

Глава 67. Вкус "острого"

"Мы не делаем напиток, мы готовим блюдо."

"Сначала обрабатываем кровь, кровь в жидком состоянии нельзя есть, сначала нам нужно заставить ее загустеть."

Полученная свинина уже была дезинфицирована, поэтому этот этап можно было пропустить. Начнем с того, что в большой кастрюле готовится холодная вода, добавляется немного соли и все хорошо размешивается, затем куски свиной крови, от которой удалена пена, выливаются в эту холодную воду.

"#И ведь она сказала, что это не напиток... Но это точно похоже на напиток.#"

"Это первый этап, в результате смешивания холодной воды и свиной крови удаляются примеси, и у нас получается чистая смесь. Затем кастрюлю плотно закрывают и оставляют на час."

"Для обеспечения плавного хода трансляции, я заранее подготовила этот этап. После стояния в течение часа кровь будет загущена."

"#Что за чудо происходит?#"

"#За час это станет?#"

"#... Невероятно, после застывания все сразу готово?#"

"После загущения добавляем свиную кровь в кипящую воду и тушим полчаса, и вот что у нас получается". Цзян ЦяоЦяо подняла миску с кровью, которая начала немного бледнеть. "Эти ингредиенты нам понадобятся сегодня".

Так что это было только началом?

Он не совсем понимал темп, но следить за этой трансляцией было довольно интересно, даже если вид блюда на вид был не слишком аппетитным, он был какой-то волшебный.

"#Ученый-химик случайно попал в кулинарный раздел?#"

Публика вокруг начала расти, и Минь Минь заметила, что просмотры стремительно растут, но в чате было много новичков, и ни один из них не ожидал готовить что-то вкусное.

Конечно, это скоро должно измениться.

Как только масло начало кипеть, кастрюлю встряхнуло, и масло равномерно распределилось по жаропрочной сковороде, начался процесс обжаривания. Появился аромат горячего масла.

Старые фанаты были в восторге!

Сначала приготовление крови и кишки казалось скучным, и каждый был немного подавлен. Но теперь масло начало разогреваться! Согласно устоявшимся традициям, вскоре будет виден дымок!

"Сегодня мы приготовим блюдо с острым вкусом, и это будет моя первая трансляция с острым вкусом."

Кто-то спросил, что такое острый вкус.

Цзян ЦяоЦяо размышляла немного и дала простое объяснение: "Это очень уникальный и не похожий на другие вкус, и оно хорошо сочетается с рисом, поэтому оно подходит для потребления осенью и зимой."

"Самая яркая особенность этого вкуса - это ощущение остроты во рту и на губах в тот момент, когда вы его едите. Несмотря на остроту, самая удивительная вещь в этом остром вкусе заключается в том, что, чем больше вы его едите, тем больше хочется есть."

"#Очень удивительно!?!#"

"#Сестра ЦяоЦяо готовится развлекать нас!#"

"#Новички, вы готовы быть завоеванными!#"

Старые фанаты шутили, и Цзян ЦяоЦяо не могла удержаться от смеха. "Теперь, когда масло достаточно горячее, мы добавим перец-пасту."

Пока еще все не совсем поняли, что такое "острое".

Но вскоре они поняли.

Ничто не может вызвать аромат перца лучше горячего масла. Высокая температура делает перец-капсаицин моментально испаряющимся в воздухе, и перец - это самый доминирующий вкус из всех.

Всего несколько капель, и аромат перца врывается в нос каждого.

Под глушительном свистке масла, Цзян ЦяоЦяо прикрывает кастрюлю.

Запах был сильным, но он прошел так же быстро, как и появился,

но многие уже оценили его остроту.

Те, кто никогда не видел "мировой острый вкус", начали задавать вопросы, и фанаты Цзян ЦяоЦяо дали им ответы.

Тем временем Цзян ЦяоЦяо поднимает миску с кровью. "Чтобы придать больше вкуса, давайте нарежем кровь на более мелкие кусочки."

В 21-м веке даже мягкий тофу обычно не режут на доске, а делают это прямо в руках.

Цзян ЦяоЦяо не исключение.

Она быстро и уверенно разрезала кровь на кубики, не нанося ни одной царапины собственной руке. Это был профессионализм.

"Пожалуйста, поддержите меня! Чжиу Ми"

Собралась силой, Цзян ЦяоЦяо продолжает с кулинарным шоу.

<http://tl.rulate.ru/book/65123/3367744>