

Су Яян не смогла сдержать смех после прочтения последнего комментария, перец чили, который она приготовила на этот раз, был наполовину обезвоженным сухим чили, острота была умеренной.

Некоторые люди не могли привыкнуть к остроте, добавляя перец чили в вареную рыбу в качестве приправы, не говоря уже о том, чтобы есть ее.

К счастью, это был онлайн-симулятор вкуса, и если бы кто-то съел его в реальности, это было бы откровенным садизмом.

«Вкус чили довольно провокационный, рекомендуется не есть его сам по себе, могут быть симптомы стрессового расстройства».

Любезное напоминание Су Яян не помешало зрителям дать хорошие отзывы о вареной рыбе, некоторые из них очень старались умолять Су Яян передумать и запустить счастливый розыгрыш.

Су Яян их не поколебала, она слабо улыбнулась и сказала: «Давайте подождем, пока перец чили не появится в продаже, вы все можете приготовить рыбу дома. Если вы готовите отварную рыбу, лучшим выбором будет белый амур. Белый амур имеет вкус умами, и он жесткий, мясо не распадается легко, когда вы его варите.

«В последнее время погода резко похолодала. Употребление чего-то острого может улучшить кровообращение, согреть тело и конечности и укрепить иммунную систему. Белый амур содержит много питательных веществ, которые украшают и питают, а также согревают желудок. Но ешьте его в меру, не ешьте слишком много, слишком много перца чили вас разогреет».

Тем не менее, то, что она сказала, не успокоило зрителей, которые жалобно плакали о еде в прямом эфире.

[Нужна ли мне эта рыба? Мне нужны чили и руки Хозяина!]

[Когда мы сможем купить чили? Полагаю, ждать придется долго, рыдать, рыдать, рыдать, я думаю, Хозяин дурачится с нами, но я не могу отвергнуть ее рекомендацию.]

Зрители в прямом эфире жалобно плакали, так как не смогли отведать настоящей, теплой отварной рыбы, не смогли устоять перед соблазном вкусной еды. Хотя они и говорили «нет», их тела были достаточно честны, чтобы проглотить еду.

Су Яян проигнорировала жалобы на экране и начала готовить два других блюда, которые она выбрала: курицу кунг-пао и острых китайских раков.

Ингредиенты для этих двух блюд были проще, основными ингредиентами были куриная грудка и раки. Сложной частью были приправы и гарниры.

Куриная грудка была приемлемой, но некоторые зрители были обеспокоены появлением раков.

[Клещи у креветки огромные, страшно.]

[Я знаю, это раки, клешни огромные, и очень больно, когда тебя щипают. Я нашел их на пляже рядом с моим домом, и в модных ресторанах поблизости их тоже продают. Я купил его один раз, он пах рыбой и землей, текстура была плохой, и в нем был песок.]

Песок? Су Яян на мгновение глубоко задумалась и, наконец, поняла причину.

«Раки живут в илистых местах, когда их ловят, в их телах ил. Перед приготовлением их нужно оставить в чистой воде на день-два, чтобы они выплюнули ил, чтобы не было того землистого запаха. Кроме того, обычно внутри креветок есть вена, которая представляет собой тонкую черную нить, идущую вдоль спины креветки».

Су Яян изо всех сил старалась показать зрителям креветки. «Это пищеварительный тракт креветки, в нем скрыты остатки экскрементов, если мы их не разбираем, это негигиенично и влияет на текстуру. Точно так же, как только что сказал зритель, это было похоже на поедание песка, и он немного горький на вкус».

Зрители в прямом эфире были просветлены, особенно зритель, который сказал, что рядом с его домом живут раки.

Так что дело было не в раках, а в том, что они не умели их готовить!

Внимание! Этот перевод, возможно, ещё не готов.

Его статус: перевод редактируется

<http://tl.rulate.ru/book/64345/2005340>