

Повариха втайне вздохнула с облегчением, когда увидела ее умелые движения при раскатывании теста. Оказалось, что мисс Цзянь действительно умела готовить. Они боялись, что она доставит неприятности.

Вскоре Цзянь Цинцин раскатала десятки листов теста. Каждый лист был толщиной с крылья цикады. Она взглянула на сумму и подумала, что этого должно быть достаточно. Затем она взяла мясной фарш и палочкой для еды быстро соскребла его с фарша.

Одним движением вонтон был готов.

Кухарка остановила ее. “ Мисс Цзянь! Пельмени готовятся совсем не так! Как ты можешь быть сыт, съев всего лишь немного мяса?”

!!

Было слишком рано говорить о том, что Цзянь Цинцин умеет готовить. Казалось, что сейчас она ничего не знает. Казалось, она знала только, как раскатывать тесто.

Цзянь Цинцин увернулась от их рук и сказала: “Правильно! Я не пеку пельмени. Я готовлю макароны. Пожалуйста, поверьте мне хоть раз. Если что-то пойдет не так, я возьму ответственность на себя!”

Когда они слышали, что она берет на себя ответственность, все девушки-повара вздохнули с облегчением. Ладно, все было в порядке, пока это была не их вина. Она могла делать все, что хотела.

Хотя они не знали, что собирается приготовить Цзянь Цинцин, они не верили, что приготовленную ею еду можно есть, поэтому просто стояли в стороне и холодно наблюдали.

Цзянь Цинцин было все равно. Они могли допрашивать ее, как им заблагорассудится. Как только она добьется своего, это, естественно, будет полезнее любых оправданий.

Были быстро приготовлены десятки вонтонов. Все они были белыми и лежали на столе. Все они выглядели одинаково.

Цзянь Цинцин взглянула на суп в кастрюле. Он был уже приготовлен, и на нем плавал слой пены из кабачков. В кипящем супе также плавали маленькие креветки. Она попробовала его, но вкус оказался недостаточно сильным. Она попросила повара продолжать готовить.

Цзянь Цинцин продолжала готовить другие блюда. Глядя на огурцы и корни лотоса, она планировала приготовить ломтики холодного огурца и холодного корня лотоса. Эти два холодных овоща были любимыми Цзянь Цинцин, и они были очень аппетитными.

Холодные ломтики корня лотоса сначала отваривали в воде, затем охлаждали. Затем смешивали все виды приправ, а затем добавляли в ломтики корня лотоса для маринования.

Холодный огурец не нужно было варить. Его разломали на кусочки и замариновали в белом уксусе, сахаре и перце. Его можно было съесть примерно через час.

Кухарка посмотрела на свою беспорядочную стряпню и нахмурилась. Она подумала про себя, что, похоже, окружной судья не сможет нормально поесть в этот раз. После того как она уедет, ей придется готовить еще одну порцию для окружного судьи.

Чем дольше варился бульон, тем ароматнее он становился. Цзянь Цинцин увидела, что из кастрюли уже доносится сильный свежий аромат, поэтому она насыпала вонтоны в нее один за другим.

Вонтоны готовились очень быстро, так что ждать почти не пришлось. Она могла бы выловить их после очередной порции кипящего бульона. Она зачерпнула их и переложила в большую миску. В последней порции все еще не хватало вонтонов, поэтому она посмотрела на дюжину или около того оставшихся. Затем она сказала: “Тетушки, вы можете съесть остаток супа в кастрюле”.

Девушки-поварихи несколько раз кивнули. Этот аромат долгое время возбуждал их до такой степени, что они больше не могли его выносить. Запах не был навязчивым, но он был немного ароматным и сладковатым. Он также был очень свежим и слегка проникал в носы людей. Когда они пришли в себя, чтобы поискать этот запах, они больше не могли его ощущать, поэтому он был очень привлекательным.

Теперь они были уверены в своем мнении. Эта мисс Цзянь действительно умела готовить, и у нее это тоже очень хорошо получалось!

Цзянь Цинцин попросил кого-нибудь прислать несколько блюд в столовую, но он не ожидал 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 красивым после мытья посуды и бритья. Она улыбнулась и сказала: “Я приготовила вонтон и два холодных блюда. Они оба очень легкие. Они вам определенно понравятся.”

Внимание! Этот перевод, возможно, ещё не готов.

Его статус: идёт перевод

<http://tl.rulate.ru/book/103018/3577533>