Любовь человечества к жареной пище почти врожденная.

В 21 веке есть много людей, которые считают, что жареная пища в киосках нечиста, но все же гораздо больше тех, кто идет на маленький ночной рынок, чтобы поесть жареной пищи.

В кастрюлю положили теплое масло. В тот момент, когда стейк соприкасается с теплым маслом, появляется прекрасный запах. Несмотря на то, что они находятся в живом сенсоре с низкокачественной пищей, Терри чувствует аромат еды!

Терри - волк: Что это!? Ведущий использовал магию? Это так ароматно внезапно!

Цзян Цюцю не может не объяснить все своим зрителям: "Не волнуйтесь, вы должны уделять внимание контролю температуры масла, когда готовите мясо, температура не должна быть слишком высокой, иначе со временем мясо станет жестким", сделав паузу, она продолжила: "Вы можете думать, что это волшебство, хотя для меня это может быть волшебство еды".

Во время разговора тушеное мясо Гугу в кастрюле медленно надувалось маленькими желтыми пузырьками, безе, завернутое в яичный белок и хлебные крошки, медленно приобретало золотистый цвет, а аромат жареного мяса становился все гуще.

"Мясо почти приготовилось, теперь мы можем его вытащить!"

Цзян Цюцю с помощью длинных палочек подцепил мясо золотистого цвета и положил его на подготовленную разделочную доску. Столкновение хрустящей кожи и керамической разделочной доски издало шелестящий, хрустящий звук, который был немного громким.

Терри посмотрел на нежное и ароматное мясо на голографическом изображении, и у него чуть не потекли слюнки!

"Неужели это все еще то пахучее мясо?"

Это вяжущее мясо Гугу может издавать такой ароматный запах!?

Терри - волк: Ведущий приготовил блюда?! Могу я быстро открыть виртуальную дегустацию? Я хочу попробовать!

Ем без остановки: пожалуйста, откройте +1

Появился готовый продукт, который распространил аромат по всей кухне и заставил зрителей призывать Цзян Цюцю открыть функцию дегустации.

Цзян Цюцю слегка улыбнулась: "Это еще не готово, пожалуйста, подождите еще немного". Сказав это, она достала острый нож и быстро нарезала мясные отбивные на ровные полоски, а также достала похожий кетчуп, который она приготовила ранее.

"Итак, сегодняшняя закуска шницель готова. Когда вы его попробуете, можете обмакнуть мясо в этот томатный соус. На вкус он немного кисловат, что поможет снять жирность".

После представления шницеля Цзян Цюцю открыла функцию виртуальной дегустации и, открыв ее, сказала: "Это мой первый прямой эфир в качестве ведущей. Дегустация бесплатна".

Поскольку она является ведущей только 1 звезды, у Цзян Цюцю открыто только 10 мест для дегустации.

Почти 30 человек сидели на корточках в комнате прямого эфира. Как только позиции были заняты, оставалось еще более 20 человек, которые их не заняли.

Терри, который сидел на корточках в общежитии, был благодушен. По сравнению с собой обычным, он чувствовал себя таким энергичным и ловким, что для того, чтобы получить шницель, он даже включил в свою кровь ген волка и занял место первого дегустатора!

После принятия позиции, перед ним появилась тарелка с золотистым и хрустящим жареным шницелем.

Когда он подошел ближе, хрустящий аромат мяса сильнее проник в его нос, почти мгновенно мобилизовав его кровь.

Он протянул лапы, взял кусок мяса и положил его в рот. Хрустящее мясо было окутано сочным запахом, он откусил его, и во рту расцвело восхитительное чувство! Глаза Терри мгновенно загорелись!

Ух-ху! Что это? Это все еще мясо Гугу?!

Это так вкусно!

После того, как первый кусок мяса оказался в его желудке, он стал есть еще быстрее, и в мгновение ока на тарелке со шницелем остался только один кусок мяса, и Терри был ошеломлен…

Я… я только что съел то, что мне действительно понравилось на вкус!

В конце концов, на тарелке остался последний кусок мяса. Он съел его без колебаний, но каким бы большим он ни был, это был всего лишь короткий кусочек. Вскоре Терри посмотрел на свою теперь уже пустую тарелку и впервые в жизни почувствовал, что еда вызывает у него приятные эмоции.

#1

http://tl.rulate.ru/book/65123/1883377