

С этими словами она вошла в кухню. Глядя на свежие ингредиенты, Цзи Цинцин закатала свои рукава. Она положила разделочную доску и взяла кухонный нож, намереваясь начать.

Лу Лисин мгновенно подошел и выхватил нож из ее рук.

— Что ты делаешь?

Цзи Цинцин удивленно посмотрела на него.

— Готовлю овощи.

— Я сделаю это вместо тебя.

— Все в порядке, у меня только легкая простуда, я почти выздоровела. Задача приготовления пищи на кухне - это не то, с чем может справиться такой выдающийся молодой мастер, как ты.

Если Лу Лисин действительно будет готовить лично, кто знает, когда она сможет поесть.

Однако он настойчиво выпроводил ее из кухни.

— Тебе надо отдохнуть, а я займусь едой.

Цзи Цинцин смягчилась.

— Тогда я останусь здесь и буду присматривать за тобой, пока ты готовишь, хорошо?

— Ладно. — согласился он.

Затем Лу Лисин вернулся на кухню и продолжил чистить кукурузу. Наблюдая, как он нудно чистит ядро за ядром, Цзи Цинцин не могла не сделать шаг вперед, чтобы помочь ему.

— Кукурузу очищают по другому. Если ты будешь продолжать чистить ее таким образом, то закончишь только к завтрашнему дню. Тебе просто нужно использовать нож и срезать листья. После этого необходимо срезать их рядами, это очень быстро.

— Давай я лучше сама почищу ее. — пока Цзи Цинцин говорила, она уже очистила больше половины кукурузы, которую держала в руке.

Лу Лисин посмотрел на жену. Она потратила пару минут, чтобы очистить початок. После этого он осторожно спросил систему: «Это не против правил?»

[Оказание помощи не считается.]

Услышав это, Лу Лисин повернулся, чтобы разобраться с живыми креветками. Хотя он и ел их, но никогда раньше не готовил. Удаляя голову и хвост, он сразу же бросал их на тарелку. Тем временем Цзи Цинцин уже закончила чистить кукурузу, и все кукурузные зерна были сложены на блюдо. Она оглянулась и увидела Лу Лисина в углу, он занимался креветками.

По сравнению с кукурузой они были гораздо проще в приготовлении. Все, что требовалось, это два-три движения, чтобы все головы были удалены.

— Ты не удалил их внутренности?

Цзи Цинцин взглянула на креветку и указала на раковину на ее кончике.

— При приготовлении креветок со сладкой кукурузой тебе нужно сначала удалить панцири креветок и их внутренности.

Лу Лисин нахмурил брови до такой степени, что они могли раздавить муху насмерть.

— А нельзя их там оставить?

— Если ты их не уберешь, то как же ты будешь есть?

Лу Лисин последовал совету Цзи Цинцин, и терпеливо начал удалять панцири и внутренности.

Панцири обычно легко снимались, особенно для этой породы свежих креветок с жирной спинкой. Все легко будет отрываться вместе с кожей и хвостовой частью. Тем не менее, большинство креветок, которые очистил Лу Лисин, все еще имели кусочки раковин. Там было так много неочищенных хвостов, что Цзи Цинцин в конечном итоге сама убирала все ненужное.

В конце концов, все раковины креветок были удалены. Впервые Лу Лисин испытал те трудности и страдания, через которые проходят обычные люди, готовя себе еду.

Цзи Цинцин взглянула на другие ингредиенты на кухне. Услышав плеск воды из ведра, стоявшего на полу, она подошла посмотреть и увидела пятнистую рыбу.

— Это наполеон?

— Нет. Это морской окунь. — ответил ей Лу Лисин. — Я уже попросил менеджера найти ее, они должны доставить ее позже.

— Все в порядке, приготовленный на пару морской окунь тоже не менее вкусен, не стоит их беспокоить, — сказав это, она пошла вылавливать рыбу.

<http://tl.rulate.ru/book/28685/1322594>