

“О! У Маленькой Циня дома гости?”

Цинь Ланг, который нес пакеты с продуктами, был готов зайти в дом, остановился и быстро узнал голос. Это была тетя Чжоу, которая жила в том же здании.

“Я купил это, чтобы попрактиковаться в кулинарии”. Цинь Ланг небрежно ответил:

“Верно, я забыла, что ты шеф-повар”. Тетя Чжоу понимающе кивнула и усмехнулась:

“Тогда продолжай. Не забудь охладить все оставшиеся ингредиенты. В такую погоду они быстро портятся.”

“Спасибо за напоминание, я так и сделаю”. Цинь Ланг кивнул и быстро поднялся вверх.

Только закрыв дверь своего дома, он разобрал свои сумки, раскинув руки, и его лицо снова обрело жизнь.

Он не знал, почему его предшественника так любили соседи. Он уже встречал многих соседей, таких как тетя Чжоу, которые приветствовали его на обратном пути с рынка.

Несмотря на то, что у него были воспоминания его предшественника, Цинь Ланг беспокоился о том, чтобы не выдать себя, поэтому ответил неопределенно.

“Я узнаю это место немного лучше; тогда я смогу общаться с людьми, которых он знал”. пробормотал Цинь Ланг, пожимая руки, на которых виднелся след его сумок, прежде чем быстро войти на кухню со своими продуктами.

Предыдущий владелец, безусловно, был квалифицированным шеф-поваром.

Дом был небольшим, но кухня содержалась в чистоте, была достаточно просторной и оборудована всей обычно используемой посудой.

Как только следы на его руках исчезли, Цинь Ланг выложил на прилавок свежие ингредиенты, которые он купил на рынке.

Среди них были только что забитые старая курица и утка, свиные окорочка, нежирное мясо и ветчина — все, что ему было нужно, даже блюдо из вареной капусты “Звезда шоу”.

При каждом ингредиенте, который он доставал, лицо Цинь Ланга болезненно подергивалось.

В мире духов еды качество ингредиентов сильно влияло на их цену.

Обычные ингредиенты стоят недорого, но если бы вы искали высококачественные, цена была бы значительно выше.

Вот почему, казалось бы, обычные ингредиенты обошлись Цинь Лану более чем в тысячу юаней.

“Это не имеет значения. Как только я стану шеф-поваром, я найду другие способы зарабатывать деньги”. Цинь Ланг успокоился, затем взял тесак и начал готовить ингредиенты плавными движениями.

Хотя предыдущий владелец был беден, его нож был неплохим.

Ингредиенты бланшировали и тушили в скороварке в течение часа...

Цинь Ланг похлопал по крышке скороварки: “Слава Богу, у нас есть технологии”.

Если бы он использовал традиционный метод тушения, этот процесс занял бы шесть часов.

День, когда Лили к тому времени уже завяла бы.

Он взял книгу наугад, чтобы скоротать время. Примерно через пятьдесят минут он почувствовал аромат, разносящийся по кухне; даже скороварка не могла полностью его заглушить.

Аромат отдавал старым цыпленком и уткой, уникальным ароматом свиного окорока и характерным дымком ветчины, соблазнительно проникающим в ноздри Цинь Ланга.

Трудно было представить, каким насыщенным будет аромат, когда он, наконец, откроет скороварку.

Как шеф-повар, Цинь Ланг любил такие моменты больше всего.

Вдыхая аромат вкусной еды, он чувствовал, что общается с ней.

Он отложил книгу, сделал несколько шагов к стойке, затем начал разделять сырое мясо и капусту, пока бульон еще варился.

Он измельчил мясо, смешал его с водой в кашу и придавал капусте форму, напоминающую бутон цветка. Затем пришло время открывать скороварку.

Жадно вдохнув аромат, который мгновенно наполнил кухню подобно взрыву, недовольство

исчезло с лица Цинь Ланга.

Такой суп стоил часового ожидания.

Он вытащил ингредиенты из супа и охладил его, поставив кастрюлю на водяную баню. Затем он постепенно добавлял мясную пасту, чтобы суп впитал примеси. После двукратного фильтрования ранее мутный суп стал кристально чистым.

Прозрачный суп был готов.

После этого он отправил капусту и прозрачный суп вместе в пароварку тушиться в течение получаса.

“Тьфу...”

Когда Цинь Ланг почувствовал насыщенный и чистый аромат мясного супа, его охватил голод. Он небрежно взял свиной окорок в желе, приготовленный в супе, и начал есть.

Свиной окорок тушился в скороварке целый час и стал чрезвычайно нежным. Мясо соскользнуло с кости, а кожица снаружи стала белой и нежной. Желатин в середине также готовили, пока он не стал мягким и прозрачным.

“Быстро смешайте с небольшим количеством соуса для макания и обваляйте в ... ммм”. - сказал Цинь Ланг, готовя одно блюдо для себя.

Вскоре свиная грудинка, политая блестящим коричневым соусом для макания и украшенная хлопьями ярко-красного перца на поверхности, оказалась у него во рту.

Насладившись изысканным ужином и удовлетворив свою жажду, Цинь Ланг небрежно открыл пароварку.

На этом приготовление отварной капусты с водой можно считать завершенным.

Однако для этого конкретного блюда был еще один шаг, который был таким же важным, как точка в символе “□”.

Принесли красивую фарфоровую тарелку, на которую вертикально в центре выложили тушеную капусту, а затем из носика полился прозрачный суп, стекая струйкой с кончика капусты.

Погруженная в суп капуста медленно раскрывалась, подобно плотно закрытому бутону,

распускающемуся в воде в цветок, - потрясающе красивое зрелище.

Отварная капуста с водой готова!

“Выходи! Мой Дух еды!” Лицо Цинь Ланга было полно неукротимой уверенности.

Одна секунда...

Пять секунд...

Десять секунд...

Цинь Ланг замолчал.

Если он не ошибся, то, вероятно, потерпел неудачу, верно?

Ему, Особому шеф-повару 1-го класса, не удалось вызвать Духа Еды?

Все еще не желая признавать поражение, он подождал еще немного. Глядя на изысканную вареную капусту с водой, все еще стоящую на столе, Цинь Лан вздохнул.

“Я просто съем это сам”. Он придвинул фарфоровую тарелку к себе: “В ней все еще не хватает основного блюда”.

Если он правильно помнил, в холодильнике были остатки риса и свежие куриные яйца.

Неожиданная неудача заставила его почувствовать себя немного незаинтересованным; с таким же успехом он мог бы просто приготовить немного риса, обжаренного в яйце, чтобы себя успокоить.

Он достал ингредиенты из холодильника и снова принялся за дело.

Смешайте остатки риса с яичными желтками до однородной массы, обжарьте яичные белки и отложите их в сторону, выложите рис на сковороду и обжаривайте, помешивая, пока каждая крупинка не отделится, затем добавьте обжаренные яичные белки и продолжайте обжаривать.

Это укоренившееся в нем мастерство позволило ему стать несколько рассеянным во время жарки.

Мастер, который в прошлой жизни наставлял его на пути к карьере шеф-повара, научил его

готовить рис, обжаренный с яйцом, в качестве первого блюда для гурманов.

Рис, обжаренный с яйцом, очень распространен, но он включает в себя проверку режима нагрева, и ученики нередко практикуются на нем.

У мастера был скверный характер, и каждая допущенная им ошибка приводила к нагоняю, но на самом деле он был очень ответственным, типичный мягкотел в душе.

Даже после того, как он покинул этот ресторан и стал шеф-поваром 1-го класса, Цинь Ланг все еще испытывал глубокое чувство благодарности к своему хозяину.

Однако он, вероятно, никогда больше его не увидит.

Когда Цинь Ланг помешивал рис с яйцом, который готовили к подаче, это было так, словно он был в замешательстве по поводу своего таинственного путешествия во времени и своей нерешенной неудачи в создании Кулинарного духа.

Он не заметил, что вокруг его тела каким-то образом появилось очень слабое свечение.

Ярче всего свечение было у него на лбу, а затем распространилось по всему телу.

После того, как обжарка была закончена, Цинь Ланг быстро выложил на сковороду дымящийся рис, обжаренный в яйце.

Насыщенный и густой яичный аромат уже наполнил всю кухню в процессе жарки, и каждое рисовое зернышко на покрытом глазурью яичном рисе было покрыто золотистой яичной жидкостью, явно индивидуальной, но заметно мягкой.

В тот момент, когда покрытие было закончено, из риса, обжаренного в яйце, внезапно вырвался ослепительный золотистый свет.

От риса, обжаренного в яйце, вырвался ошеломляющий звук, как будто он намеревался высосать жизненные силы Цинь Ланга.

“С каких это пор рис, обжаренный с яйцом, стал блестящим?”

Цинь Ланг просто почувствовал, что его разум становится пустым, а тело становится все слабее и слабее.

Наконец, все потемнело у него перед глазами, и он потерял сознание.

<http://tl.rulate.ru/book/104953/3682846>