

Глава 56. Великолепие вкуса и цвета

На экране молодая девушка ловко манипулировала продуктами.

Мо Си подумал, что эта сцена красива, но и монотонна. Наблюдать за этим без остановки, возможно, быстро наскучит.

Что касается зрителей, Джиан Чжуцуй не имела никакой информации.

Ее взгляд был устремлен только на кастрюлю с блюдом.

Масло, обжаривающее бамбук, делало это блюдо невероятно вкусным, несмотря на его простоту.

Как мраморные камни, тонкий бамбук попадал в раскаленное масло, и вкус горных лесов сразу же начинал распространяться. При приготовлении этого блюда важен контроль температуры, крепкое жаренное масло и добавление простых приправ для тушения. Это неповторимый вкус.

Джиан Чжуцуй быстро убавила огонь, добавила соус, закрыла кастрюлю и объявила: "Чтобы усилить свежесть вкуса бамбука, нужно тушить его несколько минут. Через три минуты блюдо будет готово. Пока оно готовится, давайте накроем стол."

И тут все удивились, так как сегодня был рис!!

#Вот это поворот! Джиан Чжуцуй заранее не говорила нам об этом!#

#Рис... я уже давно хотел его съесть. Даже опоздал на трансляцию с жареной гусятиной, но не думал, что он так быстро вернется!#

"Похоже, вы действительно любите рис."

#Да, я не знаю почему, но, прежде чем попробовать этот вид блюда, казалось, что оно должно быть скучным. После того как я попробовал...#

Вкусно.

Вне зависимости от того, насколько оно необычно, оно все равно вызывает желание добавить рис.

Но есть и другие мнения.

#Похоже, это обычный рис, но добавок в нем нет, ничего особенного.#

Мнения разделились, и скоро в чате начались разногласия.

Джиан Чжуцуй с улыбкой отметила: "Не переживайте, не стоит спорить. Кто знает, может через некоторое время у нас будет тема о том, как приготовить сладкое или соленое таофу? Вам придется бороться через экран."

Она улыбнулась, разложила рис на тарелки и объявила: "Кстати, завтра утром в 8:00 у нас будет трансляция по приготовлению основных блюд. Если вам интересно, не пропустите."

#Трансляция основных блюд?#

#Если я не ошибаюсь, то Джиан Чжуцуй говорила только о рисе, как о еде. Она действительно планирует устроить отдельную трансляцию по приготовлению риса?#

#Почему вдруг такой специализированный эфир?#

"Да, это не только рис, но и манты. Причина в том, что после трансляции будет еще одна тема."

"Пусть даже если вкусно есть одни мясные блюда, то с тем, что добавить к главным блюдам, вкус будет совсем другой."

"Большие куски мяса и куски риса/мафун, гармония углеводов и энергии, смешанных вместе, дадут нам непередаваемое удовольствие."

"Следующая тема - это нечто большее."

#Ах! Как только я услышал слово "мафун", у меня сразу началось выделение жидкости.#

#Мафун!!!#

#Мне кажется, что это большое блюдо...#

#Я даже подумал, что это какое-то изысканное блюдо...#

Появилась новая тема, и внимание всех быстро переключилось на нее.

Но в комнате Джиан Чжуцуй находились такие зрители, которые стали в ней давно, и у них была определен

ная устойчивость к ароматам.

Но каждое новое блюдо всегда приносило новое восторженное восхищение.

#Хрум хрум хрум! Это вдохновение для аромата?#

#Что это, это...#

#Я являюсь потомком мясоедов, почему у меня так много слюней? Я разрушу!#

Джиан Чжуцуй с улыбкой добавила: "Хорошо, давайте начнем ужин."

Большая тарелка и рис были приготовлены, а аромат бамбука, обжаривающегося в масле, наполнил комнату, а белые полосы бамбука приобрели коричневый цвет. Под большим огоньком тушения бамбука остался крепким, и Джиан Чжуцуй черпала ложкой ветви бамбука и поливала их по рису.

Легкая пар поднималась, и вкус и цвет достигали своего апогея..

Глава 57. Круглые и пушистые

Несмотря на то, что Мо Си сказал, что эта трансляция, похоже, не имеет смысла, он все еще находился в комнате для трансляции.

Он использовал свой выдающийся, выдающийся, выдающийся счет для входа в комнату, и, чтобы не раскрывать свою личность, он не участвовал в чате.

Однако его взгляд так и не покидал экран.

Время казалось никак не двигалось, с ним настолько быстро.

Уже полчаса прошло.

Воздух наполнился запахами, которым невозможно было сопротивляться. Она начала объявлять имена зрителей, чтобы они могли получить шанс попробовать ее блюда!

Мо Си впервые использовал функцию резервирования и едва не проиграл, но, к счастью, его рука была быстрой, и скоро перед ним была тарелка с рисом и бамбуком, обжаренным в масле.

Королевский клинок империи подумал, что это всего лишь данные, и даже самый заманчивый аромат не скроет тот факт, что это просто поток данных.

Вкус этого блюда, возможно, не такой настойчивый, как его аромат.

Тем не менее, он взял в руку вилку.

-

Позади него был проекционный экран, на котором уже многие зрители довольно плотно

закончили ужин и начали выражать свои восторженные восхищения.

"Всего лишь из-за бамбука с небес, ведь нам выпало еще несколько раз вкусить это."

Или это означает, что исследовательскому институту удалось выявить новые продукты, и Джиан Чжуцуй была первой, кто придумал новый рецепт? Действительно, это настолько вкусно.

#Ах ах ах! Я потомок бамбуковой крысы, и каким-то образом, когда я ем это блюдо, я чувствую себя так счастливо! Счастье бурлит во мне!#

#Я тоже потомок бамбуковой крысы. Почему, пока не попробовал это блюдо, казалось, что оно скучное, но после...#

Вкусно.

Просто не знаю, почему, но после того, как я его попробовал, я хочу бамбуковый рис снова.

Но у нас есть и другие мнения.

#Все в порядке, наверное... Мне кажется, что можно есть и без риса, и он не такой важный, как кажется.#

Мнения были разные, и чат начал полыхать дискуссиями.

Джиан Чжуцуй улыбнулась и сказала: "Не спорьте, пожалуйста. Кто знает, может через некоторое время мы сможем приготовить что-то сладкое или соленое? Вам придется бороться через экран."

Она улыбнулась, разложила рис по тарелкам и объявила: "Кстати, завтра утром в 8:00 у нас будет трансляция по приготовлению основных блюд. Если вам интересно, не пропустите."

#Трансляция основных блюд?#

#Если я не ошибаюсь, то Джиан Чжуцуй говорила только о рисе, как о еде. Она действительно планирует устроить отдельную трансляцию по приготовлению риса?#

#Почему вдруг такой специализированный эфир?#

"Да, это не только рис, но и булочки. Причина в том, что после трансляции будет еще одна тема."

"Пусть даже если вкусно есть одни мясные блюда, то с тем, что добавить к главным блюдам, вкус будет совсем другой."

"Большие куски мяса и куски риса/булочек, гармония углеводов и энергии, смешанных вместе, дадут нам непередаваемое удовольствие."

"Следующая тема - это нечто большее."

#Ах! Как только я услышал слово "булочка", у меня сразу началось выделение жидкости. #

#Булочки!!! #

#Мне кажется, что это большое блюдо... #

#Я даже подумал, что это какое-то изысканное блюдо... #

Появилась новая тема, и внимание всех быстро

переключилось на нее.

Однако, как оказалось, в комнате Джиан Чжуцуй только прошло несколько минут, и ее внимание опять переключилось на то, что у нее в кастрюле.

Проведя столько времени в ее комнате трансляции, все уже стали устойчивыми к ароматам.

Тем не менее, каждое новое блюдо вызывало новое удовольствие.

#Хрум хрум хрум! Это для материала аромата? #

#Это, это... #

#Я потомок хищников, почему я ощущаю, что у меня так много слюней? Я испортился! #

Джиан Чжуцуй засмеялась: "Ну, давайте начнем готовить ужин."

Большие тарелки с рисом были готовы, и аромат обжаривающегося в масле бамбука заполнил комнату, превращая белые полосы бамбука в коричневые. Под воздействием сильного огня бамбук остался плотным, и Джиан Чжуцуй брала ветви бамбука ложкой и распределяла их по рису.

Легкая паровая облака поднимались, и вкус и цвет достигли своего апогея.

<http://tl.rulate.ru/book/65123/2568334>