

На следующий день Лу Синь вместе со своей командой вошла в специальную кухню, полностью подготовленную к выполнению заказов на обед. Их серебристо - черная униформа была заменена профессиональной белой униформой шеф-повара с галстуками, представляющими команду, в которой они были.

Было шесть утра, и большинство студентов все еще были сонными, и просто следовали за другими, когда они шли к своим стойкам.

Кухня была разделена на три части. У каждой команды были те же инструменты и кухонные принадлежности, что и у других.

В первый день командного боя темой была курица. Три команды предлагали одно блюдо на вынос с курицей в качестве основного ингредиента. Зеленая команда во главе с Тан Ляном выбрала популярное куриное блюдо генерала Цо, а команда Ян Чэня выбрала курицу Кун Пао в качестве своего блюда дня.

Команда Лу Синь последней представляла свое блюдо. Ее команда пошла в другую сторону и решила взять другой маршрут и взяла хайнаньский куриный рис в качестве выбора. С несколькими обсуждениями о том, как готовить и какие методы использовать, они решили приготовить цыплят, в которых они нуждались накануне вечером, приправив их солью и наполнив внутренности ароматическими веществами для усиления вкуса.

Лу Синь заплела свои длинные волосы в одну косу и поправила черный фартук.

"Прежде всего, вы должны представить мне блюдо, которое собираетесь предложить клиентам. Мне нужно увидеть качество блюда, которое вы предлагаете. В качестве дополнительной компенсации приложение для доставки еды, с которым мы сотрудничаем, готово предоставить каждому члену команды денежный приз."

Остальные студенты завизжали от восторга, а некоторые одобрительно закивали. Добавленная награда была хорошей мотивацией для некоторых-но не для спонсируемых студентов.

"Синь Цзецзе, " позвал Тан Лян с другого кухонного стола напротив Лу Синь. "Мы не собираемся проигрывать сегодня!"

Лу Синь вздернула подбородок и улыбнулась своему дальнему родственнику, которого она не знала.

"Постарайся, четвертый мастер Тан."

Первый час деятельности был наполнен звуком рубки и шипением мяса. Первая партия состояла из 200 порций. На кухне Красной команды один стол был заполнен двадцатью электрическими рисоварками, в то время как десять кастрюль были поставлены на плиту, чтобы приготовить курицу.

Когда ее команда разделилась на три небольшие группы, четверо членов ее команды начали измельчать приправы, в то время как другие трое проверили качество цыплят, которых они приготовили прошлой ночью.

"Почему эти цыплята выглядят стройнее, чем у других команд? " Спросил один из членов их команды. Она подняла одну курицу, которая весила около трех фунтов.

"Сестра Лу попросила особый сорт цыпленка, который мы должны использовать сегодня. Вот

почему мы вчера не закончили вовремя. " Объяснил другой.

"Сестра Лу! Почему мы используем этот вид цыплят?"

Лу Синьи, которая резала имбирь и зеленый лук, подняла голову и остановилась.

"Это цыплята свободного выгула. С курицей свободного выгула мясо будет более постным. Кроме того, поскольку они могут свободно двигаться и могут получить некоторые упражнения, мясо этих цыплят будет вкуснее и более эластичным, чем у тех, что вы купите в магазине или на рынке. Для этого блюда текстура так же важна, как и вкус. Теперь, вы можете растянуть и помять, чтобы помочь куриному мясу ослабнуть?"

Оба кивнули и решительно принялись за цыпленка. Они также удалили куриный жир в соответствии с инструкциями Лу Синьи. Теперь они поняли, почему их капитан команды была готов замедлить ход и ждать прошлой ночью, пока эти цыплята не будут доставлены.

Лу Синьи бросила нарезанный имбирь и зеленый лук с небольшим количеством соли в кастрюлю и позволила своим товарищам по команде наполнить их водой и поставить на стол, чтобы вскипятить. Между тем, Мэн Цзяо, с двумя другими членами, подготовил три приправы для их Хайнаньского куриного риса.

Мэн Цзяо нарезала еще одну порцию зеленого лука и передала ее своему товарищу по команде, которому было поручено растереть его ступкой и пестиком, в то время как другой тертый имбирь сопровождал зеленый лук. Ожидая, пока они закончат, она разогрела немного масла на плите и вылила его на ароматические ингредиенты, чтобы закончить их первые приправы.

Кухня мгновенно наполнилась ароматом имбиря и зеленого лука. Все в комнате остановились и вдохнули восхитительный аромат своих первых приправ.

Хайнаньский куриный рис можно найти в большинстве крупных городов страны, из-за простого способа приготовления его не слишком трудно сделать в домашних условиях. Была только одна проблема-большинство цыплят выведены для размера, и как таковой, вкус был сравнительно мягким и безвкусным по сравнению с его аналогами на свободном выгуле.

Благодаря превосходной породе курицы и ее способу приготовления, подчеркивающему ароматы, хайнаньский куриный рис был популярным видом блюдо с курицей

---

Тем временем в компании Шэнь...

Шэнь Сюэ опоздал на работу в девятый раз за этот месяц. Он застонал, усаживаясь на диван в кабинете отца.

"Что ты сделал со своим братом на этот раз? " Спросил Шэнь Хуан, заметив усталость своего младшего сына и взгляды, которые он бросал в сторону Шэнь И.

"Что еще, он пытался испортить мне жизнь, используя мою жену на этот раз, "сказал Шэнь И беззаботно, полностью осознавая, что его брат изо всех сил пытается скрыть это от своего отца.

Шэнь Хуан покачал головой и откинулся на спинку кресла.

" Сюэ, ты больше не молодеешь. Ты не можешь продолжать делать это со своим братом. Теперь у него есть жена, а скоро у тебя появятся племянники и племянницы, которых ты будешь ждать с нетерпением. А теперь скажи мне, что ты сделал со своей невесткой?"

" Ничего особенного. Я только что заключил с ней сделку с большим одолжением в качестве оплаты. " Фыркнул Шэнь Сюэ. Он не понимал, почему они объединились против него. " Старшая сестра помогла мне заключить сделку с Ван. Я скажу, что она очень хорошо их убедила."

Услышав ответ младшего сына, Шэнь Хуан хлопнул себя по лбу. Почему Шэнь Сюэ не похож на своего брата? Сделка с Ван не была настолько критичной для компании Шэнь, и единственная причина, по которой они передали ее в руки Шэнь Сюэ, заключалась в том, чтобы он научился справляться и сам придумывал решения.

Появление его старшей сестры на сцене разрушило цель.

" Сюэ, в следующий раз не втягивай свою невестку в наши дела. Что касается твоего следующего задания, я посылаю тебя в страну D, чтобы ты наблюдал за текущим строительством там."

Лицо Шэнь Сюэ мгновенно побледнело.

"Что?! Ты не можешь так поступить со мной!" Он жаловался. "А бабушка знает об этом?"

"Это она приняла такое решение, Сюэ. У тебя три месяца, чтобы закончить проект." объяснил Шэнь И.

Шэнь Сюэ посмотрел на брата.

"Это ведь твоя идея, верно? Ты меня отсюда выгоняешь! Разве очистка всех ваших автомобилей с помощью простых мочалок и ватных палочек уже не является достаточным наказанием? " Он застонал, когда почувствовал, что его спина болит от воспоминаний об этом.

У его брата есть восемь роскошных автомобилей, и очистка всех из них в день была разочарованием.

Шэнь И усмехнулся, но не отвел своего внимания от телефона.

"Я ничего такого не делал. Ты сам напросился Сюэ."

Зная, что на этот раз он не победит, Шэнь Сюэ неохотно принял свою судьбу. Это было лучше, чем снова стать помощником брата.

"Что случилось, Ии? Ты уже давно смотришь на свой телефон? Чего-то ждешь?" Спросил Шэнь Хуан.

Шэнь И кивнул: "третья Командная битва Синьсинь начнется сегодня. Серебряный лист сотрудничал с приложением, и я пытаюсь выяснить, какое из блюд принадлежит ей."

" Что? Дай посмотреть? "Шэнь Хуан встал и заглянул через плечо Шэнь И.

"Почему они предлагают еду на вынос? " он сделал паузу. Когда он увидел цену каждого блюда, его глаза расширились. " Они берут в десять раз больше обычной суммы? "

"Потому что это Серебряный лист, и зная Синьсинь, она будет использовать только лучшие ингредиенты, которые она могла получить из академии."

"И они предлагают только 500 порций." Шэнь Сюэ проверил свое собственное приложение, " скажи, брат, нам разрешено покупать все блюда старшей сестры?"

"Нет, каждому пользователю разрешено покупать только одно блюдо из трех блюд, и они устанавливают предел, который может заказать один аккаунт."

Затем Шэнь Хуан взял свой собственный телефон и загрузил приложение. Его секретарша, женщина средних лет, ахнула, наблюдая за тремя мужчинами Шэнь, которые, не отрываясь, смотрели на экран своих телефонов, готовые сделать заказ.

"Так какое блюдо мы должны заказать? Я хочу заказать блюдо Синь'Эр, " попросил он.

"Этот цыпленок Кун Пао выглядит восхитительно, "Шэнь Сюэ пускал слюни над изображением цыпленка Кун Пао на своем экране.

"Я беру хайнаньский куриный рис. " Шэнь И принял решение и проверил свой заказ.

Шэнь Сюэ ахнул, когда увидел, что оставшийся запас для трех блюд сократился до двадцати всего за пять минут.

"Какого черта?! Позволь мне купить блюдо с курицей для старшей сестры!"

Как только он собрался нажать кнопку разместить заказ, на его экране появилось сообщение об ошибке, и он вскрикнул от разочарования, когда прочитал его. Хайнаньский куриный рис был распродан.

" Нет!!! Этого не может случиться со мной!"

Неужели он оскорбил какое-то божество в последнее время тем, что ему пришлось пережить такие несчастья за один день?

Затем он проверил, можно ли заказать два других блюда из курицы, и заплакал еще сильнее, когда увидел, что для него ничего не осталось.

" Хорошо, что я сразу же заказал. Хе-хе... " Шэнь Хуан смеялся над жалким видом своего сына, когда он свернулся калачиком на диване и плакал о своей потере.

"Как получилось, что эти двадцать единиц были потеряны в мгновение ока?"

"Я договорился с Цяо Хе, чтобы он сделал десять заказов для наших гостей на сегодня. "Шэнь И пожал плечами, прежде чем продолжить свою бумажную работу. Его младший брат сел. В его глазах мелькнула надежда.

" Брат, можно мне одну порцию, пожалуйста?"

<http://tl.rulate.ru/book/20009/636290>