

Глава 79 - Бобовые ростки - душа ломтиков вареной свинины

Вечерняя Звезда пробормотала: "Сейчас семь пятьдесят восемь".

"Согласно обычной практике! В семь пятьдесят девять Джоджо откроет прямую трансляцию!"

Вскоре время перескочило на семь пятьдесят девять, черная комната прямого эфира перед экраном внезапно засветилась, и Ивнинг Стар с Невыспавшимся с волнением бросились в комнату прямого эфира.

Эта веселая сцена происходила в каждом уголке Федерации, который был очарован едой Цзян Цюцью.

Знакомый голос: "Добро пожаловать в мою комнату прямых трансляций, я Цзян Цюцзю, сегодняшнее меню: вареные мясные кусочки гу-гу, следите за новостями".

"Иду!"

"Сегодня богиня надела коричневое платье, завтра я надену то же самое, что и она! Заряжайся!" Невыспавшийся громко признался в любви к Цзян Цюцью.

Вечерняя Звезда уставилась на коричневое платье, в ее голове быстро возникли ассоциации с тушеной свининой и шницелем, хотя разница в цвете небольшая, но это действительно похоже на ах.

Думать так

"Я хочу съесть тушеную свинину".

"Я тоже хочу есть! Но она не возвращается, почему красная жареная свинина не возвращается каждый раз?"

"Может, дело в шансах?" подумала Вечерняя Звезда, размышляя: "Если это вытяжка, то рисунок".

Завизжав, что ей просто хочется пожаловаться, а не слушать лекцию Ученого Бога, Неспящая тут же воскликнула: "Он начинает готовиться, так что звезды ничего не говорят! Давайте внимательно слушать Жожо!"

Цзян Цюцью, как обычно, вводил ингредиенты.

"Чтобы приготовить ломтики вареного мяса, нам нужно выбрать вырезку на теле зверя Гу-Гу, мясо здесь самое подходящее, и мы легко сможем вырезать ломтики с равномерной толщиной и мышечной текстурой".

Сказав это, она взяла кухонный нож, острым лезвием аккуратно провела по ломтикам мяса, и вскоре длинная вырезка превратилась в грудку ломтиков.

#! #

Я в первом ряду? Сегодня новое блюдо! Я так счастлива!

Gobbler's special! Я люблю Gobbler's special!

Я, должно быть, был хищником в прошлой жизни. Я люблю гу-гу-гу зверей!

Наверху, это неправда. В прошлой жизни я был хищником, но я все еще люблю хищников.

Ешьте себя. Это так вкусно, правда, наверху?

#Эй, ребята, вы заметили, что сегодня Цюцую режет мясо толще, чем раньше

"Похоже, есть поклонники с острыми глазами". Цзян Цюцю улыбнулся: "Сегодняшнее блюдо отличается от предыдущего, кусочки вареного мяса должны вариться в кастрюле некоторое время, слишком тонкие нужно опускать на дно слишком долго, тогда будет меньше нежности."

"Примерно так, не слишком тонко и не слишком толсто, будет лучше всего".

"Теперь вырезка гу-зверя разрезана до конца, самое лучшее в вареных свиных ломтиках - это острота и нежность, острота за счет приправы, нежность - за счет того, что перед приготовлением нужно добавить немного крахмала".

Белый порошок, посыпанный на мясные ломтики, был незаметен, но его присутствие сильно меняло вкус мяса.

Добавьте воды, добавьте немного специй и вбейте небольшую половину яичного белка: "Добавьте яичный белок и для нежности".

#Нежность сегодня, кажется, повсюду Что такое нежность? #Tenderise

#Нужно ли делать мясо нежным? #

"Нежность - это текстура, отличающаяся от жареного мяса, нежное мясо во рту, если его раскусить, вы почувствуете, что мышцы все еще там, богатые ароматом, содержащие сок, так что мясо не будет слишком старым в процессе приготовления."

"После смешивания ингредиентов мы отложим мясо в сторону и займемся сначала этим".

Зал прямых трансляций вновь был удивлен новым продуктом от Научно-исследовательского института агрономии.

На глазах у всех появилась горсть бобовых ростков.

Говорить об этом было нечего, дело было прямое: нож разрезал сегменты и промыл их в воде, затем воду вскипятили и положили сверкающие белые ростки фасоли.

Когда ростки бобов соприкасаются с горячей водой, сверкающее нефритовое тело вскоре становится прозрачным, оно теряет свою красоту, но приобретает восхитительный вкус, способный сделать человека счастливым.

Внимание! Этот перевод, возможно, ещё не готов.

Его статус: идёт перевод

<http://tl.rulate.ru/book/65123/3497108>