Глава 7. Остро

Главной визитной карточкой была острота. Все самые острые перцы были отобраны. Такие пряные и незабываемые. Большой популярностью пользовались классические блюда, такие как отварная рыба, острые куриные ножки и курица кунг-пао.

С момента открытия городского филиала Университета Аджирин бизнес был так же популярен, как и их блюда. Они привлекали посетителей в город Наньхай, чтобы попробовать фирменные блюда, которые уже давно обсуждали в Интернете. Ведь они вызывали у людей слёзы.

В настоящее время самым популярным местом питания Университета С, помимо столовой, был Аджирин.

Однако для всех значение этих двух слов разное. Блюдо из кафетерия – это самостоятельная кухня. Столовая давно известна, и никто не может сравнивать эти два понятия.

В этот день в общежитии, в комнате 201, еда со столовой состязалась с фирменными блюдами Аджирин.

Учителя Сяо Цинь, Сяо Чен и Сяо Чжоу вернулись из столовой, чтобы поесть. Они опоздали и не успели съесть несколько популярных блюд в столовой, поэтому им пришлось жарить капусту и ростки фасоли. Говядина, тофу и тому подобное.

Учителя жили в одноместных комнатах, но любили покушать вместе.

Они поставили подносы с едой. Сяо Цинь была занята все утро и только сейчас набралась смелости, чтобы открыть коробку с обедом. В углу ланч-бокса она увидела две ложки масла чили. В этот момент Сяо Цинь взяла кусок говядины и положила в рот добавив немного масла чили.

Как только еда коснулась языка, Сяо Цинь едва могла реагировать: это было восхитительно.

Сегодняшняя говядина была плохо прожарена. Но, немного масла чили, завернутого в эту неудовлетворительную жареную говядину, было первым, что вступило в тесный контакт со вкусовыми рецепторами Сяо Цинь. Пряный вкус покорил её.

Сяо Цинь бессознательно быстро прожевала несколько кусочков говядины. Пряный привкус, аромат красного перца и немного белых кунжутных семечек, лопающихся между зубами, покрытых красным маслом, сразу же украшали вкус говядины.

Огонь смешался с запахом и прижался к кончику языка, и Сяо Цинь закашлялась, но с удивлением произнесла: «Это пряно, но очень вкусно».

На языке оставалось немного красного масла и белых семян кунжута. Послевкусие продолжало раздражать губы и зубы, отчего губы Сяо Цинь слегка покраснели.

«А? Что, перец чили вкусный?» Сяо Чен удивленно посмотрела на нее. Она не использовала масло чили. Она взяла ростки фасоли палочкой для еды, окунула немного в масло чили в тарелке Сяо Цинь и съела его.

«Ой…» Сяо Чен всегда любила острую пищу и в этот раз была удивлена. Аромат разлился по всему рту. Чили долго обжаривали и вымачивали в масле, но он был слегка хрустящим, но не сухим. Семена перца и белого кунжута, перекатываясь вместе по языку, улучшали вкус ростков фасоли. У неё выступил пот.

Аппетит Сяо Чен разыгрался, и голод начал громко рычать, она быстро отхлебнула немного риса, чтобы подавить острый вкус.

Этот пряный вкус так разыгрывал аппетит у людей. Они добавляли в блюда немного масла чили, чтобы изменить их вкус.

…

«Дорогуши, посмотрите, что я принесла». Когда Сяо Вэнь толкнула дверь комнаты 201 с упакованными острыми куриными ножками, она увидела трех коллег с раскрасневшимися лицами, влажными глазами и открытыми ртами. Почти задыхаясь, они смеялись. «Как так?»

«Мне нужно немного воды». Сяо Цинь посмотрела на сумку в своей руке: «Я знала, что ты упаковала куриные ножки, я бы не стала есть так много».

У каждой в голове зародилась необъяснимая концепция. Хотя научного обоснования нет, кажется, оно родилось естественным путем: простое масло чили в столовой такое вкусное.

«Ха-ха, в столовой есть новое блюдо, оно острое?» Сяо Вэнь опустила коробку. «Ну что, вы все еще чувствуете вкус этих острых куриных ножек? Они острые, но я взяла три пакета бумажных полотенец в ресторане. Вытрите носы свои. И тогда попробуйте. Несмотря на то, что вы сыты, вы можете съесть еще по два кусочка».

Все трое взяли по кусочку острых куриных ножек. Их пряный вкус тоже будоражил сознание. Соленый аромат сильно усилил аппетит, но они не были так возбуждены, как раньше.

Сяо Цинь даже подумала в глубине души, была ли это ее иллюзия. Как ей показалось, что масло чили, доставленное из кафетерия бесплатно, было вкуснее, чем острые куриные ножки?

Сяо Вэнь посмотрела на их странные выражения и спросила: «Почему грустные? Разве это не вкусно?»

«Нет, это вкусно, просто… как бы это сказать…» Сяо Цинь слабо продолжила: «Мне кажется, масло чили в кафетерии, похоже, победило».

«… Думаю, да, как бы это описать? Масло чили имеет более насыщенный вкус».

«Это уникальный рецепт? Его даже приятно есть без ничего».

Сяо Вэнь уставилась на него и сказала: «Это правда. В последнее время в столовой появилось много новых блюд!»

…

Владельцы столовой спешили приготовить свежесваренный рис. Риса обычно было достаточно, но не сегодня. Ведь многие студенты добавляли масло чили. Масло стимулировало аппетит, поэтому они брали дополнительные порции риса.

Сегодня в столовой было шумно.

Большая миска с маслом чили на половину опустела.

Степень остроты была слишком высокая. Некоторые учащиеся даже плакали.

Это масло чили абсолютно универсально. Помимо остроты, оно также имело ароматный вкус, от которого людям хотелось продолжать есть, плача. Особенно в столовой, тогда даже те, кто не мог есть острую пищу, пробовали его.

«Хозяин! Пожалуйста!!!! Рис!!!»

«Как долго рис будет вариться на пару? Спасите ребенка!»

Группа студентов сжала свои миски с рисом у окна, как будто голодала до этого три дня.

Эта картина была даже немного забавна для самих студентов. Они вытягивали шеи и смотрели, как там еда.

Тетя внутри тоже плакала и смеялась: «Можете заказать подушечки, а рис еще не сварился».

Эти студенты не могли не спросить: «Вы купили это масло чили?»

«Нет, я делала его сама. Когда я увидела перец, выращенный на улице, я просто сделала его основным ингредиентом. Наш босс сказал, что он будет добавлять овощи для студентов

бесплатно». С улыбкой сказала тетя.

Перец был разного размера. Никто не ожидал, что это будет выглядеть непривлекательно, но его пряность будет настолько удивительна.

Некоторые студенты говорили: «Это перец со специальной посадочной базы. Как я могу чувствовать себя хуже, чем это перцовое масло».

Тетя не знала об этом популярном ресторане в Интернете, она просто подумала и сказала: «Это просто обычное просо. Оно все еще прорастает, сохраняя семена и рассаду».

Она чувствовала, что существовал секретный рецепт у г-на Цуя, чего не знают студенты. Несколько улучшенных блюд - это все рецепты г-на Цуя, которые очень точны, начиная от температуры масла до граммовки ингредиентов.

Ведь г-н Цуй очень аккуратно посадил перец.

Все подумали о г-не Цуе, который сидел в кабинете директора Цуя, держа в руке изображение. Это холм на вершине, и булыжная дорожка. Стояла беседка и каменный стол. Деревья были слишком высокие.

Такая картина бросалась в глаза.

Директор Цуй посмотрел на визуализацию и сказал: «Выращивать овощи?»

Эта так называемая задняя гора на самом деле осталась от раскопок почвы, когда школа была расширена. Холм был создан намеренно, некоторые деревья пересажены, построены беседки и дорожки, а другие были устроены не намеренно.

«Да». Цуй Цичао спокойно сказал: «Вы не думаете, что было бы напрасно оставить горы позади? Я знаю, что большинство учителей и учеников предпочитают гулять на игровой площадке».

Директор Цуй смутился и сказал: «Насколько мне известно, многие ученики и пары в школе любят ходить в горы, чтобы расслабиться…Они могут выбрать и другое место».

Цуй Цичао холодно сказал: «Дядя, я действительно хочу выращивать овощи в горах».

Директор Цуй: «…»

Столкнувшись с такой особой, но чрезвычайно искренней просьбой своего любимого

племянника, президент Цуй помедлил всего две секунды и решительно сказал: «Я сделаю это для тебя!»

«Спасибо, дядя». Цуй Цичао от всего сердца поблагодарил дядю.

Говоря о компании Цуй, Цуй Цичао подумал об этом: романтика в кампусе, о которой они просили, была невозможна, а безудержная посадка овощей вскоре будет реализована.

В связи с этим, это может быть самое запланированное место для атмосферы зарождения любви в кампусе, объявив, что скоро оно будет разрушено под постройку столовой.

http://tl.rulate.ru/book/43784/1806114