

Покажите свое мастерство в полной мере

Разбирая зерна и приправы, Шэнь Янбэй засучил рукава, чтобы вымыть рис и сварить его. Тем временем Гу Чанфэн отошел в сторону. Просматривая существующие дома ингредиенты, Шэнь Янбэй быстро составил меню обеда: суп из свиных костей, жареная свинина с весенними побегами бамбука и тушеная свинина.

Он видел, как Шэнь Янбэй готовил в тот день, но Гу Чанфэн все еще не мог не сфокусировать свой взгляд на этом молодом человеке, который теперь выглядел таким блестящим. Он умело вымыл свиное брюшко, нарезал его мелкими кубиками, бланшировал в кипящей воде, вынул и осушил, затем положил в кастрюлю и обжарил помешивая. Вместе со звуком шуршания слабо распространился запах мяса. Гу Чанфэн фыркнул. Глядя на слегка желтое свиное брюшко, он не мог не предвкушать этого.

Несмотря на то, что он ел рыбу и кроличье мясо в последние два дня, он все еще не мог остановить свое желание есть мясо.

Увидев, что масляный сок переполнился, Шэнь Янбэй добавил звездчатый анис, корицу, имбирь, чеснок и другие анисовые семена к аромату. Вскоре по кухне поплыл сильный аромат.

Глаза Гу Чанфэна были полны удивления. Этот аромат был очень уникален, он никогда не чувствовал такого сильного и особенного запаха.

Добавив в кастрюлю немного соевого соуса и помешивая, пока он не подрумянится, Шэнь Янбэй достал маленькое бамбуковое вино, которое он купил утром, и добавил немного, чтобы удалить рыбный привкус. Специального кулинарного вина не было, поэтому можно использовать только рисовое вино. Он посыпал мясо солью, добавил воды и закрыл крышку. Шэнь Янбэй попросил Гу Чанфэна добавить немного дров и дать ему закипеть.

Воспользовавшись временем тушения, Шэнь Янбэй приготовил следующее блюдо.

Оставшееся свиное брюшко он нарезал тонкими ломтиками и замариновал солью и соевым соусом. В другой кастрюле долил воды до кипения на сильном огне, бланшировал срезанные побеги бамбука, после этого вынул и слил воду.

Разогрел кастрюлю, добавил масло, положил в кастрюлю маринованное свиное брюшко, обжарил до золотистого цвета, и переложил в миску. Затем положил в кастрюлю жирные ломтики свинины, после того как жир обжарился, добавил лук, имбирь и чеснок. Затем обжарил и насыпал весенние побеги бамбука и ломтики свиного брюшка...

Гу Чанфэн был погружен в свои мысли, наблюдая за происходящим со стороны. Красивый молодой человек высоко поднял рукава, с сосредоточенным выражением лица. Когда он добавлял масло, жарил, добавлял приправы и двигался аккуратно, совсем как опытный повар. Жар разливался по его лицу, заставлял его слегка бледное лицо краснеть, и весь человек выглядел сияющим...

Кто бы мог подумать, что такой слабый ученый будет махать лопаткой и готовить для него?

"Женушка, дай мне тарелку!" Шэнь Янбэй повернул голову и вдруг встретился взглядом с черными глазами, пристально смотревшими на него.

Уголки его губ слегка приподнялись. Шэнь Янбэй повернулся к нему лицом и приблизился. "На

что ты смотришь?"

Гу Чанфэн пришел в себя. Его уши были горячими, и он подсознательно ответил: "Нет ... ничего..."

Приподняв бровь, Шэнь Янбэй указал на свои губы. Лицо Гу Чанфэна покраснело, он быстро поцеловал его под его горячим взглядом.

Шэнь Янбэй удовлетворенно улыбнулся. "Хорошо, принеси мне тарелку!"

.....

Три блюда были поданы одно за другим. Цвет супа из свиных костей был прозрачным, и на нем плавало несколько ярко-красных ягод годжи, что увеличивало аппетит людей. Для жареной свинины с весенними побегами бамбука, побеги бамбука и ломтики свинины выглядели одинаково. Это казалось освежающим и вкусным. Тушеная свинина была блестящей и мягкой, а запах заставлял людей пускать слюни.

У Гу Чанфэна перехватило горло. Он служил Шэнь Янбэю и самому себе.

"Попробуй мастерство своего мужа!" Шэнь Янбэй улыбнулся и положил в свою миску кусок жирной и тонкой тушеной свинины.

Гу Чанфэн не мог дожидаться, чтобы забрать кусок мяса. Затем он положил его в рот. Первое ощущение было, что мясо было пружинистым. Зубы коснулись слегка липкой кожи. После того, как все было укушено, остался слой жира, но не жирный. Когда ты продолжал кусать, он таял во рту...

Три ощущения прогрессировали слой за слоем. Богатый и манящий аромат лился прямо в носовую полость. Гу Чанфэн внезапно открыл глаза и жадно откусил кусочек риса. Ароматный рис, смешанный с ароматным мясом, попал в горло. Восхитительность была просто неудержима!

"Это вкусно!" Гу Чанфэн держал чашу, его глаза сияли.

"Тогда попробуй это!" Шэнь Янбэй сказал, давая кусок весенних побегов бамбука прямо в рот Гу Чанфэну.

Гу Чанфэн откусил без колебаний. Затем быстро кивнул. "Это тоже вкусно!"

Кусочки бамбуковых побегов, которые впитали соус, были хрустящими и освежающими. Это было восхитительно!

"Выпьешь супа?" Шэнь Янбэй принес холодный суп, и Гу Чанфэн плавно сделал глоток.

Суп тоже был восхитительным. В нем был вкус, которого он никогда раньше не пробовал. Он взял еще глоток, все еще не в силах сказать, каково это.

"Как?" Шэнь Янбэй подпер рукой подбородок. Он посмотрел на него с легкой улыбкой, наслаждаясь различными вкусными впечатлениями, которые он принес Гу Чанфэну.

"Я глуп и немогу описать это, но все они восхитительны!" Гу Чанфэн сказал правду. Он никогда раньше не ел такого вкусного блюда, и ему очень хотелось проглотить свой язык!

"Тогда как ты думаешь, если мы откроем ресторан с таким мастерством, гости это оценят?"

Гу Чанфэн даже не думал об этом. Он ответил: "Это определенно будет ... вкусное блюдо ..."

В середине разговора Гу Чанфэн был ошеломлен.

"Муж, ты ... ты хочешь открыть ресторан?"

Шэнь Янбэй кивнул. "Разве дядя Шэнь не говорил, что ресторан, где работает Лайфу Ге, вот-вот перейдет из рук в руки? Этот ресторан находится в хорошем месте. Я хочу купить его".

"Ты мастер Сюцай... Как ты можешь готовить!" Тупо сказал Гу Чанфэн. Он крепко сжал свои палочки для еды, полный самообвинения. Если бы он не был бесполезен, как бы его муж, достойный Сюцай, хотел найти выход, готовя еду! Как говорится, "джентльмен далек от кухни". Если бы кто-нибудь знал, что Шэнь Янбэй готовит как шеф-повар на горячей и полной сажи кухне...

Думая о тех людях, которые смотрели на Шэнь Янбэй презрительными глазами, Гу Чанфэн сломал свои палочки для еды с "хлопком".

"О чем ты думаешь?" Шэнь Янбэй достал сломанные палочки для еды, заменил их новыми и дал ему кусок тушеной свинины. "Я определенно не выйду вперед, чтобы запустить его. Просто научи шеф-повара, как готовить".

Эта династия делилась на четыре класса: ученый, земледелец, ремесленник и торговец, как и в древнем Китае. Хотя положение торговцев значительно улучшилось с развитием общества, если бы ученого с заслугами и славой застучали за бизнесом, над ним бы посмеялись. Более того, его имя как Сюцай все еще было очень полезно. Как Сюцай, они не становились на колени, когда видели чиновника, и он все еще мог быть освобожден от 80 му земельного налога и освобождены от труда. Поэтому он не собирался дискредитировать этот статус.

"Но..."

Гу Чанфэн все еще не хотел, чтобы Шэнь Янбэй учил других готовить.

"Разве у нас сейчас нет денег? Я не думал о других работах, поэтому пока займусь этим". Шэнь Янбэй тихо объяснил:

Люди полагались на еду. Независимо от времени и пространства в ту или иную эпоху индустрия общественного питания была одной из самых прибыльных отраслей. Самое главное, что он обнаружил, что тут не хватает приправ, а методы приготовления относительно просты. Поэтому большинство блюд были вареными или тушеными. Блюд для жарки было очень мало, потому что они нуждались в большом количестве масла.

Он не знал, так ли это и в других местах, но одной этой области было достаточно, чтобы он решил заняться кейтерингом. Это была деловая возможность, которую нельзя было упустить!

Наблюдая, как Гу Чанфэн молчит, Шэнь Янбэй тихо сказал: "Я не появлюсь в этом деле, так что мне придется положиться на тебя".

"Ты поможешь мне?"

Улыбающиеся черные глаза молодого человека выжидающе смотрели на него. Гу Чанфэн

только чувствовал, что все его сердце было опалено этими глазами.

В его голове был голос: Ты не был уродливым Шуангером, который был бесполезен, кроме грубой силы. Ты мог бы научиться помогать ему решать проблемы! Ты мог бы сделать больше, попробовав то, что он хочет сделать!

"Ты мой муж, почему бы мне не помочь тебе!" Голос Гу Чанфэна немного дрожал. Он попытался подавить волнение в своем сердце и медленно сказал: "Даже если мне придется взобраться на гору мечей или окунуться в море пламени (пройти самые суровые испытания)!"

Шэнь Янбэй не мог ни смеяться, ни плакать. "Что значит взбираться на гору мечей или погружаться в море пламени? Я этого не вынесу!"

<http://bllate.org/book/13275/1180211>