

Через два дня военная столовая была официально завершена. Хэ Юнь Чэнь и Руан Тан согласились провести пробный запуск столовой. С одной стороны, это было сделано для того, чтобы дать Ван Цзюню и другим людям возможность приспособиться к обстановке кухни, а с другой – чтобы проверить, достаточно ли их приготовлений. Если не будет никаких проблем, они будут готовы официально открыть столовую для всей армии.

С тех пор как солдаты и офицеры узнали, что военные устраивают столовую, они все с нетерпением ждали её каждый божий день. Настолько, что питательные растворы во рту стали ещё более безвкусными и неудовлетворительными. В конце концов, именно Руан Тан организовал этот обеденный зал. Он был не только самым молодым четырёхзвёздочным шеф-поваром в Империи, но и тем, кто когда-то получил высшую награду за актёрскую карьеру. В глазах солдат он был похож на легендарную фигуру. То ли из любопытства, то ли по какой-то другой причине большинство из них уже смотрели передачи Руан Тана. Они прекрасно понимали, насколько вкусными были блюда Руан Тана, и это заставляло их ещё больше предвкушать этот обеденный зал.

В этот важный день Руан Тан встал рано и приготовил котелок с овощами и отвар из свиных рёбрышек. Покончив с едой, он также приготовил порции для братьев Хэ и учеников. После того как экспресс-доставка была отправлена братьям Хэ, он сел в подвешенный автомобиль и направился в военный штаб.

Столовая располагалась на третьем этаже объединённого военного корпуса. Весь этаж занимал обеденный зал, общей площадью 4000 квадратных метров. Он мог вместить до 100 000 человек одновременно. Вся столовая была простой по дизайну, с белым цветом в качестве основного цвета. Там были светлые окна и аккуратно расставленные длинные столы и табуреты. Это было очень эффективно. В столовой дежурили более сотни умных сервисных роботов. Они отвечали за раздачу посуды, приём и мытьё тарелок, уборку столовой и другие подобные задачи, облегчая большую часть бремени с кухней.

Задняя кухня столовой была светлой и просторной. Все кухонные принадлежности были доступны, и было не менее десяти больших кухонных плит, что удобно позволяло им готовить одновременно. Были также большие кастрюли и сковородки, специально используемые для приготовления пищи для больших групп. Тарелки и подносы для блюд были сделаны на заказ в соответствии с техническими требованиями Руан Тана. Они были похожи на подносы из нержавеющей стали, которыми пользовались в его университетской столовой. Однако они были крепче и легче, а также легче чистились. Он кивнул, наблюдая, и был вполне удовлетворён этой кухонной утварью.

- Доброе утро, - когда он вошёл в столовую, Ван Цзюнь и остальные уже с нетерпением ждали его.

- Доброе утро, учитель Руан! - шестеро солдат отдали ему честь.

- Я принёс овощи и отвар из свиных рёбрышек. Сначала съешьте что-нибудь, - он улыбнулся и протянул коробки с консервами.

- Благодарю вас, учитель Руан! - после того, как они его поблагодарили, все принялись жадно поглощать отвар.

В качестве отвара использовались свиные рёбрышки, которые были нарезаны небольшими ровными кусочками. После тушения в течение целых тридцати минут мясо отваливалось от костей. Приготовленный вместе с овощами в рисоварке отвар из костного бульона был густым и ароматным. Это было так вкусно, что люди не могли перестать есть его.

Хэ Юнь Чэнь подождал, пока они почти закончили, прежде чем войти.

- Чэнь Хэ, доброе утро! - Руан Тан слегка улыбнулся ему.

- Доброе утро, - увидев улыбку Руан Тана, Хэ Юнь Чэнь тоже не смог удержаться от того, чтобы не скривить губы. - Я получил отвар, он был очень вкусный.

- Я рад, что тебе понравилось.

- Как идут ваши приготовления?

Новоиспечённая «кулинарная бригада» тут же хором ответила: - Мы готовы!

После этих последних нескольких дней обучения ученики Руан Тана изучили почти дюжину блюд, и они поняли методы обработки всех видов ингредиентов и основные процедуры приготовления пищи. Готовить было не очень трудно. По крайней мере, подавляющее большинство. С нынешними способностями и осведомлённостью его учеников, Руан Тану больше не будет необходимо проводить личный инструктаж. Они смогут просто следить за прямыми трансляциями, чтобы учиться готовить. Он также научил их пользоваться большими кастрюлями и печами. В сегодняшнем пробном прогоне примут участие 1000 человек. Эту рабочую нагрузку нельзя недооценивать. Сегодня предстояло проверить работоспособность столовой, а также способность его учеников справляться с ней.

- Хорошо, тогда я сообщу им, чтобы они пришли поесть, как и было запланировано.

- Ладно.

После того, как Хэ Юнь Чэнь ушёл, Руан сразу же взял своих шестерых учеников, чтобы ознакомиться с планировкой кухни и специально разработанными печами.

- Сегодня мы должны приготовить еду для тысячи человек. Вы готовы к этому? - он посмотрел на своих учеников.

- Готовы! - хором ответили шесть человек.

- Сегодня мы должны приготовить, по крайней мере, два блюда и один суп. У вас есть подходящее блюдо на примете?

Вэнь Цзян взял инициативу на себя, чтобы ответить: - Я думаю, что мы должны сделать омлет с помидорами, его легко сделать, и он очень хорошо сочетается с рисом.

- Хорошо. А что ещё?

- Рубленая свинина и зелёный перец. Также быстро делается, но в нём есть овощи. Я уверен, что всем это понравится, - сказал Чжао Гуанмин.

- Если необходимо сварить суп, может, нам приготовить суп из редиски и свиных костей, который мы вчера выучили? - добавил Ван Цзюнь.

Суп из редиски и свиных костей был супом, приготовленным из свиных костей. После того, как редис клали внутрь, он впитывает пикантный вкус свиных костей. Он может быть даже более пикантным, чем само мясо. Используя 100-литровую кастрюлю на заказ, было очень легко приготовить еду для более чем ста человек.

- Ладно, давайте начнём.

В столовую было заказано большое количество ингредиентов из Академии Наук, и все они были помещены в большие шкафы. Умные роботы были направлены на взятие ингредиентов, которые им были нужны. Умные роботы сыграли большую роль. Они могли помочь с мытьём и разделкой ингредиентов, что значительно сэкономило Ван Цзюню и другим физическую силу и энергию.

- Сюэ Жуй и Лю Хайтао отвечают за омлет с помидорами, Чжао Гуанмин и Ван Цзюнь - за измельчённую свинину с зелёным перцем, Вэнь Цзэян и Цуй Лян - за суп из редьки и свиных костей, - Руан Тан распределил их в зависимости от сложности блюд. У Чжао Гуанмина и Ван Цзюня был самый высокий уровень, поэтому им была назначена чуть более сложная рубленая свинина с зелёным перцем. После обильной практики Лю Хайтао добился больших успехов. Вместе с Сюэ Жуй они могли приготовить омлет с помидорами. Вэнь Цзэян и Цуй Лян были более внимательны, их контроль над жаркой был очень хорош. Они могли бы сделать вкусным этот суп.

- Да! - несколько человек сразу же принялись за дело.

С умными роботами, они должны были только отвечать за фактическое приготовление пищи. Это была огромная нагрузка на их умы. Поначалу у них могли возникнуть небольшие проблемы, но вскоре они овладели ритмом, и аромат еды постепенно распространился по всей кухне.

Специальная большая кастрюля была очень тяжёлой, но для генетически модифицированных людей, не говоря уже о специально обученных солдатах, она не представляла никаких трудностей. Их контроль над кастрюлей был ещё более точным, и через некоторое время дымящиеся горячие блюда появились одно за другим.

Руан Тан велел умным роботам сложить тарелки в прямоугольные подносы для хранения свежих продуктов и вынести их к окну. Обед в кафетерии был с самообслуживанием. Человек, который приходит на обед, берёт пустой поднос и затем идёт к окну, чтобы забрать посуду. Умные роботы будут справедливо и равномерно распределять блюда, давая каждому равную порцию.

Каждый может быстро получить два блюда, одну порцию риса и одну миску супа, а затем найти свободное место в кафетерии, чтобы поесть. Это очень удобно.

В одиннадцать часов утренней тренировки закончилась, и тысяча заранее отобранных удачливых солдат была освобождена от тренировочных площадок. Они полетели прямо в столовую.

Первым в неё влетел высокий худой молодой солдат. У него были очень длинные ноги, и он бежал очень быстро. Он ещё не успел войти в дверь, как уже почувствовал восхитительный аромат, доносящийся из столовой. Он совершенно отличался от питательных растворов. Натуральные ингредиенты обладали полным и сильным вкусом. Почти сразу же после того, как запах ударил ему в нос, у него потекли слюнки.

Когда он приблизился, автоматическая дверь открылась. Оказавшись внутри, он обвёл взглядом комнату и большими шагами направился к окну раздачи..

Умный робот напомнил ему ровным механическим голосом: - Сначала возьмите поднос, а потом подойдите к окну раздачи, чтобы взять посуду. Сегодня два блюда и один суп.

- О'кей! - он взял тарелку из стопки за окном и поспешил вперёд. Умный робот взял ложку яичницы и положил её на левую сторону тарелки. Он подошёл к следующему окну, и ещё один умный робот наполнил правую сторону тарелки зелёным перцем и нарезанной свиной. У следующего окна он взял две полные ложки риса. Теперь его тарелка была полна. Наконец он взял с последнего окна миску супа из редиски и свиных костей.

Держа в руках тарелку и миску с супом, солдат уселся за пустой стол. На столе стоял дозатор для очищенных и продезинфицированных палочек для еды и ложек. Обедающие могли свободно пользоваться ими по своему усмотрению.

Он взял пару палочек для еды и не мог дождаться, когда попробует омлет с помидорами. Цвет этого блюда был очень ярким, и в нём чувствовался слабый кисло-сладкий запах. Он уже заставил его пускать слюни. Один укус, и это действительно было так вкусно, как он себе представлял! Он зачерпнул яичницу поверх риса и съел её вместе, одну ложку за другой. В мгновение ока он съел больше половины своей порции риса!

После того как он съел омлет с помидорами, его палочки перешли к другому блюду. Рубленая свинина с зелёным перцем была не такой яркой, как омлет с помидорами, но из-за мяса вкус был ещё более пикантным, но и пряный вкус тоже был очень заметен. Длинноногий солдат облизал губы, с некоторым трепетом, а также предвкушением, он откусил свой первый кусочек.

Первое, что почувствовал язык, был острый вкус, который почти сразу же причинил ему боль, но прежде чем он смог выплюнуть еду, во рту появился острый вкус мяса. Длинноногому солдату вдруг не захотелось выплюнуть его. Он открыл рот, чтобы впустить в себя воздух, а затем принялся жевать его изо всех сил.

- Действительно... вкусно!!

Когда он жевал ингредиенты, сок вырывался наружу. Зелёные перцы действительно несли в себе сладость с пряностью. Рубленая свинина была ещё более солёной, пикантной и нежной, полной мясных соков. Эти два блюда прекрасно дополняли друг друга. Длинноногий солдат вдруг почувствовал, что парит в воздухе. Боль уже исчезла с его языка, и осталось лишь покалывание. Это ещё больше усилило его аппетит.

Он ел, как волк и тигр, и всего за несколько глотков прикончил свою тарелку. Однако он всё равно хотел продолжить.

Съев эти блюда, он почувствовал лёгкую жажду. Он поднял миску с супом и сделал глоток. Его глаза расширились от удивления. То, что казалось мягким и безвкусным супом, на самом деле имело такой свежий и насыщенный вкус. Даже белая редиска была мягкой и нежной, и она была полна мясного вкуса. Это может быть даже вкуснее, чем есть само мясо. Когда он пришёл в себя, то уже выпил всю чашу до дна.

Пока он был поглощён едой, в столовую пришло ещё больше солдат, и после еды они тоже сели за пустой стол. Аромат еды и звуки его товарищей были повсюду. Многие люди всё ещё стояли в очереди у окон. Длинноногий солдат оглянулся и увидел, что все едят с таким наслаждением. От этого он почувствовал себя ещё более голодным. Он смотрел на пустую тарелку перед собой, и ему действительно хотелось плакать.

Хотя он уже закончил есть, ему ещё не хотелось уходить. Вдыхая эти ароматы, он уже был счастлив.

Посидев немного, он всё же не смог сдержать своего внутреннего желания и подбежал к окну с тарелкой.

- Можно... можно мне ещё немного?

<http://bllate.org/book/16506/1499846>