

Хотя зрителей было немного, тем не менее, это было хорошее начало.

Чувствуя себя обновленной, Су Яян начала терпеливо отвечать на вопросы зрителей прямой трансляции. «Ваза с красными фруктами, которую я сейчас держу, — китайский боярышник. Это не только фрукт, но и своего рода растительный ингредиент. Свежий китайский боярышник можно есть сырым. Но после того, как они оставлены на солнце, их можно использовать в качестве лекарства. Он чудесным образом возбуждает аппетит и улучшает пищеварение».

Сразу после того, как Су Яян закончила объяснять, на экране появилось несколько вопросов.

[Серьёзно? Это и фрукт, и тип растительного лекарственного ингредиента? Уверен, что ты нас не обманываешь, хозяин?]

[Никогда нельзя быть уверенным. Живые стримеры в наши дни умеют только выть и хвастаться навыками. Лишь немногие обладают реальными знаниями и способностями. Я ухожу.]

Хо Чэньхуань сузил глаза, читая комментарии в прямом эфире в реальном времени, летающие по экрану. Выражение его лица было таким мрачным, что Юй Зиянь задрожал от ужаса, просто взглянув на него.

«Каштаны — это не сундуки, это разновидность орехов. Эта чаша с белыми фруктами полна каштанов. Он назван так из-за диалекта древней Земли. Фрукт имеет хрустящую сладкую текстуру и отлично стимулирует аппетит и облегчает пищеварение».

Су Яян игнорировала скептические вопросы на экране. Она продолжала объяснять, добавляя китайский боярышник и водяные каштаны в кастрюлю, доводя смесь до кипения, затем убавляя огонь до слабого и давая ей кипеть. При этом она схватила сковороду и начала жарить карпа.

«Поджарьте карпа перед тем, как добавить его в суп. Это необходимо для того, чтобы рыба не развалилась в супе. Так тоже вкуснее. Это не займет много времени, просто обжарьте, пока обе стороны не станут равномерно золотистыми, и отложите в сторону».

После того, как Су Яян начала жарить карпа, запросы в прямом эфире резко замедлились. На прямую трансляцию хлынула куча новых зрителей.

Жарка рыбы требовала большого мастерства. Карп может быть легко пережарен из-за небольшого недосмотра. Вместо этого жареный карп Су Яян стал золотым после того, как она отложила его в сторону. Выглядело очень аппетитно.

[Кулинарные способности хозяина кажутся довольно хорошими. Ну, разве ты не добавишь натертый имбирь для улучшения вкуса? Фупин дада всегда добавляет тертый имбирь, когда

готовит рыбу во время стрима.]

Су Яян на мгновение испугалась, прочитав комментарий. «Разве этот Фупин не имеет в виду идентификатор платформы Livestream Вэнь Цзинпина?»

«Добавление тертого имбиря действительно улучшает вкус, но китайский боярышник уже дает такой же эффект. Так что нет необходимости добавлять имбирь».

Су Яян добавила карпа в кастрюлю с супом, накрыла крышкой и дала покипеть. Одновременно она достала кастрюлю.

«Пока варят уху, давайте приготовим еще одно блюдо — кашу из свиной печени с лайчи по-китайски. Основными ингредиентами являются листья китайской лайчи, китайская лайчи и свиная печень».

Су Яян объяснила, ловко готовя рис и китайскую лайчи в кастрюле. Она посыпала тертым имбирем, а затем процедила свиную печень водой, чтобы удалить примеси.

Когда рис закипел в кастрюле, она добавила свиную печень и листья лайчи и дала на медленном огне, пока печень полностью не приготовится.

Су Яян потребовалось некоторое время, чтобы добавить в уху несколько приправ.

Со временем аромат лекарственных трав начал распространяться по воздуху. Прямую трансляцию привлекли десятки зрителей.

Наконец, число зрителей, пришедших на прямую трансляцию, немного увеличилось. Количество зрителей взлетело до пика в тот момент, когда Су Яян подняла крышки кастрюль.

[О боже. Что это за аромат? Это пахнет вкусно!]

[Это потрясающе пахнет! В отличие от других кулинарных стримов, у которых просто родовой ароматный запах, у этого есть след горечи, кислинки и оттенок сладости. Там такая странная смесь ароматов, чем больше я нюхаю, тем больше возбуждаюсь. Я не могу с собой поделаться!]

<http://tl.rulate.ru/book/64345/1982678>