

Арахисовое масло очень ароматное, и она почувствовала его запах, когда несла его обратно. Оно слишком тяжелое. Гу Юэхуань думает, что в следующий раз ей нужно будет взять тележку для этой кучи вещей. Гораздо удобнее иметь тележку, но она всю жизнь работает на ферме, он с детства занимался грубой работой, и нести эти вещи обратно не так уж и сложно.

Когда она вернулась, Чжао Юнь посмотрела на то, что она приготовила. Она накупила столько, что уже разожгли огонь. Разложив продукты, Гу Юэхуань положил все на тележку. На угольной плите уже стояла кастрюля, которая была разогрета. Начинайте обжаривать листья черного чая.

Здесь на обочине дороги есть киоски, они продают не только еду, но и завтрак. Это вода в домах людей, живущих на обочине дороги. Итак, Гу Юэхуань просто заплатил немного денег за то, чтобы соединить их с водопроводом, и они могут им пользоваться.

Чжао Юнь спросил ее, что она собирается продавать прямо сейчас, и подумал, что она хочет что-то продать, точно так же, как другие продают завтраки, например, булочки с начинкой на пару, в конце концов, она хороша в приготовлении, но она ответила, что продает желе и чай с молоком, есть также жареные шашлыки и желе. Чжао Юнь знает, что, в конце концов, здесь жарко. Летом каждая семья приготовит его дома, если захочет поесть, или на улице. В этом нет ничего необычного, но чай с молоком и жареные шпашки могут свести ее с ума В тумане, сейчас она наблюдает за занятостью Гу Юэхуаня.

Чжао Юнь не могла понять этих вещей, поэтому продолжала пялиться на них. Чжао Юнь была встревожена, боялась, что она не сможет помочь, поэтому спросила ее: "Юэ Хуань, видишь ли, тетя все время здесь, и я не знаю, что делать. Если тебе нужно, чтобы тетя что-то сделала, тетя тебе поможет."

Гу Юэхуань только что купила немного тапиоковой муки, чтобы приготовить жемчужины для чая с пузырьками. Видя, как встревожен Чжао Юнь, она достала муку из тапиоки и выложила ее на липкую доску для Чжао Юнь, сказав: "Тетя, пожалуйста, помоги мне сделать жемчуг. Большое тесто - это то же самое, что замешивать лапшу: после приготовления большого теста медленно разделите его на маленькие, точно так же, как замешивают муку. "

Чжао Юнь поняла это, как только услышала. Она не знала, как остальные, но у нее хорошо получалось месить тесто, поэтому она начала мыть руки.

Помыв кастрюлю, Гу Юэхуань положила в нее листья черного чая и белый сахар, а затем взяла лопаточку и обжаривала до тех пор, пока сахар и чайные листья не карамелизовались, и их приходилось все время помешивать.

После обжаривания до появления карамельного цвета добавьте немного воды, чтобы предотвратить прилипание к сковороде. После того, как он будет готов, добавьте в него молоко, и получится чайничек с карамельным молоком. Отрегулировав цвет чая с молоком, она использует фильтр, чтобы отфильтровать чайные листья, и кладет эти чаи с молоком в большую миску.

После того, как она достала это, Чжао Юнь уставилась на цветную штуку, не зная, что это такое, она сказала, что это молоко, возможно, оно было молочного цвета, но запах молока был довольно ароматным, и запах молока смешивался с запахом чая .

После приготовления она добавила жемчуг в кастрюлю и приготовила его. После того, как они были готовы, их положили вместе с чаем с молоком и оставили остывать.

После чистки кастрюли я начал наливать масло для приготовления соуса. Люди здесь все еще любят острую пищу, поэтому я приготовил немного острого соуса и специального соуса, чтобы жареные шашлыки были вкуснее.

Она хорошо готовит, поэтому соус, который она приготовила, тоже вкусный. Я только что купил много перца чили, нарезал его, посыпал специями, положил на сковороду и обжарил. Через некоторое время появился аромат, а вкус специй стал привлекательным, Чжао Юнь не мог выносить запах, в основном потому, что это было на главной дороге, жареные специи плавали, и прохожие обращали на них внимание.

<http://tl.rulate.ru/book/81163/4644105>