

Цыпленок для нищего.

Однажды здание ресторана Байвэй в городе Дасу, украшенное фонарями и гирляндами, наконец-то снова открылось. Как только официант открыл дверь, большое количество клиентов, которые долгое время ждали снаружи, внезапно ворвались внутрь!

Здание ресторана Байвэй блистало, с удобной новой планировкой, оно было отремонтировано в сотрудничестве всех трех семей. Больше всего людей поразила большая вывеска на прилавке.

«ЦЫПЛЕНОК ДЛЯ НИЩЕГО»

«Это что, новое фирменное блюдо?!»

«Ужасное название!»

Гости сосредоточились на меню и продолжили свой разговор. Увидев в нижней части табличку, кто-то вдруг крикнул: «Вы что, издеваетесь надо мной?! Пятьдесят таэлей за блюдо для нищих! Шеф, почему ты грабишь народ?»

Крик внезапно привлек внимание других гостей. Затем шум стал громче.

Другие гости начали ругаться.

«Какая курица стоит пятьдесят таэлей?»

«Провести полмесяца в борделе не стоит таких больших денег!»

«Это издевательство надо мной. Кто может себе это позволить? Неужели вы обманули нас, как дураков?»

«Хм... дерьмовый ресторан. До свидания!»

В мгновение ока количество гостей сократилось вдвое. Другие гости отнеслись к этому с подозрением. Владелец вытер холодный пот и быстро объяснил: «Гости, основные и нестандартные ингредиенты, используемые в курице для нищего, уникальны. Наш хозяин даже открыл птицефабрику, которая должна выращивать цыплят для этого блюда. Сегодня наш ресторан открывается и предлагает вам попробовать курицу бесплатно, если у вас достаточно времени, подождите минутку!»

После этого гости, которые были готовы уйти, остались, и многие из тех, кто ушел, вернулись. Ни один гость не пропустит бесплатное блюдо, даже с таким названием, как курица для нищего, не говоря уже о том, что одно блюдо стоит пятьдесят таэлей. Если бы они попробовали бесплатное блюдо, разве это не было бы дополнительным преимуществом?

Никто не упустит такую выгоду!

С такими мыслями многие гости сели, заказали несколько гарниров и терпеливо ждали. Хотя Ли Шаньбао увел с собой всех поваров, помощники все еще были там, и для них не было проблемой приготовить несколько обычных гарниров. Такое распределение работы на кухне

стало экономить время и повышать эффективность. Су Ли провела несколько дней, подробно описывая шаги по приготовлению цыпленка, спрашивая с каждого помощника, который отвечал только за свой, один этап работы с курицей, нанесение приправ, разжигание углей и так далее.

Таким образом, помощники быстро освоили эти шаги. Хотя цыпленок для нищего, приготовленный на конвейере, не мог конкурировать с тем, что готовила Су Ли, вкус все равно был неплохим.

Стоя посреди кухни, Су Цзыпэй полностью превратилась в стороннего наблюдателя. Хотя она хорошо помнила процесс приготовления курицы, но она все еще чувствовала себя беспомощной.

Кроме того, глядя на засаленные кухонные столы, Су Цзыпэй почувствовала тошноту и захотела немедленно вернуться домой.

«Я думаю, вы Су Цзыпэй, изобретатель рецепта курицы для нищего?» - внезапно за спиной Су Цзыпэй раздался ясный и звонкий голос, она так испугалась, что чуть не подпрыгнула. Широкоплечий мужчина средних лет в костюме шеф-повара смотрел на нее с улыбкой. В его взгляде была неподдельная серьезность и восхищение.

Су Цзыпэй была слегка смущена и не проявляла своего обычного высокомерия. Она сразу же сказала: «Я Су Цзыпэй. А вы кто такой?»

«Ха-ха, ты такая вежливая! Меня зовут Хе Ши, я новый шеф-повар. Я просто хотел сказать спасибо, что пришли. Я буду признателен вам за помощь в будущем!»

Видя, что Су Цзыпэй вежливо обращается с ним, Хе Ши почувствовал себя комфортно. Он считал себя мудрым, трудолюбивым, но в предыдущем ресторане у него не было такого статуса.

«На самом деле, я все еще молода и не настолько опытна. Я сама была бы благодарна вам за помощь!» - Су Цзыпэй научилась говорить как взрослые, но она волновалась. Если бы Ши спросил ее о курице для нищего, это было бы для нее очень плохо.

«Ты слишком скромна!» - слова Хе Ши были полны восхищения. Он похвалил: «Рецепт цыпленка, который вы изобрели редкость в этом деле! Даже повара в уездном городе не умеют его так готовить. Кроме того, вы подробно описали этапы приготовления. Как это впечатляет! Вашему пути определенно будут подражать другие рестораны в будущем!»

«Ха-ха, дядя Хе, вы такой добрый!» - Су Цзыпэй улыбнулась очень неохотно, ее лоб покрылся испариной.

К счастью, Ши служил единственным поваром в ресторане, и его быстро попросили сделать что-то еще. У него больше не было времени задавать вопросы.

Су Цзыпэй постояла там некоторое время и серьезно выдохнула этот отвратительный запах. Казалось, что она хотела ослабить чужое внимание, и, видя, что все заняты, Су Цзыпэй внезапно почувствовала удушье.

Как Су Эрия могла быть настолько способной?

Су Эрия была уродливой бездельницей с темной кожей. Как она могла стать такой

выдающейся? Эти деликатесы не могли быть изобретены Су Эрией. Они определенно были украдены ею: «Да, она украла их у других!»

Глаза Су Цзипэй внезапно заблестели, как будто она нашла правильный ответ, вторая сестра должна была украсть рецепты у других. Она просто готовила блюда не по своим рецептам. На самом деле, у нее вообще нет таланта к кулинарии! Если я смогу получить рецепты, я определенно смогу заменить Су Эрию и стать настоящим гением!»

Су Цзипэй почувствовала возбуждение, быстро закатив глаза. Никто не знал, какие уловки она готовила в своей воспаленной голове.

Гости прождали прибывать в ресторан, уже целых четыре часа с утра до полудня. Однако это число не уменьшилось, а увеличилось. Это было время обеда в полдень. Многие прохожие следовали за толпой и ждали, видя здание ресторана Байвэй, заполненное гостями.

Некоторые прохожие узнавали о курице для нищего при взаимной циркуляции информации. Таким образом, они не уходили, пока у них было достаточно времени, они ждали своей очереди.

«Слушаюсь!»

Из кухни доносился упорядоченные звуки. Оказалось, что это дюжина официантов, вышедших из подсобки с тарелками. В каждой тарелке было, по меньшей мере, два больших шара из глины.

Гости, которые ждали уже давно, были внезапно шокированы. «А это что такое? Цыпленок?!»

«Вы совершенно правы!» - сказал красноречивый юноша: «Это и есть курица для нищего, знаменитое блюдо нашего ресторана. Но вы еще не видели настоящего сюрприза. Просто терпеливо подождите!»

Официант расставил тарелки на столах, пока разговаривал, одно блюдо на один стол. За одним столом сидели восемь гостей. Им было любопытно посмотреть на дымящийся шар.

«Пора посмотреть на настоящего цыпленка. Посмотрите на это внимательно!» - юноша поднял молоток и осторожно постучал по внешней оболочке шара из грязи. Внезапно в скорлупе появились плотные трещины. Скорлупа, наконец, треснула посередине.

Хотя остальные официанты были не так ловки, как юноша, они также успешно открыли раковину, мгновенно ресторан был полон аромата!

Гости вдыхали равномерно и глубоко! Аромат распространялся даже на улицу, привлекая множество прохожих, чтобы остановиться и посмотреть. На этот раз там была дюжина тарелок с цыплятами. Так что аромат был сильнее во много раз!

Нынешняя атмосфера была намного веселее, чем в прошлый раз, когда три семьи попробовали это блюдо.

«Ух, ты, это действительно вкусно! Я никогда в жизни не вдыхал такого уникального аромата!» - сказал хорошо одетый человек, который выглядел зеленым и неопытным. Рядом с ним человек средних лет, который выглядел ученым, кивнул и прокомментировал: «Хорошее блюдо - это красиво, ароматно и вкусно. Теперь аромат соответствует всем требованиям. Давайте посмотрим на внешний вид и вкус!»

«Да, то, что сказал мистер Чжоу, очень разумно!»

«Господин Чжоу, известный гурман, он тоже пришел! Как он может пропустить новое блюдо?»

Мужчина средних лет, известный как Мистер Чжоу, уже давно был голоден. Он указал на курицу, завернутую в листья лотоса, и спросил: «Официант, следует ли съесть эту курицу с листьями лотоса? Я знаю вкус листьев лотоса, они не так уж и хороши!»

«Вы, должно быть, шутите!» - юноша ослепительно улыбнулся. Он развязал хлопчатобумажную нить и быстро сорвал листья лотоса. Затем обнаружилась вся золотая курица целиком. Аромат в ресторане достиг наивысшего уровня.

«Хорошо, хорошо, хорошо!» - господин Чжоу произнес слово «хорошо» три раза и продолжил комментарий: «Курица недостаточно крупная, но это оправданно, учитывая, что это срочно и сегодня. Цвет курицы золотистый, а кожа целая. Видно, что курица была специально обработана. Я не знаю, набито ли куриное брюхо. Если нет, то просто курица - это слишком просто!»

Пока он говорил, гости за другими столиками начали пробовать, бормоча с набитыми ртами: «Слишком вкусно!»

Гости, сидевшие за одним столом с мистером Чжоу, долго пускали слюни, но начинать не решались, видя, что мистер Чжоу еще не начал. Мистер Чжоу улыбнулся извиняющейся улыбкой. Он взял нож и разрезал цыпленка пополам. Затем была обнаружена уникальная начинка.

«Мило! Он действительно особенный. Блюдо можно назвать и фирменным блюдом. Наш город Дасу наконец-то похвастался своим высококачественным рестораном. Я очень счастлив!»

Остальные за столом набросились на цыпленка, пока он говорил. Но Мистер Чжоу не поддался панике и положил в рот кусок курицы. Внезапно его глаза загорелись, а рот быстро закрылся. Несмотря на то, что он хотел притвориться знающим, курица была настолько вкусной, что он должен был быть быстрее, чтобы взять еще кусок курицы вместе с остальными.

«Что ты там делаешь? Этот кусок курицы - мой!»

«Ты забрал мой кусок! Вы слишком много съели! Может, ты, дашь мне этот кусок?»

«Черт возьми! Никто в моей жизни не осмеливался брать мою еду. Бейте его!»

Закипела драка. К счастью, констебли, готовые ловить преступников за воротами, ворвались в ресторан и остановили драку. Увидев эту сцену, владелец почувствовал облегчение. Новый хозяин был действительно умен, он предсказывал драки!

«Фан Юань очень умен. К счастью, я был мягкосердечен и отправил его домой. Иначе хорошего эффекта сегодня могло и не произойти!» - когда хозяин увидел маленького мальчика, бегущего в толпе, он не смог удержаться от смеха. Я слышал, что малыш должен был воспитывать свою младшую сестру. Я вознагражу его сегодня же.

«Подайте еще одно блюдо с курицей для нищих. Я с удовольствием потрачу пятьдесят таэлей! Это удовольствие стоит того!» - сказал богатый мастер, достав пятьдесят таэлей и положив их на стол. Другие богатые гости подражали ему. Все они вынули по пятьдесят таэлей за цыпленка, который совершенно покори́л их сердца.

А бедные гости могли только завидовать и попутно ругать босса-спекулянта. Владелец улыбнулся и вышел к гостям, с глубоким поклоном, он сказал: «Прежде чем вы сделаете заказ, я хотел бы извиниться перед вами. Это не настоящая курица для нищих!»

<http://tl.rulate.ru/book/52869/1798175>