Когда они вернулись в храм Цинфэн, было уже 7:30 вечера. Для Цзян Сюэ это была самая впечатляющая сцена из всех, что она видела до сих пор. Светлячки танцевали в воздухе в лесу. Возможно, только следуя за Нин Фэй, они могли увидеть такое зрелище. "Вы, наверное, проголодались. Мы договорились, что сегодня я буду готовить. Пожалуйста, подождите немного". Нин Фэй посадил лисенка в гнездо и обратился к Цзян Сюэ. "Давайте я вам помогу. Все равно делать особо нечего. Я могу помочь тебе нарезать овощи. К тому же, я недавно тренировалась в работе с ножом", - ответила Цзян Сюэ. "Хорошо." Нин Фэй продолжил прямую трансляцию. Он обратился к камере: "Давненько я не готовил в прямом эфире. Сегодня я покажу всем свое мастерство". Услышав слова Нин Фэя, интернет-пользователи также отреагировали на них пулевыми комментариями: "Эбби Дин Нин наконец-то вспомнил, что он кулинарный стример". "Хаха, он снова травит нас по ночам". "Давайте посмотрим, как готовит шеф-повар Нин".

"Так получилось, что я проголодался. Я ем лапшу быстрого приготовления, наблюдая за аббатисой Дин Нин Кук". "Он только что закончил есть. Разве он не должен выключить прямую трансляцию? Что, если он проголодается?" "Это нормально, что настоятель Дин Нин проголодался во время прямой трансляции. Это благословение - иметь возможность поесть". Придя на кухню, Нин Фэй расставила кухонные принадлежности и сказала нетизенам: "Сегодняшние блюда очень простые и несложные". "Первое блюдо - жареный тофу. Нарежьте тофу толстыми ломтиками, порежьте лук-шалот, а затем взбейте два яйца, чтобы перемешать". "После этого тофу обмакивают в крахмал и яичную жидкость, а затем обжаривают в масле до золотисто-желтого цвета с обеих сторон". сказал Нин Фэй, наблюдая за приготовлением. Сначала он нарезал тофу толстыми ломтиками, затем начал взбивать яйца. Он разбил одно яйцо на кусочки в миску. Взяв в руки второе яйцо, Нин Фэй на мгновение замешкался. "Что случилось?" - спросила Цзян Сюэ, увидев, что он режет зеленый лук.

"Это яйцо неправильное. Включи фонарик на своем телефоне". "Хорошо." Нин Фэй взял у Цзян Сюэ фонарик и осторожно посветил им вокруг яйца. Он увидел, что рядом с желтком яйца было много флоксов. Оно выглядело как полноценный эмбрион. "В этом яйце есть птенец. Это оплодотворенное яйцо". Нин Фэй положил трубку на телефон и беспомощно сказал. "Что? В нем есть птенец?" Цзян Сюэ тоже была удивлена, услышав слова Нин Фэя. Яйцо в руке Нин Фэя привлекло внимание и интернет-пользователей. "Верно. Под светом хорошо виден зародыш, который вот-вот превратится в первичный эмбрион. Это яйцо, из которого может вылупиться птенец". В обычных условиях яйцо не было оплодотворено и не могло вывести цыпленка. Однако птицеферма Ван Цзи была довольно большой и использовала лишь несколько стен для изоляции отдельных участков.

Нин Фэй догадался, что петух, должно быть, перепрыгнул через стену, чтобы причинить вред нескольким курам, а затем снес оплодотворенное яйцо. Ван Цзи не заметил этого, поэтому продал яйцо Нин Фэю. "Что же нам делать?" - спросил Цзян Сюэ, внимательно рассматривая яйцо. "Пока оставим. Поговорим об этом после ужина". Затем Нин Фэй проверила остальные яйца. Только из этого яйца мог вылупиться птенец. Возможно, по воле Бога яйцо попало в руки Нин Фэй. Затем Нин Фэй продолжил готовить жареный тофу. Обмакнув тофу в крахмал и яичную жидкость, Нин Фэй обжарил его в масле до золотистого цвета с обеих сторон. Затем он достал миску, положил в нее две ложки кетчупа, две ложки ароматного уксуса, одну ложку сырого масла, одну ложку сахара и смешал с водой. После того как тофу стал золотистым с обеих сторон, Нин Фэй налил в миску суп и варил его до появления аромата. Затем он достал суп из кастрюли и посыпал его шнитт-луком.

Мгновенно тарелка со сладким и вкусным жареным тофу была готова. Надо сказать, что кулинарные способности Нин Фэя были поистине выдающимися. Приготовленный им тофу обладал всеми цветами, запахами и ароматами. При одном только взгляде на него у людей

разыгрывался аппетит. Золотистый тофу был посыпан шнитт-луком, и от него поднимался пар. "Как вкусно пахнет!" - воскликнула Цзян Сюэ, почувствовав аромат. "Ешь, пока горячий". "Хорошо." Увидев жареный тофу, нетизены позавидовали. Затем Нин Фэй достала ребрышки, зимнюю дыню и приправы и продолжила объяснять: "Давайте приготовим еще один суп из ребрышек и зимней дыни. Последние два дня было влажно. Выпить немного супа полезно для организма". "Достаньте промытые спарребры и нарежьте их луком-шалот. Аналогично нарежьте зимнюю дыню на мелкие кусочки". Нин Фэй быстро орудовал кухонным ножом. Он очень элегантно нарезал лук-шалот и зимнюю дыню.

"Кастрюля уже горячая. Влейте кукурузное масло, добавьте имбирь, лук-шалот и анис". "Шипение!" Когда ингредиенты были помещены в кастрюлю с маслом, сразу же послышался звук кипящего масла. Затем Нин Фэй положил в кастрюлю ребрышки для обжаривания. "Я уже вскипятила воду в кастрюле. Если вы хотите тушить ребрышки, старайтесь сразу добавлять как можно больше воды. После того как ребрышки будут готовы, переложите их в кастрюлю. Нагревайте 20 минут и нагревайте 20 минут". Нин Фэй положил ребрышки в кастрюлю, а затем вытер руки. "Дальше нужно ждать. Через 40 минут, когда ребрышки побелеют, положите кусочки зимней дыни и продолжайте кипятить еще около 15 минут. В это время дыня полностью приготовится и станет слегка прозрачной. Затем посыпьте ее солью и равномерно переверните. Накройте кастрюлю и варите еще 5 минут".

"Суп из ребрышек" - это очень вкусно. Ребрышки ароматные, но не жирные. Суп густой и вкусный. Он очень подходит для того, чтобы есть его дома". Нин Фэй не сидел без дела, пока суп тушился. Он достал еще несколько картофелин и аккуратно очистил их от кожуры. Нужно было знать, что большинство людей чистят картофель с помощью щипцов или овощечистки. Нин Фэй, полагаясь на свои выдающиеся навыки работы с ножами, непосредственно очищал картофель кухонным ножом. Он держал картофель в левой руке, а кухонный нож - в правой. Он провел кухонным ножом по картофелю, и одежда картофеля развязалась, обнажив его гладкую желтую кожуру. Это умение удивило многих нетизенов, знающих толк в кулинарии. "Черт возьми, кожура картофеля может быть очищена таким образом!" Затем Нин Фэй нарезала картофель, поставила сковороду с маслом и приготовила сухую кастрюлю с картофельными чипсами.

"Я предпочитаю есть картофель, толченый картофель и картофельные чипсы. Я считаю, что картофель - это король овощей. С ним все вкусно". сказал Нин Фэй во время приготовления пищи. Он общался со всеми, и пользователи сети смогли увидеть приземленную сторону Эбби Дин Нин, который не ест фейерверки. Цзян Сюэ хотела помочь, но обнаружила, что совсем не может помочь. Нин Фэй ослепительно владел ножом, его скорость и сила реза были превосходны, поэтому она могла только стоять в стороне и наблюдать. Однако Цзян Сюэ все же помогла приготовить рис в скороварке, что можно считать небольшой помощью. После этого оставалось только дождаться свиных ребрышек и супа из зимней дыни, и обед был готов. Нин Фэй и Цзян Сюэ начали болтать. Нин Фэй сказал Цзян Сюэ: "Да, влажность на горе сильная, и это не очень хорошо для организма, поэтому нужно обратить внимание на осушение воздуха", - сказал Нин Фэй, вспоминая туман на горе.

"Если влажность большая, то ци и кровь во всем теле не будут работать нормально. В результате конечности человека легко устают, становятся слабыми и т.д. Они могут даже потолстеть". Услышав слова Нин Фэй, Цзян Сюэ сразу же заволновалась, поэтому спросила: "А как же тогда осушать?" "Есть два распространенных метода. Первый - это купелирование. Если вы хотите, я могу вам помочь", - спокойно ответил Нин Фэй. Услышав слова Нин Фэя, лица пользователей сети покрылись черными линиями. □□e□□□□□□□e□.c□m "Купирование? Аббат Дин Нин, вы дьявол?" "У Цзян Сюэ такая хорошая кожа. Неужели у тебя хватит духу оставить на ее спине след от кукования?" "Хахаха, девушка никогда не согласится на такую просьбу". "У Цзян

Сюэ такая красивая спина. Было бы жаль не сделать ей купирование". "Я поддерживаю купирование!" "Меня не волнует купирование. Все, что я хочу, - это прямая трансляция!"

В этот момент Нин Фэй улыбнулся и сказал: "Я просто шучу. Есть и второй способ осушения - это потение. Например, париться, купаться в горячем источнике или заниматься спортом". "Сильная влажность не сильно влияет на молодых людей, но нужно быть немного осторожнее". "Хорошо, хорошо. Тогда в будущем я буду больше заниматься спортом". Услышав заботу Нин Фэй, сердце Цзян Сюэ потеплело, и она поспешила согласиться. Вскоре после этого был готов и суп из ребрышек. Вдвоем они поставили тарелки на стол, выглядя при этом особенно тепло. Особенно после того, как они попробовали суп из ребрышек, свежий аромат возбудил вкусовые рецепторы, а тепло распространилось от желудка по всему телу, сделав его еще более комфортным. "Как свежо!" - удивленно произнесла Цзян Сюэ, выпив полный рот супа из ребрышек. При виде выражения лица Цзян Сюэ у пользователей сети из уголков рта потекли слезы. "Почему эти двое едят домашнюю еду? У меня создается впечатление, что они едят в пятизвездочном отеле".

"Может быть, потому что они симпатичные и с хорошим характером". "Домашняя еда - это хорошо. Так я тоже смогу ее съесть". "Закажите еду на вынос!" "Хаха, вот как должен выглядеть гурман-хозяин". Все наблюдали за шоу. После ужина во двор пришел Нин Фэй. Он держал яйцо в руке и держал его перед глазами. В голове у него были другие планы.

http://tl.rulate.ru/book/54631/3155794