

Глава 68. Невозможно устоять перед острым блюдом из крови

Люди с опытом всегда заслуживают уважения.

"#Сильная женщина, у нее точно есть навыки, она выглядит как настоящий шеф-повар!#"

"#Лучше, чем то, что я видел в местной столовой!#"

"#Зачем сравнивать нашу Чжиу Ми с шеф-поваром из местной столовой? Ты ничего не понимаешь!#"

Пока она нарезала овощи, вода в кастрюле уже закипела, и перец, который раньше прятался на дне, всплыл, а манящий аромат остроты смешивался с водяными брызгами. Этот аромат охватил каждого зрителя, сидящего перед экраном, и его нельзя было игнорировать.

Цзян ЦяоЦяо добавила больше специй, немного соли для подчеркивания вкуса, и, благодаря маслу, выделенному из морепродуктов, блюдо приобрело более глубокий вкус поверх остроты.

Потом она аккуратно положила мягкую свежую кровь в кастрюлю. "Сама по себе кровь не имеет особого вкуса, но ее текстура непохожа на другие продукты. Гладкая и нежная текстура, в сочетании с острым и ароматным вкусом с провинцией Сычуань, делают это блюдо практически невозможным к отказу."

"Давайте оставим его на три минуты и потом приступим к дегустации."

Как всегда, перед закипанием, Цзян ЦяоЦяо приготовила маленькие миски.

"Теперь давайте нарежем приправы: чеснок, сушеный острый перец и кинзу."

Поскольку ей предстояло приготовить много порций, Цзян ЦяоЦяо просто порезала большой объем специй.

Вскоре кастрюля зашумела, и она быстро выключила плиту, перекладывая приготовленное блюдо в миски. Кровь была нежно-нежно и, после того, как она положила ее в миску, она подпрыгнула немного, создавая звук.

Это было обычное зрелище, но почему-то кто-то не смог сдержать слюну.

Как будто это очень вкусно.

Как будто это не темное блюдо.

И у него был такой аромат, такая острота, что это было действительно привлекательно!

Но это была еще не последняя ступень. В каждую миску добавляли приправы, затем кастрюлю заливали горячим маслом. "Самый интересный вкус в блюде с острыми специями придает ему это горячее масло."

Кипящее масло сразу же захватывает острый перец, делая его наиболее "острым" вкусом, кинза и зелень, попавшие в масло, после жарки начинают пахнуть очень ароматно. После приготовления обычных блюд всегда проводят дегустацию, но сегодня Цзян ЦяоЦяо также представила блюдо в прямом эфире.

Она взяла маленькую миску, взяла маленькую белую ложку и положила в нее порцию блюда, которое остыло после приготовления. Она медленно поднесла ее ко рту, пригубила.

Блюдо было нежным, оно буквально растворялось во рту, и острота вкуса моментально раскрывалась. Она давно не ела такую острую еду, но она наслаждалась каждым глотком.

Это заставляло вас хотеть снова взять вилку.

И так, одна ложка блюда взлетела на видео и исчезла вдалеке.

"#Не ешьте так! Не ешьте перед нами, дайте нам попробовать!#"

"#Это готово, но почему-то выглядит не очень красиво, но почему... выглядит так вкусно!#"

"#Да, я хочу попробовать!#"

"#Что вы там, хотите попробовать? Не пытайтесь украсть места для дегустации!#"

"#Попробую ногами вверх промыть голову!#"

"#Вкус, перевернутая голова - #"

Несмотря на крики в чат

е, изначально некоторые зрители утверждали, что не будут есть блюдо, приготовленное "острой девушкой", стала практически мгновенной эвапорация из позиции оценки "4 звезды".

Это блюдо не требует много времени для приема пищи, и через минуту количество зрителей в прямом эфире Цзян ЦяоЦяо взлетело с миллиона до десяти миллионов.

Если это не вкусно, почему было бы так много подписчиков?

Цзян ЦяоЦяо обратилась к камере с улыбкой и представилась новым зрителям: "Привет, я

Цзян ЦяоЦяо, стример из раздела кулинарии Федерации. Мое время стрима - каждый вечер с 8:00 до 10:00. Если вам понравилось мое выступление, не забудьте нажать на кнопку подписки. Если вас интересует кулинария, вы можете присоединиться к моему сообществу на Федеральной звездной сети, где я публикую информацию о кулинарных рецептах."

"Сегодняшний стрим завершен. Вкус остроты - это нечто особенное, на следующем стриме я продолжу исследовать блюда с острыми специями и создам что-то вместе с Гугу-монстром."

"До новых встреч."

Цзян ЦяоЦяо закрыла трансляцию.

Однако с этого момента началась новая волна.

<http://tl.rulate.ru/book/65123/3367745>