

Перевод: Vzhiikkkk

The Almighty Martial Arts System (Всемогущая система боевых искусств) Глава 31: Восточный Выпускник

В такое время купить свежей зелени трудновато. Более того, уже семь вечера, зелень, которая была свежей утром, уже не свежая. Поэтому, Цзян Фей даже не брал овощи в расчёт.

Но такие продукты как мясо, морковь, грибы, картошка и прочее сильно не изменяются за день. Более того, учитывая его уровень кулинарии, даже если качество продуктов будет разниться, сильно это не повлияет. Учитывая девятый уровень Великого Мастера кулинарии, он способен создавать чудеса, превратить что угодно в шедевр кулинарного мастерства.

- Приятель, сколько стоит этот голубь? - Цзян Фей подошёл к одной из лавок и спросил.

- 260 рублей.

- А побеги бамбука по сколько?

- 100 за полкило, кожура в счёт.

Цзян Фей взял побег бамбука и покачал головой, - Они уже не свежие; раз их собрали утром, к обеду вкус успел значительно измениться. А сейчас уже вечер.

Встретив повара-эксперта, продавец улыбнулся, - Эй, брат, я же их не очищал, так то даже спустя день они будут довольно свежими... Ладно, у меня осталось всего две штуки, могу продать за полцены!

Посмотрев на предлагаемый товар, не казавшийся таким уж большим, он кивнул, - Возьму оба.

- Хорошо, - Сказал продавец с улыбкой, - Вместе они весят семь кило, всего 700 рублей. Мне снять с них кожуру?

Цзян Фей его быстро остановил и отклонил предложение, - Не надо, я сам сделаю, когда вернусь.

Они уже не были свежими, если содрать с них шкурку сейчас, то к приезду всё станет ещё хуже.

Купив голубинового мяса и побеги бамбука, Цзян Фей пошёл к лавке находящейся напротив, чтобы купить грибов и свинины, а потом и к следующей, ради говядины, - Приятель, три кило мяса.

- Цзян Фей, зачем ты покупаешь так много еды? Ты же не собираешься это всё сейчас съесть?..

- Су Нань взглянула на купленную им только что еду, после чего поспешила его остановить, - Ты уверен, что нужно покупать стейк? Говядина очень твёрдая, чтобы это исправить потребуется не мало времени. Если хочешь, я просто куплю свиную отбивную...

Су Нань и Жасмин Лин продолжали обсуждать, что следует купить, после чего хотели обратиться к Цзян Фейю, но обнаружили, что он уже куда-то исчез. Поэтому эти две женщины поспешили его найти.

Стейк, точно! Название 'стейк' пришло с запада.

Западный стиль приготовления свиной отбивной лучший вариант для приготовления поясничного мяса. Но это мясо не поясничное. В этом куске мяса белый слой мембраны – сухожилие коровы. Сухожилия не только очень трудно приготовить, гораздо сложнее сделать из них отбивную.

Цзян Фей улыбнулся и заплатил, после чего взял кусок мяса и сказал, – Я сам всё сделаю.

– Ты умеешь готовить? – Су Нань была довольно удивлена, его зрачки расширились, когда она взглянула на Цзян Фейя.

Жасмин Лин удивилась ещё больше, после чего приложила ему ладонь ко лбу, – У тебя что-то с головой? Вроде бы лихорадки нет. Сегодня нам готовит сестра Су Нань, а учитывая твоё сверхчеловеческое отсутствие навыков готовки, тебе в принципе не стоит принимать участие в готовке, хорошо? Иначе ты испортишь сегодняшний ужин...

Цзян Фей не тяготил себя вниманием к этим двум, он подумал и фыркнул, – Человеку, для того, чтобы полностью измениться, требуется всего три дня, Жасмин Лин, ты же понимаешь о чём я? Может, раньше мои кулинарные навыки и были не очень великими, но теперь я прошёл через 'Школу Новой Восточной Кухни' и стал первоклассным поваром. Сегодня я покажу тебе, почему стоимость обучения в этой школе значительно выше, чем в любой другой!

Женщины были удивлены Цзян Фейем и улыбались до ушей. Среди этого грязного рынка, они были как цветы во всей своей красе, и глаза всех вокруг, как покупателей так и продавцов, были обращены к ним. Кроме того, Цзян Фей был с ними двумя и потому многие ему завидовали.

– Новой Восточной Школе? Ты бы ещё сказал, что закончил Лансянь (Специализируется на экскаваторах)! – Воскликнула Жасмин Лин, глядя на Цзян Фейя.

– Мне не нужно учить ничего связанного с экскаваторами, чтобы я делал в Лансянь!? – Цзян Фей махнул рукой и направился к небольшому супермаркету, находящемуся у рынка.

Этот супермаркет продавал не еду, а всевозможные органические специи, такие как анис, фенхель, корица, перец, гвоздика. В основном были приправы для домашнего супа или жаренной рыбы.

Но сейчас многие люди предпочитают исконно Китайским приправам фабричные, которых требуется пара щепоток, чтобы сделать например суп и покрыть всю кухню приятным ароматом.

Этот аромат, конечно, очень приятен носу, но в плане вкуса помогает он не очень, ну а для тела они вредны и бесполезны. Не только как доктор, но и как повар, Цзян Фей, естественно, выбирает натуральный продукт.

Увидев Цзян Фейя, старик заведующий магазином пошёл в его сторону и улыбнувшись спросил, – Хочешь купить специй? Они используются для супа и жаренной рыбы. У меня есть хороший набор специй всего за 90 рублей.

Специи в наборе, бадьян, фенхель, корица, все они уже смешанны в определённом количестве и упакованы. Большинство людей не знает рецептов, поэтому они выбирают именно готовый набор.

Но Цзян Фей считает, что если он будет использовать такие наборы, то назвать его великим поваром уже будет нельзя! У него есть свои собственные рецепты, и это ещё не значит, что он хочет стать лучшим поваром, но он хочет стать легендой, чтобы других поваров в будущем сравнивали с ним!

Поэтому Цзян Фей, не колеблясь, помотал головой и уточнил, что хочет купить специи по отдельности и никак иначе. Он также попросил, чтобы их уложили отдельно и удостоверился, что ничто не смешается.

Продавец чувствовал себя немного странно, но покупатель всегда прав, поэтому он ничего не сказав кивнул и сделал всё по инструкции Цзян Фейя.

– Цзян Фей, если тебе так нужны специи, почему бы не взять уже готовый набор? Когда вернёшься, тебе придётся самому их смешивать, так не лучше ли взять те, которые смешал продавец? – Су Нань отличалась от Жасмин Лин, совсем не верящей в Цзян Фейя, увидев как он закупился на рынке, она хотела дать ему шанс приготовить пару блюд.

Но, конечно же, главное блюдо она позволит сделать только себе.

Во-первых: она должна отблагодарить Цзян Фейя, во-вторых: она не могла полностью поверить в "великолепные навыки Цзян Фейя".

В конце концов, за исключением профессиональных поваров, она не встречала юношей, способных очень вкусно готовить. Более того, Цзян Фей доктор и его медицинские навыки лучше её, но вот в кулинарии, она боялась что его навыки добирают не больше, чем до половины её.

Цзян Фей, конечно, не мог узнать о чём она думает, поэтому, когда продавец закончил паковать специи, он решительно произнёс, – Специи очень отличаются друг от друга, не только количество должно быть разным, ещё важнее то, что разные специи необходимо добавлять в разное время, чтобы добиться идеального вкуса, какой только возможен. Если покупать смешанные специи, то, как бы хорошо они не были смешанны, такого результата не добиться.

Услышав Цзян Фейя, продавец тут же поднял в его сторону большой палец. Затем он любопытно спросил, – Молодой человек, вы повар? Я не очень хорош в готовке, но уж в специях я разбираюсь! Многие современные профессиональные повара этого совсем не понимают. Смешивание специй это сложный процесс, которому трудно научиться.

– Он и повар, так ещё и доктор! – Воскликнула Жасмин Лин. Она, хоть и хорошо 'знала' Цзян Фейя, уже начала немного его подозревать, она удивлённо спросила, – Цзян Фей, ты действительно ходил в Школу Новой Восточной Кулинарии?

Цзян Фей гордо сказал, – Конечно!

Услышав это, Жасмин Лин и Су Нань засмеялись, – Как громко лает, да только не кусается!

Но, несмотря на свои слова, они всё же хотели узнать, что задумал Цзян Фей.