

Это был жареный рис Янчжоу, полный ошибок.

Однако это была первая попытка Анны приготовить жареный рис Янчжоу.

Майк проглотил жареный рис и с улыбкой показал ей большой палец, сказав: «В целом это неплохо, но еще есть возможности для улучшения, когда дело доходит до управления огнем, техники и использования соли. Однако для нашей Анны уже очень впечатляет то, что ты смогла достичь такого уровня с первой попытки».

— Кажется, я все же сделала много ошибок. Но все в порядке, я буду продолжать усердно работать, — Анна кивнула и счастливо улыбнулась.

— Анна, подожди меня немного. Пойдем вместе на рынок. Давай купим тебе ингредиенты для тренировок, — Майк протянул руку и погладил Анну по голове, прежде чем повернуться, чтобы подняться наверх.

Он щелкнул мысленно по рецепту, и в его голову хлынул поток информации.

Отвар со свиной и вековым яйцом не был сложным блюдом, но все же оставался очень вкусным.

Само по себе приготовление отвара было несложным делом, но приготовление вкуснейшего столетнего яйца было самой сложной частью всего этого блюда. Столетнее яйцо также называли яйцом сунхуа. (пп ох уж эти деликатесы китайские...)

Его можно считать частью одной из темных кухонь Востока.

Майк не плохо относился к вековым яйцам. Он не был ни фанатом, ни ненавистником. Если бы он натолкнулся на тарелку восхитительного яичного столетнего салата, он все равно смог бы проглотить его.

Согласно обычной процедуре, на изготовление столетних яиц уйдет около 30 дней.

Однако обновленный рецепт системы и улучшенная технология позволили сократить 30-дневный период ферментации столетнего яйца до трех дней.

Несмотря на это, даже если бы Майк смог справиться с отваром из свиной и столетним яйцом, он все равно не смог бы сделать горячую миску отвара со свиной и столетним яйцом из-за отсутствия ингредиентов.

— Система, это ловушка? Как отвар со свиной и вековым яйцом может называться отваром со свиной и вековым яйцом без вековых яиц? — Сказал Майк, закатывая глаза.

— Не волнуйтесь, Хозяин. Система уже приготовила для вас столетние яйца на три дня, так что пока вы можете приготовить отвар из свиной и столетних яиц, это не повлияет на их продажу, — сказала система.

— Какое яйцо ты использовала? Сколько ты берешь за каждое яйцо? — Спросил Майк.

— Система использует яйца уток Карон с Утреннего озера в юго-западной части Сумеречного леса. Утки Карон — это волшебные звери 3-го уровня, которые питаются в основном рыбой. Их яйца богаты питательными веществами, имеют сладкий вкус и прохладные по своей природе, а также питают инь и очищают легкие. Каждый месяц производится только одно яйцо, поэтому

их количество очень ограничено.

— Вдобавок, чтобы сделать столетнее яйцо, система решила использовать почву на горе Вик и пепел риса, орошаемый Источником Жизни.

— Хорошо, просто скажи мне цену, — Майк закатил глаза.

— Стоимость столетнего яйца — 200 медных монет. Из одного столетнего яйца можно приготовить четыре миски отвара со свиной и столетним яйцом, — ответила система.

Майк немного подумал, прежде чем спросить: «Система, какова себестоимость одного столетнего яйца, если оно было бы сделано из обычного утиного яйца и ингредиентов, которые легче достать?» — Хозяин, как кандидат в Бога кулинарии, использовать лучшие ингредиенты для приготовления вкусной еды для клиентов — это всего лишь элементарная профессиональная этика. Как можно обойтись обычными ингредиентами в ситуации, когда у вас есть выбор из превосходных ингредиентов? Это не соответствует статусу и суждению Бога Кулинарии...

— Во-первых, я владелец ресторана, который должен думать о получении прибыли. Делая добро, я должен контролировать сумму, которую вкладываю в себестоимость, чтобы ресторан не столкнулся с кризисом только из-за моих личных чувств или действий. Это проявление интеллекта. Это не имеет ничего общего со статусом или суждением, — прервал Майк систему.

— Но с обычными ингредиентами вы не сможете раскрыть лучший вкус этого блюда. Будет большой пробел в возможностях хозяина как кандидата в Бога кулинарии. Это было бы невыгодно для образа Бога кулинарии, — настаивала система.

— Я буду использовать обычные ингредиенты и свои самые искренние кулинарные навыки, чтобы приготовить миску отвара со свиной и вековым яйцом для трудолюбивых уборщиков, не для того, чтобы они отправились в путь гурмана, а потому, что они работали на морозе в течение долгого времени. несколько часов подряд, а чашка горячего и вкусного отвара поможет им перенести зиму. Система, ты забываешь первопричину этого. Ты упускаешь суть.

Майк ухмыльнулся и сказал: «Приготовь мне 33 порции обычных столетних яиц. Обычное утиное яйцо на рынке стоит 2 медные монеты. Я дам тебе 5 медных монет для изготовления яйца века и дополнительно 3 медяка на другие расходы. Так что это будет 10 медных монет за обычное вековое яйцо».

— Хозяин, вы...

— Решено, — спокойно прервал систему Майк, и продолжил: «Я возьму у тебя лучшее яйцо века для отвара со свиной и яйцом века, чтобы продавать в ресторане».

— Я-

— С этого момента ты будешь поставлять обычное вековое яйцо. Это фиксированный заказ, и указанная цена разумна. Твоя прибыль будет более чем в пять раз превышать себестоимость. Это большая возможность для бизнеса, — сказал Майк с улыбкой.

— Хорошо! — Система сказала почти сразу.

Уголок губ Майка слегка скривился. Поразмыслив над ингредиентами, он повернулся, чтобы

спуститься вниз с корзиной, когда вывел Анну на рынок.

Обучение кулинарии требовало большого количества ингредиентов. Себестоимость использования ингредиентов в холодильнике была слишком высокой, поэтому Майк хотел позволить Анне сначала попрактиковаться с обычными ингредиентами, как и Ферис.

В то же время он хотел купить ингредиенты для завтрака, который собирался приготовить для уборщиков завтра утром. Снижение себестоимости его благотворительности позволило бы ему продержаться дольше.

Деньги Майка не падали с неба, поэтому он очень хорошо знал, что ему делать.

100 утиных яиц, два пакета жемчужного риса хорошего качества, кусок постного мяса и другие ингредиенты, необходимые для приготовления вековых яиц... Когда он вышел с рынка, корзина Майка была уже заполнена различными ингредиентами.

— Отправьте рис в ресторан Маами через полчаса, — сказал Майк владельцу рисового магазина, который загружал рис в тележку. После этого он привел Анну в магазин «Сделай сам», чтобы купить земли и золы, прежде чем вернуться в ресторан.

— Дядя Майк, ты будешь сажать цветы? — Анна с любопытством посмотрела на Майка, наблюдая, как он кладет землю, пепел и другие предметы.

— Нет, я готовлюсь приготовить блюдо под названием «Яйцо века», — Майк покачал головой и положил вещи на полку для дальнейшего использования. Ему пришлось подождать, пока он не войдет сегодня вечером на испытательное поле для Бога Кулинарии, прежде чем он сможет начать делать столетние яйца.

— Вековое яйцо? — Анна немного подумала. Она никогда не слышала о такой еде.

Однако она никогда не слышала раньше о еде, которую обычно готовил дядя Майк, но он все равно мог удивлять всех каждый раз.

— Анна, если ты хочешь продолжать практиковаться, ты можешь использовать эти ингредиенты. Когда ты сможешь приготовить тарелку жареного риса Янчжоу, которым я буду доволен, ты можешь начать использовать ингредиенты из холодильника, — сказал Майк с улыбкой, кладя ингредиенты для Анны на стол.