

Старший брат тоже! Зная, что у него раны, он всё равно не отдыхает! Раз он так заботился обо мне раньше, то теперь я помогу ему «позаботиться» о коллегах внизу.

— Учитель, я помогу на кухне, — вытерев руки, Бай Сычэнь подошёл к Го Чжэньлиню.

С тех пор как он пришёл в ресторан, Бай Сычэня всегда назначали мыть посуду. Прошло уже несколько месяцев, и эта спокойная работа оставалась за ним. После того как он заканчивал, он либо грыз семечки во дворе, либо пробирался в зал смотреть телевизор, что было крайне скучно.

Го Чжэньлинь был занят приготовлением блюда «Морской микс». Он подбрасывал сковороду, перемешивая ингредиенты, а яркое пламя нагревало их до готовности на 80%, после чего он добавил ложку белого вина.

Шшш!

Аромат из сковороды разлетелся во все стороны.

Прошлый инцидент ещё не был полностью забыт, и Го Чжэньлинь, взглянув на Бай Сычэня, сохранил серьёзное выражение лица.

— Ты? Я ведь тебя ещё не учил, ты умеешь готовить блюда семьи Го?

— Нет... — энтузиазм в глазах Бай Сычэня немного угас. — Но я могу помогать другим поварам резать овощи и готовить ингредиенты. Первые два испытания я прошёл, так что с этим проблем быть не должно.

Услышав, что кто-то хочет помочь на кухне, окружающие загорелись от радости. Все стали заступаться за него.

— Верно, верно! Дядя Го, пусть Сяо Чэнь помогает нам резать овощи, это значительно облегчит нам работу.

— Точно! Посмотри, я каждый день режу овощи, готовлю соусы, всё в беспорядке. Дайте Сяо Чэню попробовать.

...

Увидев, что столько людей поддерживают Бай Сычэня, Го Чжэньлинь не мог больше возражать и согласился.

— Раз так много людей за тебя заступаются, то помогай на кухне в это время, — Го Чжэньлинь вдруг взял в руки поварскую ложку. — Но помни, ответ на третье испытание ты должен найти быстрее, не трать время попусту.

[Авторское примечание: Обновления восстановлены! В будущем буду продолжать ежедневные обновления! Люблю вас!]

[Кулинарный совет: Рыбья голова очень питательна, особенно если её тушить с тофу!]

— Угу! — Бай Сычэнь энергично кивнул. Затем сразу же закатал рукава и принялся за работу на кухне.

Ему не нужно было заниматься готовкой, только нарезать овощи и готовить ингредиенты.

Не стоит недооценивать эти, казалось бы, незначительные шаги, ведь Бай Сычэнь смог извлечь из них много полезных кулинарных навыков.

— Лапшу после нарезки нужно замочить в солёной воде.

— Для этого блюда используй пропорцию 5:4:3:2:1 для заправки, а для «трёх полосок» — 4:3:2:1.

— Добавь немного острого соуса, а затем ложку сладкого соуса.

...

В родовых блюдах семьи Го насчитывается триста рецептов, из которых пятьдесят не передавались посторонним. Остальные двести Гу Чэнъи знал в совершенстве, а повара ресторана владели сотней базовых блюд.

Хотя официального ученичества не было, от поваров на кухне Бай Сычэнь узнал некоторые секреты семьи Го. Он узнал о базовых секретных соусах и методах приготовления.

Бай Сычэнь сам по себе обладал острым чувством вкуса, и, наблюдая за другими, он быстро прогрессировал. Через несколько дней он мог с закрытыми глазами приготовить восемнадцать видов соусов и без труда смешать тридцать шесть видов заправок для салатов.

Кроме того, Бай Сычэнь не забывал о третьем испытании. Когда повара готовили блюда, он внимательно следил за их действиями, размышляя, соответствует ли это блюдо требованиям Го Чжэньлиня.

— Всё, что находится в миске, — это еда.

Однажды, готовя соус, Бай Сычэнь вспомнил слова Гу Чэнъи. В его голове мелькнула мысль, и он понял суть третьего блюда...

Раны Гу Чэнъи почти зажили, на спине остались лишь несколько синяков.

В тот вечер все сотрудники ресторана собрались за ужином. Когда все блюда были поданы, Бай Сычэнь таинственно вышел из кухни, держа в руках миску, накрытую белой тканью.

Дзынь!

Бай Сычэнь поставил миску перед Го Чжэньлинем.

— Это мой ответ на третье испытание.

Все взгляды устремились на белую фарфоровую миску. Что же это за блюдо? Казалось, оно не имело температуры, и от него не исходил никакой запах.

Го Чжэньлинь с интересом осмотрел миску:

— Что внутри?

Бай Сычэнь улыбнулся и снял белую ткань.

— Простая вода?!

Увидев содержимое миски, все были поражены. Некоторые даже посмеялись над Бай Сычэнем, решив, что он просто сдался, зная, что не сможет пройти испытание.

Однако Го Чжэньлинь, приподняв правую бровь, с одобрением спросил:

— О? Ты считаешь, что вода — самая полезная еда? Почему?

— Старший брат сказал, что всё, что находится в миске, — это еда. Кроме того, вода — это то, что мы пьём каждый день, она подходит всем. Даже если ты ничего не ешь целый день, ты не можешь обойтись без воды. Поэтому я считаю, что вода — это самый подходящий ответ на задание.

Выслушав объяснение Бай Сычэня, Го Чжэньлинь одобрительно кивнул и, подняв миску, выпил

её содержимое.

Эта вода была слаще обычной, и Го Чжэньлинь почувствовал, что это самая полезная вода, которую он пил за последние десятилетия.

— Ха-ха! Я знал, что ты пройдёшь все три испытания! — Го Чжэньлинь засмеялся, откинувшись на спинку стула и поглаживая фарфоровую миску. — Вечером хорошо подготовься, завтра состоится официальное посвящение в ученики! Ты станешь моим последним учеником!

Все с восхищением смотрели на Бай Сычэня. Быть последним учеником Го Чжэньлиня — какая это честь! Многие работали годами, но так и не получили такой возможности, а Бай Сычэнь, пробив здесь всего несколько месяцев, удостоился этой чести.

Однако в углу стола всё же скрывался взгляд, полный зависти.

[Авторское примечание: Дорогие читатели, догадались ли вы, что самой полезной едой будет вода? Это вдохновлено воспоминаниями из детства, когда я смотрел «Дэчанцзинь».]

[Кулинарный совет: Вода полезна, но её избыток может привести к отравлению. Пейте достаточно, но не более восьми стаканов в день.]

— С сегодняшнего дня ты — мой последний ученик!

Перед портретами предков семьи Го Бай Сычэнь встал на колени и трижды поклонился.

Затем Го Чжэньлинь зажжёт три благовония, прошептал несколько слов и передал их Бай Сычэню:

— Поднеси благовония предкам, и церемония завершится.

Наконец, после двух месяцев ожиданий, Бай Сычэнь стал наследником семьи Го. Теперь ему больше не нужно было мыть посуду или подметать пол, он мог свободно входить на кухню и изучать больше блюд и кулинарных секретов.

Самое главное — став учеником, Бай Сычэнь теперь получал тысячу юаней в месяц.

Окружающие смотрели на него с завистью. Быть учеником Го Чжэньлиня — какая это честь!

Деньги — это второстепенно, ведь Го Чжэньлинь был богом кухни десять лет назад, а его ученик Го Нань стал богом кухни в этом году. С такими способностями Гу Чэнъи, вероятно, тоже добьётся успеха, и, возможно, победит на предстоящем кулинарном чемпионате «Бог

еды».

— Он всего лишь ученик, сможет ли он освоить кухню семьи Го, ещё неизвестно, — шеф-повар, сидя на стуле с поднятой ногой, продолжал подпиливать ногти. Видя довольное выражение лица Бай Сычэня, он испытывал только отвращение.

Эти слова, полные зависти, не дошли до ушей Го Чжэньлиня. Оглядев окружающих, все считали, что у Бай Сычэня большой талант, и только он видел в нём «крысу», которую Го Чжэньлинь бросил в рисовый бочонок.

...

Став учеником Го Чжэньлиня, Бай Сычэнь понял, что готовка — это нелёгкое дело.

Го Нань в три года уже мог различать вкусы, в пять лет начал резать овощи, а в десять уже готовил сложные блюда. Гу Чэньи начал учиться у Го Чжэньлиня в пятнадцать лет, и к настоящему моменту прошло уже почти десять лет.

По сравнению с ними, Бай Сычэнь начал позже всех, поэтому Го Чжэньлинь не мог учить его традиционным методом, шаг за шагом. Вместо этого он позволил Бай Сычэню учиться на практике, работая на кухне.

— При готовке рукава должны быть чистыми, это гарантирует, что еда не будет загрязнена.

<http://bllate.org/book/15501/1375175>