
"Не волнуйтесь. Мы должны обращать внимание на температуру масла при приготовлении фрикаделек".

Подождав некоторое время, Цзян Цюцюй открыл сковороду с разогретым маслом, на дне сковороды уже начали появляться маленькие пузырьки. Цюцю протянул руку и пощупал их: "Когда масло станет таким, мы сможем положить в кастрюлю фрикадельки".

Маленькие фрикадельки, подпрыгивающие на тарелке, медленно покатались в кастрюлю.

Сначала на то, что маленькие фрикадельки скатывались в большую кастрюлю с маслом, никто не обращал внимания.

Но вскоре, через минуту, плеснувшееся масло вдруг застонало. Фрикадельки, первоначально тонувшие на дне сковороды, медленно "всплыли". Через низкоуровневый виртуальный датчик распространился крайне неоднозначный запах.

#Woo, что это за запах?

Терри - волк: Это мой любимый запах! Аромат мяса, мяса, мяса, мяса! *Wailing*

Люди, которые сегодня смотрели прямую трансляцию Цзян Цюцю, в основном принадлежат к кругу Терри. Любовь гибридного зверя к мясу не нужно описывать словами. Это любовь, заложенная в их генах.

Чан Бэйху, будучи гибридным геном Федеральной армии, обладает самыми экстремальными звериными генами и самой искренней любовью к мясу.

Почувствовав запах, исходящий от живого сенсора, Чан Бэйху был ошеломлен. Из уголков его рта потекли шокированные слезы (слюни), глаза стали мерцать, и он потянул Цю Дао: "Цю Дао, Цю Дао, Цю Дао, что это за запах!?"

"Запах вкусного мяса...?"

"Нет, это запах любви! Я сейчас упаду!" (влюбиться?)

Хотя этот запах действительно ароматный, ты падаешь слишком быстро. Цю Дао потянул Чан Бэйху за собой: "Стоп, давай сначала посмотрим прямую трансляцию, может, потом будет дегустация".

"Хм!"

Чан Бэйху начал напрягаться. Не знаю, так ли хорош вкус, как запах.

Ничего страшного, что он не вкусный, все равно он такой ароматный, что его можно использовать как генетическую технологию для изготовления духов...!

Ух, что это за сказочная вселенная? Это любовь. Любовь!

Самое главное в приготовлении крокет - это сохранить свежесть и сочность фрикаделек после обжаривания. Для этого необходим очень высокий тепловой режим. Под горячим маслом, если жарить больше или жарить меньше, это повлияет на вкус фрикаделек.

Цзян Цюцю - ветеран температурного контроля, он использует длинные палочки для того, чтобы аккуратно зажимать фрикадельки и переворачивать их.

Цзян Цюцю воспользовался ситуацией и отложил фрикадельки на сито. Вскоре тарелка с жареными фрикадельками "Бибиджи" была готова.

После выхода из масла мясной аромат стал еще более властным.

Все наперебой призывают Цзян Цюцю начать виртуальную дегустацию.

#Quickly, open it and let us try!

#I admire the smell-!!!#

#Этот телеведущий - шеф федерального центрального ресторана?

Терри - волк: Невозможно, неужели шеф так беден?

#Это вкусный цветок, распутившийся в бедном доме!

Комментарии всех присутствующих были крайне радужными, Цзян Цюцюй слегка усмехнулась: "Я собираюсь открыть функцию дегустации, чтобы вы все попробовали".

Сказав это, она открыла функцию дегустации. Менее чем через секунду все десять незаметных мест для дегустации были заняты.

Цю Дао и Чан Бэйху первыми заняли места для дегустации. Как только квота подошла, перед ними появилась тарелка с фрикадельками.

Перед ними пахнет более ароматно, фрикадельки круглые и маленькие. Чан Бэйху первым берет в руки фрикадельку и бросает ее в рот.

Мясной аромат и соленый вкус взорвались во рту. Когда его зубы коснулись фрикаделек, Чанг Бэйху прикусил их. От бесконечного удовольствия Чан Бэйху фыркнул и стал есть одну фрикадельку за другой.

Цю Дао выглядел зрелым и уравновешенным, но скорость его еды была совсем не медленной.

Эта сцена произошла со всеми, кому удалось занять десять позиций.

<http://tl.rulate.ru/book/65123/2008360>