

## Глава 95 Маринад

Записав свои слова, Цзян Цюцюй отправилась в магазин Amou Fresh и начала закупать необходимые ей специи и ингредиенты в больших количествах.

Для приготовления больших порций блюд и контроля времени выбор был невелик, к тому же в Межзвездную эпоху еще оставались блюда, которые не были воспроизведены и исследованы Сельскохозяйственным колледжем.

Подумав, Цзян Цюцю решила приготовить ло мэй.

Острая и вкусная утка Чжоу Моу, Цзе Моу Вэй, которую она не могла перестать грызть, и маринованное мясо были освежающими и аппетитными на вкус, а еще можно было добавить немного овощей и бобов. Приготовьте маринад, его можно сделать сразу много, сто порций - не проблема.

Специи были заказаны в больших пакетах, оставалось только ждать, когда робот доставит их к двери.

Цзян Цюцю купил еще одно очень большое и очень глубокое железное ведро для рассола.

Поскольку при оформлении заказа была добавлена плата за срочную доставку, менее чем через час робот доставил его к ее двери.

"Госпожа Цзян Цюцю, могу ли я помочь вам отнести эти ингредиенты в ваш дом?"

С таким количеством вещей Цзян Цюцю не могла нести их сама, поэтому она уступила дорогу нескольким роботам.

Роботы-доставщики принадлежали к относительно низкой линейке робототехники, они не были сделаны так, чтобы имитировать человеческие лица, и все равно выглядели так, будто их черты принадлежали "машинам".

Но сколько бы Цзян Цюцю ни смотрела на них, всегда испытывала чувство шока.

Оказалось, что после тысячелетий исторического развития человечества ..... стал таким.

Скачок в развитии технологий был просто невероятным.

Подписав заказ, робот ушел, а Цзян Цюцюй расставила на кухне специи и начала готовить рассол.

От рассола зависит, будут ли вкусными замаринованные утиные крылышки, утиные ладони и бобовые шкурки.

Насколько сладким и пряным будет вкус, зависит от маринада.

Лучший маринад кипит много лет, варится годами, но у Цзян Цюцю сейчас нет лет, чтобы ждать, поэтому сначала сделайте семейный быстрый вариант!

Кастрюлю ставим на огонь, добавляем воду до кипения, просеиваем присланные специи, взвешиваем их руками и выкладываем в кастрюлю по порядку.

Этапы приготовления рассола на самом деле не сложны, если вы контролируете тип и количество специй и нагрев, все встанет на свои места.

Положите в кастрюлю большое количество специй, и первоначально прозрачная вода постепенно окрасится в красивый цвет соуса, по стенкам кастрюли покатаются маленькие пузырьки, а под воздействием высокой температуры специи постепенно приобретут свой собственный неповторимый аромат.

Различные ароматы переплетаются друг с другом, поначалу вкус не такой ароматный, Цзян Цюцю взяла ложку и встала на табурет, чтобы помешать жидкость в ковше.

Когда температура поднялась примерно до одного уровня, она взяла большую горсть каменного сахара из пакета с приправами и положила его в ведро.

Маленький сахарный песок в ведре был незаметен.

Но именно эта маленькая роль придает маринаду самый необычный вкус. Сладость не съешь, но без сахара мясо будет иметь менее свежий вкус.

После того как все специи были положены, Цзян Цюцюй закрыл крышку чана и убавил огонь.

Пока суп на этой стороне кипел, Цзян Цюцю достал из термостата мясо зверя Гу Гу и мясо зверя Биби.

Рассол был только что приготовлен, и лучше было засолить еще немного мяса: насыщенный вкус мяса выпадет в осадок, придав рассолу другой вкус.

Бланшировав лишнее мясо и нарезав его небольшими кусочками, Цзян Цюцю вспомнил о картофеле, который, похоже, остался на кухне и был куплен ранее, нашел еще несколько картофелин и бросил их туда.

На этот раз не для того, чтобы помочь рассолу, а просто потому, что она жадная.

Она скучает по мягкой, песочной текстуре картофеля с небольшим количеством мяса!

Около трех часов дня в воздухе внезапно появился влажный аромат.

Мо Чэншу, все еще оправляющаяся от ран, .....

О, освобождение.

В этот момент еще одно новое блюдо?

(Конец главы)

Внимание! Этот перевод, возможно, ещё не готов.

Его статус: идёт перевод

<http://tl.rulate.ru/book/65123/3586595>