Глава 759: Традиционный вкус

Его окончательный ответ успокоил их. Внезапно они уставились на острое, холодное блюдо в центре стола.

Это блюдо можно купить в любом супермаркете или на ярмарке. Люди даже могут смешивать и сочетать ингредиенты по своему вкусу. Простой вкус и разумная цена еды - причина, по которой она часто появляется на столах многих семей.

Хуан купил ее у старика Чжана на ярмарке неподалеку от склада 798. Характерный вкус блюда быстро покорил соседний рынок.

Блюдо включало в себя свиные уши, свиные суставы и бобы.

Оно подавалось с фирменным соусом, который отличал его от других блюд. Соус представлял собой смесь уксуса, чесночного сока, кунжутного масла, масла чили, вина и кунжутной пасты. Старик Чжан продавал маленькие свиные уши, которые были очень хрустящими и мягкими, поэтому даже старики могли наслаждаться их особым вкусом в сочетании с дешевым напитком.

Приготовленная им приправленная свиная лопатка была слегка сладкой и соленой, в отличие от обычных пересоленных, поэтому блюдо имело пряный вкус.

Особенный соус дополнял сырые ингредиенты, как завершающий штрих художника на картине, изображающей китайского дракона. Если простую свиную лопатку приправить богатым соусом, то получится вкусное блюдо.

В результате, блюдо старика Чжана пользовалось популярностью среди жителей города, которые посещали ярмарку. Каждый день люди выстраивались перед его ларьком в очередь. Некоторые люди, возможно, недооценили уличную закуску, но Цинь Гуань не соглашался с этим.

Нужно любить то, что сделано руками людей. Даже самый обычный овощ мог стать деликатесом на императорском столе.

Некоторые известные повара использовали новые, дорогие ингредиенты и игнорировали привычный способ приготовления. Традиционную еду можно было найти только на кухнях мам или бабушек. Спустя много лет, человек мог заплакать, если вдруг ему удастся найти еду с таким же вкусом в небольшом ресторане.

Это был не только вкус, но и эмоции, которые дополняли еду.

Мясо и овощи подавались вместе, порция стоила Хуану всего 20 юаней.

Эрготоу и острой еды было мало для Цинь Гуаня, который начал осматривать старый склад.

«Ты это ищешь?»

Нин достал кусочек булочки из духовки с помощью палочек для еды.

Бинго! Испечённая булочка, которая пахла грязью! Это простое дополнение стало мудрым шагом со стороны Северного Китая. Духовка была не только системой отопления, но и плитой, в которой можно было кипятить воду, готовить чай или еду.

Жареный, сушеный, сладкий картофель – лучшее, что можно приготовить в этой печи.

Цинь Гуань положил на булочку овощи и свинину и откусил большой кусок. Это, безусловно, заслуга старика Чжана.

Аромат пшеницы, пряной свинины и мягких овощей пробудил его вкусовые рецепторы, а насыщенный вкус способствовал его слюноотделению. Его мозг получил сообщение, что он был счастлив.

Печь и радиатор отгоняли холодный северный ветер, а тусклый свет лампы добавлял тепла маленькой комнате.

http://tl.rulate.ru/book/6769/413020