

Глава 88: Маринованный мясной рис (Вверх)

После того как Цзян Цюцюй закончила свою вступительную речь, она посмотрела на количество подписчиков в правом верхнем углу экрана и вздохнула в сердцах: молодежь быстро набирает силу.

Это правда, что она достигла 100 миллионов внимания, правда и то, что в прямом эфире активны только 30-40 миллионов человек, в соответствии с обычной практикой, прямой эфир на некоторое время также будет увеличиваться, и в итоге в прямом эфире должно быть 60-70 миллионов человек.

В принципе, каждый сможет ее посмотреть.

"Чтобы отметить, что количество людей, следящих за прямой трансляцией, превысило сто миллионов, сегодня мы приготовим тридцать порций риса ло майн!"

"Для приготовления риса с маринованным мясом нам понадобится наш старый друг - мясо зверя Гу-Гу". Она небрежно взяла длинный кусок паштета, который был очень хорошо подобран, толстый и тонкий, с очень красивым цветочным цветом.

"Выбирайте толстое и тонкое мясо, чтобы приготовленное маринованное мясо не было сухим, а во рту ощущался вкус сырого мяса".

Чтобы приготовить мясо, сначала нарежьте его.

Руки вегетарианки взяли большой кухонный нож, и острое лезвие рассекло мясо. Вскоре длинная полоса паштета была превращена Цзян Цюцюй в тонкие полоски мяса шириной с мизинец и равномерно уложена на разделочную доску.

Поскольку сегодня готовилось блюдо на 30 человек, в награду 100 миллионам фанатов, Цзян Цюцюй не собиралась жалеть о количестве, поэтому приготовила еще немного панко.

Поэтому разделка мяса заняла более десяти минут.

Нарезанных маленьких полосок мяса хватило бы на шесть-семь полных тарелок.

Цзян Цюцюй привыкла готовить все гарниры перед тем, как приступить к готовке: "Сегодня мы будем готовить что-то вроде основного набора блюд, которые едят с рисом, слишком однообразно есть только мясо, давайте добавим немного зеленых овощей".

Овощи, которые она выбрала, были разнообразностью молодой зеленой, с зелеными листьями и длинными стеблями, бланшированной после того, как вкус стал слегка сладковатым, длинной капусты. Этот овощ не имеет тяжелого вкуса, он свежий и хрустящий и дополняет

слегка жирную грудинку.

Зеленые листовые овощи можно бланшировать в воде, а когда они будут готовы, отложите их в сторону, слейте воду из кастрюли, включите сильный огонь, и под действием жара водяной пар в кастрюле испарится.

В этот момент вливается тонкий слой масла, и воздух в сковороде вскоре доводит его до кипения, "примерно в это время можно высыпать мясо".

Свинина по своей природе богата жиром, и после рафинирования при высокой температуре из мяса медленно выпадает собственное масло, а высокая температура быстро придает мясу привлекательный аромат.

Мясо пяти цветов, в частности, после соте становилось слегка прозрачным, а под жиром казалось похожим на белый нефрит.

"Когда мясо приобретет сверкающий белый цвет, мы его подадим".

"Рис с маринованным мясом, чтобы сосредоточиться на маринованном мясе, мясо маринуется в соусе, сок получается густым, но не жирным, чтобы достичь этого шага, мы должны использовать хорошие приправы".

Кухонная утварь текла в руках Цзян Цюцю, ей было удобно здесь все делать.

Начали готовить новую кастрюлю, положили специи в горячее масло, чеснок и лук обжарили до сухости и пожелтения, и часть эссенции уже ушла в масло под палящим жаром.

Обычное масло приобретает оттенок специй, и в этот момент в кастрюлю добавляют свинину.

"Мясо уже готово, его не нужно сильно обжаривать, как только оно снова станет горячим и слегка зарумянится, мы добавим воды".

Погрузив в воду замаринованное мясо, добавьте в нее несколько кубиков каменного сахара, рисовое вино, порошок приправ и подкрашенный соевый соус, сразу же накройте сковороду крышкой, убавьте огонь до низкого и тушите в течение двадцати минут.

Сегодняшняя трапеза прошла гладко, кастрюля была накрыта крышкой, и Цзян Цюцю посмотрела на экран и обнаружила, что сегодня всплывающих окон стало меньше, чем раньше.

Она небрежно заметила: "Кажется, сегодня все стали намного тише".

На экране она не заметила...

Внимание! Этот перевод, возможно, ещё не готов.

Его статус: идёт перевод

<http://tl.rulate.ru/book/65123/3574058>