Повариха втайне вздохнула с облегчением, когда увидела умелые движения Цзянь Цинцин при раскатывании теста. Оказалось, что мисс Цзянь действительно умеет готовить. Они опасались, что она принесет неприятности. Вскоре Цзянь Цинцин раскатала десятки листов теста, каждый из которых был толщиной с крыло цикады. Она взглянула на количество и подумала, что этого должно быть достаточно. Затем, взяв мясной фарш, палочкой для еды быстро соскребла его с тарелки. Одним движением вонтон был готов. Вдруг кухарка остановила её: — «Мисс Цзянь! Пельмени готовятся совсем не так! Как ты можешь быть сытой, съев всего лишь немного мяса?»Рано было говорить о том, что Цзянь Цинцин умеет готовить. Казалось, она ничего не знала, кроме как раскатывать тесто. Уклоняясь от их рук, Цзянь Цинцин ответила: — «Правильно! Я не пеку пельмени, я готовлю макароны. Пожалуйста, поверьте мне хотя бы раз. Если что-то пойдет не так, я возьму на себя ответственность!»Когда они услышали, что она берёт на себя ответственность, все девушки-повара вздохнули с облегчением. Ладно, всё было в порядке, пока это не касалось их. Она могла делать всё, что хотела. Хотя они не знали, что собирается приготовить Цзянь Цинцин, они не верили, что её еду можно будет есть, поэтому просто стояли в стороне и холодно наблюдали. Цзянь Цинцин было всё равно. Их допросы её не смущали; как только она добьётся своего, это будет важнее любых оправданий. Быстро было приготовлено множество вонтонов. Все они были белыми и лежали на столе, выглядя одинаково. Цзянь Цинцин взглянула на суп в кастрюле. Он уже был готов, и на поверхности плавал слой пены из кабачков. В кипящем супе также плавали маленькие креветки. Она попробовала его, но вкус оказался недостаточно насыщенным. Она попросила повара продолжать готовить. Цзянь Цинцин занялась другими блюдами. Глядя на огурцы и корни лотоса, она решила приготовить ломтики холодного огурца и холодного корня лотоса. Эти два холодных овоща были её любимыми и выглядели очень аппетитно. Холодные ломтики корня лотоса сначала отварывали в воде, а затем охлаждали. После этого их мариновали в различных приправах. Холодный огурец не требовал варки. Его просто разламывали на кусочки и мариновали в белом уксусе, сахаре и перце. Это блюдо можно было кушать примерно через час. Кухарка, глядя на бесформенную стряпню, нахмурилась. Ей показалось, что окружному судье не удастся хорошо поесть в этот раз. После её ухода ей придётся готовить ещё одну порцию для окружного судьи. Чем дольше варился бульон, тем ароматнее он становился. Цзянь Цинцин заметила, что из кастрюли уже доносится аппетитный свежий аромат, и принялась забрасывать в бульон вонтон за вонтоном. Они готовились очень быстро, так что ждать почти не пришлось. Она могла бы выловить их после очередной порции кипящего бульона. Она зачерпнула вонтон и переложила в большую миску. Последней порции всё ещё не хватало вонтонов, поэтому она взглянула на оставшиеся дюжину и сказала: — «Тетушки, вы можете съесть остаток супа в кастрюле». Девушки-поварихи несколько раз кивнули. Этот аромат уже долгое время будоражил их, и они больше не могли его терпеть. Запах не был навязчивым, но был слегка сладковатым и очень свежим, проникая в носа людей. Когда они пришли в себя и начали его искать, он исчез, что сделало его ещё более притягательным. Теперь они были уверены в своём мнении: эта мисс Цзянь действительно умеет готовить, и у неё это прекрасно получается! Цзянь Цинцин попросила кого-нибудь отправить несколько блюд в столовую, но не ожидала встретить Мин Чжиянь по дороге. Он взглянул на блюда на подносе и спросил: — «Что ты приготовила?» Цзянь Цинцин посмотрела на молодого человека, который снова стал привлекательным после мытья посуды и бритья. Она улыбнулась и ответила: — «Я приготовила вонтон и два холодных блюда. Они оба очень лёгкие. Вам определенно понравится!»