Нин Фэй размял готовую клубничную сахарную резинку в длинную полоску, а затем разрезал ее ножницами на кусочки. Далее следует самый сложный этап - формирование клубники "Ревущий дракон". Посмотрите на эти кусочки сахарной резинки. Мы расплавляем их под сахарной лампой, а затем выкладываем расплавленную сахарную резинку на силиконовую доску "Сахарная резинка наиболее пригодна для формования при температуре около 70 градусов. Кроме того, сахарная резинка остывает очень быстро, поэтому время формовки очень короткое". Нин Фэй достал воздушный мешок и трубку. Ему нужно было размять руками кусок сахарной резинки в шарик. Затем он вставил трубку в сахарную резинку и надул ее до состояния пустоты. "Этот этап очень сложный. Только профессиональный мастер по приготовлению десертов может гарантировать, что форма клубники "Ревущий дракон" будет точно такой же, как у клубники". "Я замешиваю его впервые. Пожалуйста, простите меня, если я не очень хорошо замесил".

Нин Фэй надел теплоизолирующие перчатки и вылил сахарный клей из сахарной лампы. Затем он размял его руками и вставил в трахею. Он дул на него, одновременно придавая ему форму руками. Сахарный клей застывал очень быстро. В принципе, после нескольких разминаний он уже затвердел. Нин Фэй быстро размял его несколько раз. Когда сахарный клей застыл, зародышевая форма клубники "Ревущий дракон" также была завершена. Однако внешний вид клубники, которую отщипнула Нин Фэй, был немного неприглядным. Поверхность была не очень ровной. По форме она больше напоминала помидор, причем гораздо более плоский. "В первый раз, когда я ее ущипнула, ничего не получилось". Нин Фэй беспомощно улыбнулась. "Хахаха, Эбби Дин Нин наконец-то совершила ошибку". "Эта клубника выглядит так аппетитно". "Это не клубника. В лучшем случае, это старая хурма". "Прямая трансляция с места происшествия".

"Его очень трудно замешивать. Это не профессиональный десертмейкер. Уже то, что мы впервые смогли выдуть его в форму, впечатляет". "Сахарный гель с высокой температурой 70 градусов держится всего несколько секунд. Не так-то просто выдуть его в форму клубники". В этот момент Нин Фэй положил перед камерой первый неудачный продукт и сказал: "Все, посмотрите. Это сахарная оболочка клубники "Ревущий дракон". Причина, по которой она называется "Клубника Ревущего Дракона", заключается в том, что она издает чистый звук, когда лопается, отсюда и ее название". Нин Фэй положил сахарную скорлупу на циновку. Он приложил небольшое усилие рукой, и сахарная оболочка разлетелась на множество кусочков. Увидев это, интернет-пользователи пришли в замешательство. Затем Нин Фэй взял второй кусок сахара и расплавил его на сахарной лампе. Затем он снова высыпал его на силиконовый коврик. Он собирался попробовать сделать это во второй раз.

"Аббат Дин, вы впервые готовите клубнику "Ревущий дракон"? Вы только что очень хорошо ознакомились с процессом", - спросил Цзян Сюэ со стороны. "Да, несколько дней назад я увидела в Интернете информацию о клубнике "Ревущий дракон" и подумала, что она очень хороша. Поэтому я купил все необходимое оборудование и запомнил процесс производства", - ответил Нин Фэй. Услышав слова Нин Фэя, Цзян Сюэ втайне похвалила его. Аббатство Дина было действительно удивительным. Никто другой не мог научиться такому таланту. Например, некоторые люди учатся готовить. Но даже если бы они запомнили рецепт, то в реальном бою все равно бы запутались. Они могли только читать рецепт и одновременно тренироваться. Такие люди, как Нин Фэй, умевшие так искусно готовить клубнику, прочитав технологический процесс, были людьми с необыкновенным талантом и способностями.

Нин Фэй начал делать вторую Клубнику Ревущего Дракона. Как говорится, практика делает совершенным. Когда Нин Фэй изготовил вторую клубнику, его мастерство стало намного выше, а форма клубники становилась все более и более похожей. Затем третья, четвертая... На полпути Цзян Сюэ тоже надел теплоизолирующие перчатки и попробовал. Хотя внешне

клубника "Ревущий дракон", сделанная Цзян Сюэ, была не так хороша, как у Нин Фэй, было видно, что она очень ловкая девушка, а ее руки работают очень хорошо. "Сахарная оболочка должна быть легкой и прозрачной. Ваша форма хороша, но она слишком толстая, поэтому не будет прозрачной". "Не выпускай трахею так быстро, иначе на сахарной оболочке останется вмятина, и тебе придется вытаскивать трахею в конце". "Можно отщипнуть хвост чуть меньше, тогда обтекаемость будет лучше". Нин Фэй учил со стороны.

В этой сцене Нин Фэй была похожа на строгую учительницу, а Цзян Сюэ - на непослушную и бойкую ученицу. Многие нетизены увидели эту сцену, и экран наполнился кислым запахом любви. Особенно когда Цзян Сюэ закончила лепить из сахарной скорлупы клубнику в виде ревущего дракона и подняла ее перед Нин Фэй с гордой улыбкой на лице, это заставило многих соотечественников-мужчин воскликнуть: "Кажется, я влюбился". Только когда весь сахар был превращен в клубничную сахарную оболочку "Ревущий дракон", первый этап был завершен. "Порошок клубничного мороженого, полученный путем добавления жидкого азота в бутылку с сифоном, почти готов. Мы достали порошок клубничного мороженого и приготовились залить его в сахарную оболочку клубники". "Сахарную оболочку нужно разрезать термическим способом. Православный метод - использовать раскаленную железную проволоку. Если вы не знаете, как с ней работать, можно использовать обжигающий нож".

Нин Фэй достал железную проволоку и обжег ее до красного цвета. Затем он достал сахарную оболочку клубники и с помощью железной проволоки проделал небольшое отверстие в верхней части сахарной оболочки. Затем Нин Фэй с помощью ложки через небольшую воронку насыпал порошок мороженого с жидким азотом в сахарную оболочку клубники. "Цзян Сюэ, сделай мне одолжение". "Давай, аббат Дин". "Найди несколько ягод клубники и вычти всю клубнику". Цзян Сюэ:"..." Нетизены:"..." "Аббат Дин Нин, ты дьявол?" □□e□□□□□□ν□□.c□m "Я в шоке! Аббатский декан позволяет молодой девушке, которая только что стала взрослой, делать такие вещи!" "Как и ожидалось от аббатского декана Нинга. Каждый шаг превосходит наши ожидания". "Похоже, что аббатиса Нин - очень своеобразный человек. Стандартная клубника драконьего крика действительно должна быть приклеена одна за другой. Так она будет более реалистичной и вкусной".

"Однажды в Интернете я увидел человека, которому было скучно, и он снял все клубнички одну за другой. Не ожидал, что сегодня увижу здесь настоящую". В этот момент Нин Фэй также сказал: "Я не говорю, что каждая клубника такая уж проблемная. Я просто хочу показать зрителям готовый продукт из одной или двух ягод клубники Ревущего Дракона. Без клубники она будет некрасивой". Услышав слова Нин Фэй, нетизены втайне подумали: "Понятно". В это время Цзян Сюэ уже начала брать пинцетом одну за другой ягоды клубники. Выражение ее лица было очень серьезным, и нетизены наперебой хвалили ее. "Эта девушка действительно неплоха". "Аббатиса Дин Нин благословенна!" "Я могу только выразить свою зависть". В это время конфеты с земляничным листом были почти готовы.

Конфеты из листьев земляники - это первое, что приготовил Нин Фэй. Для этого нужно было оторвать зеленые листья от корней клубники, хорошо их законсервировать и удалить вяжущий вкус, нагрев их с водой. Затем листья пропитали клубничным сливочным ликером и посыпали сахарной пудрой. После этого листья клубники помещают в воздушно-сушильный шкаф с температурой 35 градусов на шесть часов. Получившаяся конфета в виде клубничного листа имеет форму клубничного листа, на который нанесен слой белых кристаллов, похожих на иней, и напоминает зеленый лист после первого снега. Нин Фэй поочередно приклеивала конфеты в виде клубничных листьев к сахарной оболочке. К этому времени Цзян Сюэ уже закончила удаление семян из двух клубничек. Следующим шагом Нин Фэй выбрала лучшую форму двух клубничек с ревущим драконом, а затем по одной положила семена клубники на внешнюю сторону сахарной оболочки. Сахарная оболочка была липкой, поэтому семена клубники легко

прикрепились к ней.

Клубника "Ревущий дракон" в руках Нин Фэя, словно произведение искусства, становилась все более изысканной. Нетизены постепенно были полностью увлечены работой Нин Фэя. Когда Нин Фэй закончил делать клубнику-дракона и положил ее на тарелку, нетизены не могли не воскликнуть от восхищения. Кожа клубники была прозрачной, как рубин, а блеск - как у кристалла. Она была окутана семенами клубники, а ее листья были покрыты инеем. Она была похожа на клубнику, взятую из сказочного мира. "Черт возьми, это слишком художественно!" "Это так красиво!" "Я люблю эту клубнику!" "Я восхищен мастерством настоятеля монастыря Дина Нинга. Это просто потрясающе!" Затем Цзян Сюэ, подражая Нин Фэй, аккуратно наклеила семена клубники на другую клубнику. У каждого из них была своя тарелка. На тарелке лежала кристально чистая клубника "Ревущий дракон".

"Наконец-то все готово. Не могу сдержаться, чтобы не вскрыть его", - Нин Фэй посмотрел на художественное произведение на тарелке и улыбнулся. Цзян Сюэ тоже кивнула в знак согласия. Клубника "Ревущий дракон" была слишком красива. Разбивать ее было бы жестоко. "Эбби Дин Нин, не надо!" - воскликнули пользователи сети. Тогда Нин Фэй достала ложку и дважды легонько постучала по оболочке клубники "Ревущий дракон". Оболочка клубники "Ревущий дракон", покрытая сахаром, треснула и смешалась с порошком клубничного мороженого внутри. Нин Фэй достала готовый клубничный джем и посыпала им сверху. Сладкий и вкусный джем посыпался на расколотую кристально чистую сахарную оболочку, отчего вся клубника "Ревущий дракон" выглядела еще более аппетитно. Цзян Сюэ последовала его примеру и добавила клубничный джем. Ложкой она аккуратно подцепила маленькую клубничку и положила ее в рот. □□□□□□□n□νel.□□□ Тогда Цзян Сюэ удивленно сказала: "Как вкусно!".

Нин Фэй откусила кусочек и с улыбкой кивнула. "Сахарная глазурь хрустящая, а клубничный джем кисло-сладкий. Хотя сахара добавлено много, вкус легкий и упругий. Это действительно потрясающе". Услышав слова Нин Фэй, пользователи сети могли только отчаянно сглатывать слюну. Они завидовали

http://tl.rulate.ru/book/54631/3155983