

Лю Сяофэн был в этой чат-группе уже полмесяца и почти изучил все "модные" функции. Помимо возможности напрямую использовать пищевые баллы для обмена на некоторые высокотехнологичные продукты, созданные богом основного питания группы, "сделки" между участниками группы уже стали обычным явлением.

"Сделки", подобные сделкам Лю Сяофэна и дяди Иле, больше не являются чем-то особенным, это обычные операции в группе.

Каждый обменивается или продает свои собственные рецепты или ненужную кухонную утварь и ингредиенты, чтобы удовлетворить свои текущие потребности. Это также одна из целей лидера группы, "бога еды", создать группу поваров из всех миров.

Поэтому каждый день в группе можно видеть, как люди кричат, сколько пищевых мест продают ингредиенты, кухонную утварь или хватают реквизит в красных конвертах бога еды. Но для всех этих удивительных кухонных принадлежностей, ингредиентов и т. д. требуется большое количество пищевых баллов или вещи равной ценности, ведь люди в этой группе не глупые, и среди них много пожилых людей, таких как дядя Иле.

Для Лю Сяофэна это был первый раз, когда он торговал с другими людьми. Он быстро нажал на свой шкафчик. В пустом шкафчике лежала поваренная книга, которая светилась слабым голубым светом.

Лю Сяофэн слегка постучал по ней пальцем, и появилась некоторая информация об этой поваренной книге.

"Тайный рамен Ичираку".

Описание: Обычные рецепты, одноразовые расходные предметы. Дядя Ичираку передал секретный рецепт приготовления рамена. С этим раменом он получил звание "Рамен король Конохи" и был назван Наруто супервкусным раменом, который "обязательно нужно съесть за любые деньги"!

Рецепт можно использовать так же, как и предыдущий реквизит: достать его из шкафа и развернуть.

Хлоп.

После использования рецепт превратился в бесчисленное множество маленьких золотых осколков и устремился к мозгу Лю Сяофэна. В этот момент в его сознании появилось множество воспоминаний, которые ему не принадлежали.

Замешивание теста, выстаивание, скатывание, растягивание... Гарнир из брокколи, яиц, лука, рулетов "Наруто", свиной вырезки, побегов бамбука.

После того, как яйца приготовятся, очистите их, замочите в приправах, приготовьте рулеты "Наруто" и нарежьте их для дальнейшего использования... Обжарьте свиное филе и в конце концов...

В этот момент подробный рецепт фирменного рамена дяди Иле "Рамен Иле" глубоко запечатлелся в сознании Лю Сяофэна. Всего за мгновение он освоил метод приготовления этого блюда, и Лю Сяофэн снова должен был вздохнуть от силы черных технологий в этой группе.

Затем Лю Сяофэн быстро убрал мобильный телефон и вернулся в только что покинутую им кухню.

"Ах, извините, простите, я слишком много съел утром, поэтому у меня случился легкий понос. Итак, давайте начнем прямо сейчас..." Войдя, Лю Сяофэн улыбнулся Эрине Накири, чье лицо уже было хмурым и готово было пролиться дождем.

И не только взгляд Эрины Накири был убийственным, но и этот Шинто Алый.

Поход в туалет занял больше десяти минут, и это было как раз в тот момент, когда Эрина Накири была крайне недовольна! Кем она является, а кем Лю Сяофэн?

Обычный человек заставляет меня так долго ждать "языка Бога", это действительно грубый человек. Если бы не уважение к предшественникам Додзимы, я бы уже признал тебя неквалифицированным и прогнал бы отсюда!

Эрина Наги злобно подумала про себя, скрестила руки на груди, уставилась на Лю Сяофэна, который уже мыл руки и готовился к готовке, и пробормотала: "Я хочу посмотреть, насколько сильны люди из курорта Фар Мун!"

Вымыв руки, Лю Сяофэн развернулся, взглянул на Эрину Накири, чтобы снова подтвердить, и сказал: "Конечно, вы хотите приготовить что-то вроде обработанной ткани, правильно?"

Эрина Наги кивнула, равнодушно посмотрела на него и невозмутимо сказала: "Именно так, чтобы не тратить попусту время, на складе хранятся разные виды лапши, и можно свободно ими пользоваться".

"Готовая лапша нам не нужна, потому что моя лапша должна быть приготовлена вручную, и только так она будет максимально вкусной, а ваши готовые лапшицы точно не сравнятся с моей ручной лапшой!" - решительно заявил Лю Сяофэн Эрине Наги.

Притворщик!

Только что, как только я сказала про приготовление рамена, он весь сник, а сейчас откуда появилась такая уверенность? Еще и врет, что лапша тут не такая вкусная, как его ручная!

Неужели правда? Надо понимать, что готовую лапшу на этом складе делают преподаватели из Академии Тоцуки, простых людей не берут и даже "Десятка лучших" не рискнет взять на себя такую ответственность.

Эрина Наги задумалась, ее пренебрежение и отвращение к Лю Сяофэну усилились.

Однако вскоре на лице Эрины Наги мелькнуло изумление.

А все потому, что Лю Сяофэн уже вытащил пакет с мукой, разорвал его и рассыпал немного на просторном столе; любой, кто хоть немного разбирается в лапше, поймет, для чего это нужно - чтобы тесто не прилипло к разделочной доске.

Затем, не моргнув глазом, Лю Сяофэн высыпал нужное количество муки на разделочную доску, проделал правой рукой дырку размером с кулак в маленькой горке муки и начал добавлять туда воду и яйца.

Первый этап приготовления ручной лапши - замесить тесто.

Чтобы лапша для рамена получилась достаточно упругой и эластичной, нужно замесить тесто достаточно сильно. В то же время это довольно тонкий процесс, и во время замеса необходимо собственными руками прочувствовать, достаточно ли в тесте воды.

Лю Сяофэн с энтузиазмом принялся за замес теста; хоть он готовит лапшу впервые, но в рецепте, который он только что прочитал, говорится, как это делать. И что самое удивительное, после прочтения рецепта он замесил тесто так искусно, будто делал это тысячи раз. Его изысканные и профессиональные движения вызвали изумление у наблюдающей за ним Эрины Наги.

Один из секретов лапши "Илэй Рамен" - это использовать вручную замешанную свежую лапшу, и тесто нельзя замесить слишком сильно или, наоборот, слишком слабо, а также важна техника замеса - его нужно замесить ровно 9981 раз без перерывов.

Когда Лю Сяофэн закончил замешивать тесто, он весь вспотел, ведь он потратил немало сил.

Теперь ему остается только подождать, пока тесто настоится в течение 20 минут, а пока этим временем можно заняться приготовлением гарниров.

Вымытые побеги бамбука, морковь, картофель и т.д. он нарезал тонкими ломтиками одинакового размера, а также филе свинины.

"Этот парень... Силенок-то у него хватает!".

Но, увидев все это, Эрина Нагири наконец-то перестала недооценивать Лю Сяофэна, что техника замеса теста, что разделка продуктов ножом - все говорило о его мастерстве, что это не пустая бравлада.

.....

(Продолжение следует.)

<http://tl.rulate.ru/book/106897/3857087>