

Глава 32. Жареные картофельные ломтики

Пэй Ян и Цзян Жань вместе толкали машину и вскоре заметили, что что-то было не так.

Утром Пэй Ян и Пэй Шаньшань вместе толкали машину.

Хотя тогда они смогли продвинуться вперед, это было определенно не так легко, как сейчас.

Пэй Ян повернул голову, чтобы посмотреть на Цзян Жаня, и хотел понять, что происходит.

Сила Цзян Жаня велика, поэтому он естественно экономит много усилий.

Пэй Ян никогда не ожидал, что однажды он сможет вместе с Цзян Жанем толкать тележку.

Вы должны знать, что раньше Цзян Жань хотел лежать в машине и чтобы его толкали.

Пэй Ян время от времени должен был бросать взгляд, Цзян Жань не глупец и естественно мог это почувствовать.

Но Цзян Жань Куандан не знал.

В конце концов, здесь действует сдерживающая сила первоначального владельца, даже если у Пэй Яна в сердце тысячи сомнений, он в итоге ничего не спрашивал.

Они тупо и торопливо двигались, и им не заняло много времени, чтобы добраться до уездного центра.

По прибытии в уездный центр они все еще отправились на то место, где утром установили свой прилавок.

Без часов Цзян Жань не знает, который час, но Цзян Жань чувствует себя немного облегченно из-за людей, которые приходят и уходят на улице.

Во всяком случае, это никогда не будет хуже, чем утренняя торговля, правда?

Нарезанная редька уже смешана и выложена на стол, но нарезанный картофель еще не обжарен.

Конечно, нарезанный картофель лучше всего, когда его обжаривают, иначе нарезанный картофель станет мягким и не таким освежающим, если его будут готовить долго.

Чтобы обжарить нарезанный картофель, Цзян Жань специально принес необходимые приправы.

Налить масло в холодную сковороду, подождать, пока масло не нагреется, добавить нарезанный сушеный перец чили, обжарить несколько раз, а затем добавить ломтики чеснока.

Подождать, пока аромат ломтиков чеснока не будет выжарен, прежде чем добавлять нарезанный картофель.

Жарить на высоком огне полминуты, затем добавить соль и уксус по очереди.

Перед тем как вынуть, добавить немного кунжутного масла, и наконец быстро обжарить несколько раз, затем можно убрать с огня.

Хотя этот чугунный горшок не такой большой, как тот, который используется дома, он на самом деле не такой маленький.

Для большинства людей потребуются некоторое усилие, чтобы поднять горшок одной рукой, но когда **** обжаривал картофельные ломтики, он мог легко переворачивать ложку одной рукой.

Теперь обжаривание закончено, и горшок поднимается одной рукой.

Пэй Ян всегда знал, что Цзян Жань силен, но никогда не видел, чтобы Цзян Жань использовал свою силу в этой области.

Оказывается, он сильный, есть ли здесь какая-либо такая польза?

Пэй Ян все еще стоял глупо, а вокруг уже собралось много людей.

Только что обжаренные картофельные ломтики с имбирем. Есть много операций, но не очень практично.

Все вместе занимает больше минуты.

С весенним бризом острый и кислый вкус картофельных ломтиков разлетается далеко.

Уже почти время обеда, и все, кто идет в школу или на работу, уже проголодались.

Неожиданно почувствовав этот запах, их желудки зарычали.

Естественно, они последовали своему сердцу и подошли сюда.

"Что вы продаете?"

"Продаете картофельные ломтики?"

"Почему продаете?"

Слушая вопросы толпы, Пэй Ян хотел ответить, но не знал, с чего начать.

В этот момент Пэй Ян услышал голос Цзян Жаня.

"Картофельные ломтики продаются по 30 центов. Кроме картофельных ломтиков, у нас также есть тушеная свинина и рис".

Цзян Жань сказал и открыл крышку пароварки.

Когда крышка была поднята, запах риса и запах мяса вместе ворвались в ноздри всех.

Запах быстро и яростно появился, и он был несколько выше.

Подождите, пока не рассеется белое тепло, и все смогут увидеть ситуацию в пароварке.

Три блюда с мясом аккуратно расставлены, каждый кусок мяса в красном соусе, с соблазнительным блеском.

<http://tl.rulate.ru/book/99543/3809502>