Глава 100 Вкус рассола, который я знаю 2

Вода в кастрюле закипела на сильном огне, и в нее были брошены все части утки, которые можно было использовать.

Под воздействием высокой температуры кожа утки сильно уменьшилась, а слегка красноватое мясо постепенно стало белоснежным, и Цзян Цюцю тут же приготовил большое ведро ледяной воды.

Вскоре в кастрюле появился белый цвет: "После того как сварится кровяная пена, мы сможем выловить все твое мясо".

"Зачем класть его в ледяную воду? Потому что здесь чередуются горячее и холодное, благодаря этому мясо птицы становится более упругим и ароматным".

Она бланшировала две большие кастрюли с утиным мясом, совершенно непринужденно болтая с посетителями, пока делала это.

Общая атмосфера была довольно уютной, и все больше наблюдателей оставалось.

С мясом разобрались быстро, а дальше пошли овощи: "В процессе приготовления маринада вы можете положить овощи в дополнение к мясу".

"Оно не будет тушиться, нам просто нужно контролировать температуру".

"Из овощей я приготовил картофель, семилучевые овощи, редис и морскую капусту". В Межзвездную эпоху большинство выращиваемых овощей имели те же названия, что и предыдущие, за исключением этого корня лотоса, который был назван Сельскохозяйственным колледжем "овощем с семью отверстиями".

С течением времени рассол постепенно нагревался, и прежде чем Цзян Цюцю использовал его для "пробуждения" мяса, в бульоне появился легкий мясной аромат, он не был сильным, но, смешиваясь с ним, был очень очаровательным.

Здесь постепенно появляется так немного живого ощущения еды.

Все готово, следующий шаг очень дикий: большой рыбацкой ложкой закидываем всю посуду в большое железное ведро, с маленького огня на средний, посыпаем горстью чили, красный чили очень приятный, затем Цзян Цюцю накрываем крышкой.

Приготовление маринада похоже на ферментацию, если вы подготовите все необходимое, время и огонь естественным образом превратят их в самые вкусные продукты.

Железный ковш очень быстро передавал тепло, и из воздуха постепенно доносились булькающие звуки.

Маленькая кухня наполнилась запахом рассола, и из-за того, что он был слишком сильным, Цзян Цюцю пришлось открыть окно.

С той стороны экрана доносился тот же аромат, и бесчисленное множество людей подсознательно проголодалось.

Через пять минут, когда рассол будет почти открытым, мы положим в него овощи и будем тушить еще пять минут, а затем переложим их в герметичную коробку и оставим на 20 минут. На самом деле, для приготовления этого блюда вымачивание - это маленький ключик к аромату продуктов, но из-за нехватки времени мы сначала сделаем ускоренную версию".

"Когда у нас будет время, вы сможете увидеть в окне версию с замачиванием".

"Хорошо, тогда без лишних слов, в оставшееся время я бы хотела приготовить для вас несколько напитков, так как сегодняшнее блюдо острое, и его лучше запивать охлажденными напитками".

Затем она вынесла большую коробку с фруктами.

Там были арбузы, яблоки, апельсины и лимоны - все они пригодились для приготовления сока.

Само по себе приготовление сока не представляло ничего особенного, но наблюдать за тем, как Цзян Цюцю готовит сок, было волшебно: все движения были аккуратными и четкими, и казалось, что эти руки не устают.

Нож для фруктов легко разделил яблоки, мякоть попала в машину, и вскоре чашка за чашкой сока оказалась на столе, Цзян Цюцю не знала, когда рядом с ней появился человекоподобный робот-помощник, помогавший ей класть кубики льда в чашки.

Вскоре перед ней были все виды соков.

В то же время из запечатанной коробки с едой раздался звук капающей воды.

Она подняла брови и позволила роботу вынуть продукты, а затем открыла крышку.

.....

Позже все вместе подвели итог знаменитым сценам штурма прямой трансляции Цзян Цюцю: начало горения масла в кастрюле и открытие крышки в кипящей кастрюле.

Какой аромат не попадает прямо в небесную душу человека.

В богатой ароматами и пряной атмосфере робот очень аккуратно расставил ряды и ряды мисок.

Цзян Цюцю взял длинную ложку и начал делить блюда.

В процессе разделения блюд в большой кастрюле-гало было одно, самое приятное...

#???? #?

#Почему мне кажется, что в каждой миске что-то свое? #

Ah! Этот мясной! Я возьму эту!

Ahh! В этом много овощей. Я возьму этот!

Наблюдая за тем, как Цзян Цюцю делит блюда во всплывающих окнах, нетерпеливо ожидая, что кто-то возьмет "эксклюзивное блюдо", которое принадлежит ему, Цзян Цюцю улыбается за кадром.

Все дело в том, чтобы быть разными.

Держать в руках разные вещи может быть так полезно для общения друг с другом.

□???? Вчерашнее обновление будет исправлено! Сегодняшнее обновление будет вечером!

□□Днем я попрошу еще одну волну голосов перед выходом! Недавно в разделе комментариев появилось много маленьких милашек, которые спрашивали о том, когда книга появится на полках магазинов, ну ..... спросил у редактора и не получил точного числа, но, вероятно, это будет в ноябре или около того, ох. Я люблю вас, ребята.

Внимание! Этот перевод, возможно, ещё не готов.

Его статус: идёт перевод

http://tl.rulate.ru/book/65123/3586607