

В настоящее время оборудование недоступно, и переезд также невозможен. Расстояние составляет несколько километров, просто шутка. Ан Кай только что закончил строительство всех зданий и воспользовался лифтом, но он также построил дополнительные лестницы, чтобы можно было передвигаться, когда не было электричества. Огромная металлическая дверь наверху еще не была сделана. С одной стороны, нет материала. С другой стороны, необходимо замаскировать верхнюю часть двери, а система электропитания временно недоступна. Лучше всего дождаться официального открытия метро. Вернувшись в туннель, Ан Кай посмотрел на время. Было восемь часов вечера, и он был очень голоден. Ан Кай сразу же сел на мотоцикл и поехал в направлении убежища. Помимо всего прочего, в туннеле было установлено электрическое освещение, иначе эти несколько километров темных туннелей были бы слишком опасными. У Ан Кая все еще оставалась еда. его тело, но он его не съел. Очевидно, в приюте Минхуэй был серьезный ужин. Пища, находившаяся на его теле, была просто запасной пищей во время кризиса. Еще не поздно перекусить. Вернемся в приют, сегодня на ужин рис и тушеное мясо. Жаль, что все известные в настоящее время страны мира - западные, и стиль питания тоже западный. Единственное отличие в том, что они тоже едят рис, но готовить не умеют. Конечно, совсем не умеют, но и готовят не очень вкусно. Когда люди в этом мире едят рис, они предпочитают есть его с мясом на гриле или тушеным мясом. Также добавляются различные соусы бибимбап, которые имеют приятный вкус. Но как их правильно подавать... Один или два приема пищи - не проблема, в любом случае, съесть слишком много - это попытка для Ан Кай, восточного человека. Поэтому он давно освоил способ приготовления, в том числе и восточное рагу, которое немного отличается от западного. /> На самом деле, то, чему учил Ан Кай, нельзя назвать настоящим восточным рагу. В одном месте есть один

традиция. Хотя способы приготовления схожи, есть и некоторые различия. Ан Кай любит такое рагу в горячем виде. Сначала разогрейте масло, затем добавьте лук-шалот, имбирь, чеснок и молотый перец, чтобы усилить аромат, а затем добавьте уксус или соевый соус для придания блюду нужной консистенции. Если вы хотите положить другой картофель, то можете положить его перед луком, имбирем и чесноком и обжарить. Когда картофель станет золотисто-коричневым и хрустящим, тогда еще не поздно. Вы также можете подождать, пока в кастрюлю добавится вода, прежде чем добавлять картофель, а затем немного потушить на медленном огне. Ему нравятся оба способа. Картофель, приготовленный в таком виде, получается мягким и с гнильцой, но не ломается, сохраняя свою форму и мягкий вкус. Что касается последнего, то, несмотря на неплохое качество самого картофеля, он станет очень мягким после тушения до тех пор, пока не перезреет. Они не только мягкие, но и хрустящие, и очень вкусные. Другие ингредиенты - это, в основном, капуста, тофу, вермишель и фрикадельки. Конечно, можно добавить и другие блюда, такие как запеченное мясо, креветки, ребрышки и т.д. На самом деле, в родном городе Анкай этот способ тушения известен как рагу, и это одно из его любимых блюд. Рагу по-западному отличается от других. /> В любом случае, что касается людей в этом мире, они готовят рагу, которое на самом деле получается тушеным. Например, то, что Эмма готовит чаще всего, Анкай не привык к этому. Специфика процесса такова. Сначала поставьте кастрюлю на огонь, подождите, пока она немного нагреется, затем влейте бульон, соль, соевый соус и кулинарное вино, хорошо перемешайте и доведите до кипения. Затем добавьте цветную капусту, брокколи и другие более устойчивые овощи и готовьте около 2-3 минут. Выложите креветки в кастрюлю, доведите до кипения, добавьте крахмал, чтобы он загустел, переложите кастрюлю на тарелку и сбрызните небольшим количеством имбирного сока по вкусу. Как вам нравится на вкус... Ну, это довольно пресно, но это вкус

меньше. Прежде чем перейти границу, Анкай увидел в Интернете сравнение китайских и западных блюд, и пользователи сети стояли бок о бок и смотрели друг на друга. Некоторым

людям нравится насыщенный вкус китайской кухни, в то время как другие говорят, что китайские блюда вредны для здоровья. Некоторые люди ценят легкий вкус западной кухни, но другие находят ее слишком пресной и скучной. Ан Кай не может контролировать других, в любом случае, ему не нравится так называемое рагу по-западному. Стейк на самом деле довольно вкусный, а фуа-гра это тоже очень вкусно. Есть много западных блюд, которые он очень любит, но рагу Эммы в меню определенно не входит. Первые несколько блюд были приемлемыми, но чем больше я ела, тем больше не могла это принять. Он также знает, что Эмма не профессиональный повар, и что она готовит все домашние блюда. В приюте нет недостатка в еде, но не хватает различных ингредиентов. Многие обычные ингредиенты сейчас стали редкостью. Эмма также очень умелая женщина, которая не может готовить без риса. Поэтому она не может делать то, что у нее действительно хорошо получается. А из имеющихся ингредиентов, если вы будете настаивать на приготовлении вкусного блюда, вы, вероятно, не сможете его съесть. В конце концов, никто не может съесть все картофельное пюре сразу. Поэтому Ан Кай научила ее готовить рагу по-китайски. нравится он другим или нет, не имеет значения, главное, что ему это очень важно. В этом отношении он чувствует, что обладает достаточной квалификацией, чтобы быть своевольным. Однако Эмме еще многое предстоит сделать для приготовления китайского рагу. Например, количество масла и температура масла плохо контролируются, и есть некоторые различия во времени тушения разных ингредиентов, хотя приготовленное блюдо можно есть, но оно еще не очень вкусное. Но для Анкай такое рагу, если только его не готовят в качестве корма для свиней, лучше, чем безвкусное рагу в западном стиле. "Это просто семейное заявление!" Ан Кай выразил такое отношение к другим людям в приюте еще

просто учитывая пищевые привычки большего числа людей, рагу по-китайски готовят нечасто. Эмма по-прежнему готовит рагу по-западному или какие-то домашние блюда. В любом случае, я просто ем его, и меня все равно тошнит. И когда люди голодны, еда действительно вкусно пахнет, за исключением, конечно, запаха. И так каждый день перед уходом на работу Ан Кай спросит Эмму, какие блюда он будет готовить сегодня. Будет ли это тушеное мясо или стир-фрай, неважно, будете ли вы готовить овощной салат, в любом случае, ему нужно заранее ознакомиться с меню. Если есть если ему нравятся какие-то блюда или они более приемлемы, он вернется к трапезе и поест вместе со всеми. Наоборот, если это блюдо ему не понравится, он намеренно вернется позже, немного проголодавшись, чтобы потом съесть то, что ему не очень нравится. Что? Почему бы вам не подарить Анкаю маленькую печку? Ха-ха-ха... Неужели у Эммы такой уровень? Ан Кай может вернуться и готовить сам. Но проблема в том, что после целого дня работы он тоже человек, а не железный человек, и у него все еще хватает энергии для приготовления пищи. И это не только физическая нагрузка. проблема, но также и психологическая проблема. Когда он морально уставал, ему было еще лень готовить, поэтому он мог есть только то, что нужно. Старайтесь не быть привередливым в еде. Если бы он больше не мог сдерживаться, он бы использовал свой собственный метод, чтобы справиться с этим. Не рекомендуется быть привередливым в еде. Хотя сейчас он может есть достаточно, Ан Кай не хочет выделяться в любой момент, когда у него есть выбор. Возможно, это как-то связано с тем, что он не считает себя выдающейся личностью. Хотя в настоящее время он является главой святилища, он никогда не считает себя императором или кем-то еще. Он здесь всего лишь лидер и может иметь некоторые привилегии, но он также должен иметь возможность общаться с другими людьми. Назвать его одиноким и овдовевшим - это то, на что обычные люди не способны искренне. Хотя только придирчивый человек

другим недостаточно просто выйти в Интернет, разве любые изменения не начинаются с малого? Кай не знает, кем он станет в будущем. По крайней мере, на данный момент он больше стремится подружиться с другими людьми, стать товарищами по оружию и стать единым

целым, а не быть особенным.

<http://tl.rulate.ru/book/106976/3889190>