

## Глава 62. Мастера Чэн и Мо

Весь утро был насыщен активностью, и наконец-то мастер Чэн приступил к приготовлению еды.

Полное имя мастера Чэна - Чэн Канкан, он был преданным поклонником Джиан Чжижжи и её трансляций.

К тому же он обладал хорошей способностью к творчеству и, следя за трансляциями, он всегда мечтал приготовить что-то сам. Но каждый раз, он сталкивался с трудностями: то еда загоралась, прежде чем он успевал начать, то она становилась черной, при попытке приготовления овощей, или мясо сжигалось, и так далее. Он всегда сталкивался с множеством мелких трудностей и в итоге сдавался.

Но на этот раз он чувствовал себя увереннее.

Потому что этот рецепт был очень простым.

Он начал с риса: промыть его, положить в горшок, добавить воду. Отношение воды и риса - 1:1, так что он не заморачивался с взвешиванием воды.

Он включил газ и кастрюлю с рисом, и через несколько минут после закипания, переключил на медленный огонь.

Он пел под музыку и внимательно следил за процессом приготовления риса. Он мечтал о вкусной еде и хотя бы на половину оригинальной Джиан Чжижжи. Ведь он следовал всем её инструкциям.

Но время шло, и у него начало появляться чувство беспокойства.

Почему не слышен звук кипения после пяти минут?

Может, дело в горшке? Мастер Чэн решил проверить.

Ой, нет, вода ещё не закипела.

Он закрыл крышку и начал ожидать. Какое-то время спустя он вновь начал волноваться. Почему прошло уже пять минут, и вода до сих пор не закипела?

Мастер Чэн решительно подошёл к кастрюле и снова открыл крышку. Рис, уже долго варившийся, начал пересыхать и становиться черным и желтым. Мастер Чэн осекся,

обнаружив, что вода иссякла. Он испугался и быстро добавил воду, чтобы перезапустить процесс варки.

Через пять минут...

После утра бурной активности, мастер Чэн попробовал свой приготовленный рис и, не в восторге, обратился к посту, чтобы поделиться своими "печальными" приключениями. Это вызвало множество комментариев в духе "ха-ха-ха".

Хотя мастер Чэн не получил вкусной еды, он получил удовольствие! :)

-

Подробнее рассматривая кулинарные профессии, Мастер Мо, которому по натуре никак не близка кулинария, также попытался приготовить еду дома.

Ведь его кухня еще ни разу не использовалась для приготовления еды.

Мо Си взял нож и вилку, но в силу своего незнания он чувствовал себя неуклюжим. Он покачал головой, глядя на ручку лопаты - почему она такая неудобная? А также сковородку...

Он одновременно смотрел прямую трансляцию Джиан Чжижжи и вынул все подготовленные продукты и кухонные принадлежности.

Его продуктами были высший сорт риса и муки от "Золотых Жемчужин", и разнообразные маленькие машины для взвешивания веса, контроля температуры и времени, а также мониторинга атмосферы, и другие подобные устройства.

Следуя за инструкциями Джиан Чжижжи, он тщательно взвесил продукты, а затем добавил воду в соответствии с соотношением 1:1. Мастер Мо отметил, что по сравнению с Джиан

Чжижжи, он был немного ленив и не взвешивал воду точно в граммах.

Затем он перемешал все и занялся приготовлением, следуя каждому этапу внимательно. Начиная с приготовления риса, он молился за каждое зерно, чтобы оно превратилось в идеальный рис, как у Джиан Чжижжи.

Как только он закрыл кастрюлю и включил сильный огонь, вода в ней быстро закипела. Мастер Мо сразу переключил на слабый огонь.

Скоро комнату заполнил приятный аромат сваренного риса. Не такой интенсивный, как у Джиан Чжижжи вчера, но все равно свежий и приятный. Мастер Мо с недоумением

осмотрелся. Не слишком ли хорошо у него получилось?

Он всегда хотел разгадать секрет приготовления Джиан Чжижжи. Если он сможет это сделать, то его команду на поле битвы ждут новые источники удовольствия.

Когда рис был готов, Мастер Мо попробовал его. Он не выразил эмоции и просто съел всю порцию.

<http://tl.rulate.ru/book/65123/3352243>