трансляций было много троллей, ведущих ритм, то многие прохожие и фанаты, увидев эти пулевые сообщения, почувствовали бы раздражение. Если же атмосфера в зале прямых трансляций была очень хорошей, то фанаты еще больше полюбили бы Нин Фэй. Неосознанно это также могло усилить сплоченность фанатов Нин Фэй. В это время Нин Фэй увидел, что время уже почти пришло, и достал из огня бамбуковую трубку. Как только он открыл круглую крышку из бамбука в верхней части, из бамбуковой трубки сразу же поплыл заметный аромат. Увидев эту сцену, интернет-пользователи не могли удержаться от слюны. Нин Фэй деревянными палочками подцепил кусок жареного мяса. В этот момент жареное мясо было уже полностью готово, а приправы на нем полностью слились с жареным мясом. Выглядело оно необычайно аппетитно. Сяо Сяо смотрел на жареное мясо сбоку. Он выглядел очень взволнованным и продолжал дрожать всем телом.

Нин Фэй откусил первым. "Очень вкусно", - с гордостью сказал Нин Фэй, выражая удовлетворение. "Хозяин, ты зашел слишком далеко!" "Зачем я открыл прямую трансляцию!" "Это выражение лица так раздражает". "Десятки тысяч людей осуждают Абби Дин Нин за то, что он ест жареное мясо, не издавая ни звука!" Жареное мясо из бамбуковой трубки действительно было намного вкуснее традиционного жареного мяса, поэтому Нин Фэй была так довольна им. Более того, вкус мяса кабана был очень похож на вкус свинины, но был более жевательным. Нин Фэй взял кусок жареного мяса и поднял его вверх. Движения маленького сокола были очень быстрыми. Неожиданно он взлетел и проглотил жареное мясо. Его движения были настолько изящны, что у людей загорались глаза. Несмотря на то, что сокол еще не вырос, его черно-белые перья покрывали все тело, придавая ему необыкновенную красоту.

Человек и птица снова стали спокойно есть жареное мясо. Нин Фэй сидел на большом камне. Рядом с ним слышался шум текущей воды, отчего он казался особенно спокойным и расслабленным. Мяса кабана было очень много. После того как мужчина и птица закончили есть, они оба почувствовали себя очень довольными. "Удобно", - неторопливо сказал Нин Фэй. Наевшись досыта, Нин Фэй снова принялся гладить птицу. Маленький сокол уже вырос до размеров ладони Нин Фэй. Нин Фэй протянул левую руку и раскрыл ладонь. Соколенок послушно перелетел на ладонь Нин Фэй и лег, задрал лапки к небу. Эта сцена заставила интернет-пользователей удивленно прищелкнуть языками. Затем Нин Фэй слегка сжал пальцы и большим пальцем погладил белый мех на груди сокола. "Боже мой, соколенок такой послушный!" "Лежит плашмя и позволяет мне его трогать? Этот сокол не очень серьезен!"

"Это должен быть декан аббатства, который несерьезен. Как он может так обращаться с маленьким соколом?" "Декан аббатства Нин, отпустите птичку. Я лягу там вместо нее!" "Па! Если ты хочешь лечь, я тоже лягу! !" Нин Фэй некоторое время смотрел на экран пули. Когда он увидел сообщения, отправленные всеми, то нашел их очень интересными. "Маленький Сокол гораздо умнее, чем вы думаете", - сказал Нин Фэй всем. "Если вы мне не верите, посмотрите". "Маленький Сокол, встань". Как только Нин Фэй отдал приказ, Маленький Сокол послушно встал на руку Нин Фэй. "Повернись". Маленький Сокол подпрыгнул на месте на 360 градусов и продолжил смотреть на Нин Фэй. "Сальто!" Маленький Сокол встал на две ноги и

прижал голову к земле. Он перевернулся всем телом и стал на две ноги, обратившись к небу. "Выпусти крик!" "Чжи Эр ~" "Полетим на круг!" f[]ee[]ov[]l.c[]

Маленький сокол взлетел в воздух, сделал круг, а затем уверенно приземлился на ладонь Нин Фэя. Увидев это, пользователи сети были ошеломлены. Святые угодники, что это за божественная птица? Неужели она понимает слова Нин Фэя? Многие зрители наблюдали за тем, как рос сокол, как его усыновила Нин Фэй, и как он выглядел сейчас. Они не ожидали, что Сяо Сяо окажется настолько сильным! "Этот... Сяо Сяо слишком умный!" "Действительно, аббат Дин Нин, как вы научили Сяо Сяо?" "Сколько ему лет? Он уже такой!" "Аббат Дин Нин - Бог?" "Я впечатлен!" Увидев выступление Сяо Сяо, пользователи сети были потрясены. Затем произошло нечто еще более неожиданное. Маленький Сокол стоял на левой ладони Нин Фэя. Нин Фэй вдруг сделал пистолетную позу правой рукой. Затем он прицелился в Сокола и сделал жест выстрела.

Зрители все еще недоумевали, что делает Нин Фэй, но маленький сокол покачнулся и упал на ладонь Нин Фэя. Он закрыл глаза. Он играл в мертвеца? Играет в смерть? Он играл с Нин Фэем? Что за хрень? Это была птица? Нетизены только чувствовали, как десять тысяч лошадей из травяной грязи скачут по их головам, бессовестно попирая их знания.

<http://tl.rulate.ru/book/54631/3154384>