

После того, как Бай Кэ и Сяо Янь попробовали Зеркальную Коробку Тофу, они продолжали наслаждаться ее необыкновенным послевкусием. Этот вкус заставил людей чувствовать себя беззаботными и непринужденными.

В тот момент они поняли, насколько вкусной была Зеркальная Коробка Тофу, и почему эти два стола с ужином прошлой ночью вели себя так маниакально.

Бай Ке был полон уверенности. Он верил, что точно сможет воспроизвести этот вкус.

Линь Фан и Сяо Янь стояли в стороне, как Бай Кэ начал пытаться сделать Зеркальную Коробку Тофу.

Шаги, связанные с изготовлением этого блюда, не были сложными и легко запоминались, но, как увидел Линь Фан, если бы Бай Кэ действительно захотел схватить его, ему пришлось бы попробовать много раз.

Вскоре после...

Бай Ке был в восторге: "Моя Зеркальная Коробка Тофу готова". Мои дорогие гурманы, пожалуйста, попробуйте".

Сяо Янь сказал: "Этот выглядит намного хуже, чем у брата Лина". Совсем неважно выглядит".

Бай Кэ улыбнулся смущённо, а потом сказал: "То, что он выглядит не очень хорошо, не значит, что он не будет вкусным". Я верю, что это будет очень вкусно".

Линь Фан сказал: "Пусть Сяо Янь попробует его на вкус. Как закусочная, она будет критиковать это блюдо".

Сяо Янь взяла свои палочки для еды и попробовала блюдо, как Бай Кэ ждал в ожидании.

"Тофу немного твёрдый, и этот вкус очень сладкий", - сказала Сяо Янь, но когда она увидела разочарованное выражение Бай Кэ, то добавила: "Но всё равно ничего страшного".

Линь Фан сказала со стороны: "Сяо Янь, ты не должна пытаться похвалить его. Если это хорошо, то это хорошо. Если это не хорошо, то это не так. Мы пытаемся тренировать его, а не врать ему".

Сяо Янь немного испугалась, потом поняла, и ее тон изменился: "Это плохо на вкус". Трудно проглотить."

"Ах..." Бай Ке был очень ранен. Это был слишком большой удар. "Даже если это плохо, не стоит говорить так прямо. По крайней мере, дай мне немного уверенности".

Линь Фан улыбнулась и сказала: "Хватит. Честная обратная связь позволяет улучшить. Притворство делает только одного слишком самоуверенным. Мне даже не нужно пробовать ваше блюдо, чтобы узнать, как оно на вкус. Тофу слишком долго пролежал в сковороде. Креветки и свинина должны быть нарезаны равномерно. Если некоторые из них большие, а некоторые маленькие, то это повлияет на текстуру. Слишком много приправ. Вы должны знать вкус. Вам нужно только подходящее количество томатного соуса. Он не должен быть таким всепоглощающим, так зачем его делать таким кислым?"

Бай Ке вздохнул. Это был огромный удар для него. Потом он набрался уверенности и сказал: "Я не верю в это. Просто подожди, я продолжу готовить".

Линь Фан улыбнулся, когда смотрел Бай Ке. Хотя это было простое блюдо, чтобы сделать его хорошо, потребовались некоторые усилия.

В этот момент Бай Ке снова начал работать. Хотя он не воспроизвел вкус, который Линь Фан сделал, после того, как попробовал это блюдо, сделанное Линь Фан, он был полностью уверен в этом блюде.

Потому что он знал, что если бы он мог сделать это блюдо хорошо, это определенно было бы фирменным блюдом.

Линь Фан был строгим учителем. Каждое его предложение оставляло Бай Ке за собой. И он становился все строже. В приготовлении блюда каждый шаг важен.

Внешний вид, запах и вкус.

Только с этими тремя атрибутами что-то можно считать настоящим блюдом.

"Точно порежь тофу. Они должны быть одинакового размера, и края не должны быть сломаны". Первое впечатление от блюда заключается в его внешнем виде. Если у него даже этого нет, то это никогда не может быть фирменным блюдом".

Бай Ке сказал: "О, о, я начну заново".

"Посмотрите на внешний слой тофу". Когда он золотой и блестящий, снимите его с вока. Он будет пережарен, если ты подождешь еще."

"Томатный соус - это всего лишь приправа и добавка цвета. Ты слишком много добавляешь. Ты пытаешься сделать томатный тофу?"

...

Великий мастер производит блестящего ученика. Хотя Бай Кэ не был учеником Лин Фана, Лин Фана очень серьезно относился к преподаванию этого блюда. Для Лин Фана это может быть только блюдо, но для Бай Кэ это было чем-то важным, без чего его ресторан не мог оправиться.

Ради Бай Ке, он должен был быть строгим.

У Бай Кэ был пот, стекающий по его спине от выговоров Лин Фана. Давление было огромным. Он хотел сказать молодому фанату, чтобы он не произносил таких резких слов, но когда он увидел выражение на лице Линь Фана, он продолжал готовить послушно.

Он понял, что лицо Линь Фэна было действительно суровым, и это было немного страшно.

Подача тофу из зеркальной коробки была сделана.

Линь Фан посмотрел на него. "Это важно: его внешний вид слишком уродлив".

Бай Ке не сказал ни слова и снова начал готовить.

Сяо Янь встал рядом с ним, вытирая пот со лба Бай Кэ полотенцем.

Вторая порция.

"Переделай. Всё ещё уродливо."

Третья порция.

"Редо". Выглядит среднестатистически."

Четвертая порция."

"Редо". Внешний вид нормальный, но ему не хватает аромата".

Пятая порция.

Шестая порция.

...

Он достиг двенадцатой порции.

Бай Ке посмотрел на Линь Фан в ожидании. Он хотел услышать похвальные слова. Сделав двенадцатую порцию прямой, он собирался развалиться на части. Как и другие молодые люди, ему, естественно, не нравилось, когда его ошибки выбирал кто-то другой.

Но это было по-другому. Он знал, что Молодой Фанат делает это ради себя. Более того, кулинарные навыки Молодого Фана оставили его в благоговейном трепете. У него не было выбора, кроме как сдаться. Иметь такого мастера, который учил бы его готовить, было чем-то, что большинство людей не смогли бы получить, даже если бы они заплатили за это.

Эти лучшие повара или что-то в этом роде просто не могли сравниться с Молодым Фаном.

"Ммм". Лин Фэн кивнул. Когда Бай Ке увидел это, он был несравненно взволнован. Потом он обнял Сяо Янь и закричал от радости. Однако, следующие слова Линь Фэна принесли его обратно на землю.

"Переделайте это. Внешность там, благоухание там, но вкус все еще имеет длинный путь для того чтобы пойти. Продолжайте".

Сяо Янь попробовал. "Брат Линь, я думаю, этот вкус неплохой. Лучше, чем в большинстве ресторанов."

Линь Фан спокойно сказал: "Это даже ни капли не соответствует моему стандарту. Это не заставит клиентов остаться. Продолжай."

Бай Ке вздохнул: "Молодой фанат, пожалуйста, скажи мне, какую долю твоего стандарта я должен достигнуть?"

Линь Фан поднял палец: "Десять процентов".

Бай Ке похоронил его лицо в руках. Продолжай готовить. Если ты не сойдешь с ума, ты недостаточно стараешься...

Время прошло очень быстро. Очень скоро должен был наступить полдень.

В этот период были клиенты, которые приходили, но все они были отвергнуты, потому что Бай Кэ был занят приготовлением пищи. Более того, на кухне был беспорядок. Повсюду были ингредиенты.

...

П-подача.

Бай Ке вытер пот со лба, а затем с нетерпением ждал Линь Фана. На этот раз он потратил все свои усилия.

Линь Фан посмотрел на зеркальную коробку тофу и кивнул. "Внешний вид и аромат завершены". Что касается вкуса, дайте мне попробовать".

Под предвкушающим взглядом Бай Ке Линь Фан перекусил и попробовал его. Потом он улыбнулся. "Неплохо. Совсем неплохо. Ты понял суть этого блюда."

Когда Бай Ке услышал звук этого комплимента, он был так взволнован, что прыгнул. "Я сделал это! Я сделал это!"

Как Линь Фан смотрел в восторге от выражения Бай Кэ, его сердце было наполнено радостью за Бай Кэ, но потом он сказал: "Не становись счастливым слишком рано". Сделай это еще несколько раз. Этот вкус все еще имеет небольшой путь".

"А!" Бай Кэ посмотрел на Линь Фэна с зияющим ртом. Потом он снова вздохнул и продолжил готовить.

Линь Фан сказал: "Помни, вкус важен. Нужно взять под контроль количество приправ. Если оно слишком мало, оно будет безвкусным. Если его слишком много, он будет слишком мощным. Если ты хочешь, чтобы это было фирменным блюдом, тебе нужно приложить некоторые усилия.

Они продержались до 5 вечера.

Когда подача Зеркальной Коробки Тофу была поставлена перед Линь Фаном, Линь Фана был слегка поражен. Он не думал, что Бай Ке будет в состоянии улучшить с такой скоростью.

Когда Линь Фан попробовал, он кивнул. "Неплохо, уже на 10% от моего стандарта".

В глазах Линь Фэна, это блюдо все еще имело много недостатков, но для того, чтобы оно отпечаталось на воспоминаниях ужинающих и стало фирменным блюдом, это определенно не было проблемой. Если бы Бай Ке продолжал практиковаться, он бы еще больше улучшился, а вкус стал бы еще лучше.

"Ладно, этого стандарта достаточно, чтобы удовлетворить посетителей". Но вы должны продолжать практиковаться с этого момента". Я думаю, что пришло время дать обедающим попробовать", - сказал Линь Фан.

Бай Ке беспомощно сказал: "Но у нас нет клиентов".

Линь Фан улыбнулся: "Иди туда и кричи: "Полцены за ужин и бесплатное фирменное блюдо"! Там определенно будут клиенты".

Когда Бай Ке услышал это, он был в восторге. "Ты прав!"

Сяо Янь прибрался на кухне, когда Бай Кэ поспешил на улицу, чтобы выполнить план Линь Фан.

Теперь он с уверенностью смотрел в глаза. Как будто всё его тело было заряжено энергией.

<http://tl.rulate.ru/book/13317/925593>