Только употребление смузи не могло утолить чувство голода в ее желудке. Шэнь Юцин пошла на кухню и решила приготовить себе что-нибудь поесть.

В комнате было полно ингредиентов, какое-то время можно было не беспокоиться. Она насыпала в углу муку и специи и приготовилась вскипятить воду. Она не знала, как пользоваться древними инструментами для розжига, поэтому взяла зажигалку у помощника по приготовлению пищи и, наконец, разожгла огонь.

Всыпьте в муку соответствующее количество соли и пищевой соды, влейте горячую воду и размешивайте палочками для еды, пока мука не превратится в тесто, липкое и мягкое. После остывания несколько раз вымесите тесто, пока она не превратится в однородную консистенцию, затем нарежьте тесто кусочками.

Воспользуйтесь этим временем, чтобы выложить купленный говяжий фарш в миску и приготовить начинку.

Всыпьте нужное количество рафинированной соли, влейте немного соевого соуса, устричного соуса, добавьте немного измельченного имбиря, влейте воду и перемешивайте в одном направлении, пока фарш не станет липким и эластичным.

В это время приступайте к приготовлению ингредиентов.

Обжарьте зеленый лук, имбирь и бадьян в масле для приправ и хорошо перемешайте. Затем подготовьте небольшую миску, всыпьте муку и ложку соли, влейте горячее масло, перемешайте, разбрызгивая, и тонкое тесто будет готово.

После того как лапша схватится, достаньте средство для приготовления лапши и раскатайте ее в чуть более широкую полоску с одной стороны, смажьте слоем теста и выложите мясную начинку широкой стороной, и, наконец, посыпьте слоем нежного зеленого лука для придания аромата и сложите их пополам с обеих сторон.

Тщательно растяните тесто. Вероятно, прошло много времени, прежде чем она это сделал. Шэнь Юцин случайно неправильно использовала свою силу. Тесто несколько раз хрустнуло и разломилось.

- ……

Шэнь Юцин оставила неподатливое тесто, аккуратно раскатала другое тесто для пирога и несколько раз взбила его на разделочной доске, придавая ему форму.

После предварительного разогрева формы выложите корж, закройте крышку и тушите, неоднократно переворачивая поверхность в течение некоторого вермени, пока серединка коржа не выгнется и не станет пухлой, а прижатые края все еще будут очень эластичными, что

означает, что корж готов.

После долгой напряженной работы Шэнь Юцин наконец приготовила котлеты с говядиной. Она положила их на тарелку и взяла одну, чтобы попробовать.

Кожица получилась золотистой и хрустящей. Многослойные котлеты очень свежие и ароматные. При надкусывании хрустящая кожица издает треск, а вкусная и сочная говяжья начинка попадает на кончик языка. Она ароматная, но не жирная, и это очень вкусно.

Шэнь Юцин сидела в маленьком кресле с откидной спинкой под абрикосовым деревом, тень дерева плотно закрывала солнце, лишь изредка на нее падало несколько тонких пятнышек света.

На каменном столе перед ней стояла еда, приготовленная ею самой, и звук цикад летом заглушал все вокруг. Шэнь Юцин не могла удержаться от вздоха: дни, когда ты не был глупым женским партнером, действительно не были праздными!

Прошло некоторое время с тех пор, как правительница Цинхэ была лишена своего титула и разжалована в простолюдины, но в столице еще долго не утихали сплетни. Все разговоры были о ее нынешнем депрессивном состоянии.

Однако, хотя все и продолжали расспрашивать друг друга, но так и не услышали, как Шэнь Юцин жила на улице и просила милостыню, не говоря уж о том, что она сознательно пошла в монахини.

Но она взяла и открыла магазин изысканной кухни в улицах Шанцзина. Целыми днями она занималась украшением интерьера. Просила мастеров изготовить необычную посуду.

Так, по словам мастера, Шэнь Юцин только для горшка просила сделать несколько разных форм и стилей. Хоть ее и понизили до простолюдинки, ее экстравагантные привычки остались неизменными. Она была очень придирчива к кастрюлям для еды.

Многие благородные дамы в Пекине злобно шушукались, что, наверное, Шэнь Юцин старается держать лицо, а сама плачет по ночам в подушку.

Как только бывшие высшие эшелоны знати попадали в беду и скатывались вниз, многие были только рады.

http://tl.rulate.ru/book/99315/3399296