В восемь часов вечера Цзян Цюцю, не открыла платформу прямой трансляции заранее как обычно. Вместо этого она медленно открыла комнату для прямых трансляций после того, как часы показали 8:05.

Как только зал прямого эфира открылся, туда хлынули десятки тысяч человек.

Почему сегодня медленнее, чем обычно?

Не ровно в восьмь часов, якорь в первый раз опоздал.

Но это не слишком долго. Все просто шутят, но ни у кого нет дурного тона.

Голос Цзян Цюцю был приглушенным, и она извинилась перед фанатами: «Сегодня что-то не так, я была слишком занята. Тогда все могут войти в мою комнату для прямых трансляций, сегодняшнее меню: рисовая лапша».

Она положила необходимые ингредиенты на стол.

«Вчера в прямом эфире я видела здание на форуме (куча сообщений), которое все построили. Многие фанаты выдвинули догадку, что рисовая лапша сделана из кишок и рисовой лапши. Они ошиблись. Давайте вместе с Цюцю сегодня раскроем тайну рисовой лапши».

Прежде всего, это машина для приготовления лапши. Все это знают.

Затем смешайте в пропорции, большую миску липкой рисовой муки и маленькую половину миски пшеничной муки смешивают вместе, добавляют воду и используют длинные бамбуковые палочки для еды, чтобы смешать их с рисовым молоком.

Это блюдо перед подачей не ароматизируется, и выглядит оно непримечательно, а у зрителей полно вопросительных знаков. Но люди, которые раньше допрашивали Цзян Цюцю, в конце концов будут побеждены ею, и все продолжают терпеливо наблюдать.

Рисовое молоко регулируют, а затем вынимают квадратную железную тарелку, откладывают мясо, салат и птичьи яйца.

Она очень быстро двигала руками. Ложку мякоти зачерпывали вверх-вниз на квадратную тарелку и осторожно встряхивали, мякоть становилась однородной. «На самом деле приготовить рисовую лапшу относительно просто. Когда прямая трансляция будет завершена и скрин будет загружен, я объеденю исходные материалы и метод, воспроизведу в комнате прямой трансляции, заинтересованные фанаты также смогут попробовать приготовить его сами».

Цзян Цюцю добавлял яйца, салат и мясо, и кто-то вдруг спросил на заграждении, будут ли кусочки мяса биби работать без этого.

Она на мгновение задумалась: «Это очень разнообразное лакомство, вы можете добавить почти любой гарнир, который вам нравится, но размер и разнообразие гарниров будут влиять на температуру пропаренного рисовой лапши, который требует, чтобы каждый контролировал его».

Как только зрители услышали, что могут приготовить это сами, шквал тут же запел.

Есть и есть: # Если бы я могла готовить сама, я бы не смотрела бы прямую трансляцию. #

#Мой мозг говорит мне, что я могу, а моя рука дала мне пощечину! #

#Я не могу, я не могу, я не буду, я не могу контролировать температуру! #

Все выглядели очень забавно, Цзян Цюцю дважды рассмеялась: «Хорошо, в это время вода уже кипит, мы можем начать парить».

Когда Цзян Цюцю начала варить рисовую лапшу, в спальне Терри за столом сидели трое военых и открыли три терминала, чтобы посмотреть прямую трансляцию.

Терри смотрел на рисовое молоко, которое Цзян Цюцю положила в кастрюлю, ощущая знакомый вкус и слушая двух друзей, которые продолжали говорить ему в ухо:

Чанбэй: «Почему ты хочешь делать такие вещи? Если мяса вообще не будет, оно не будет выглядеть аппетитно!»

Чанбэй: «Вы должны добавить в него большой кусок мяса, чтобы он был более вкусным».

- ... Цю Дао потерял дар речи.
- Если добавить большой кусок мясного стейка, я боюсь, что паштет запарится и мясо не приготовится. Цю Дао был беспомощен от глупости своего друга.

Чанбэй закричал и воспринял это как должное: «Значит, ты не должен этого делать! Лучше сразу приготовить большое мясо!»

- Что ты знаешь. - возмутился Терри. - Эта рисовая лапша восхитительна! У нее отличный вкус! Хотя мясо немного, он очень вкусный!

