

8 Глава Подвешанное состояние Духовного Шефа.

“Это блюдо кажется довольно вкусным, не так ли?”

Вскоре глаза Цинь Ланга загорелись.

“Гурулу?”

Дан Бао быстро прижался мордочкой к морде Цинь Ланга, его маленькие глазки с любопытством уставились на экран мобильного телефона.

“Это он.” Цинь Ланг указал на экран. “Ресторан Starlight только что открылся для бизнеса, и ему срочно требуется постоянный шеф-повар с оплатой труда, которая подлежит обсуждению”.

“Это не так уж далеко отсюда, может, сходим посмотрим?”

“Гурулу гу!”

Дан Бао в знак согласия покачал головой вверх-вниз.

Следуя навигации, они вдвоем вскоре прибыли в ресторан под названием «Звёздный Свет».

Заведение было небольшим, но чистым и опрятным, с хорошо расставленными столами и стульями.

Осмотрев обстановку внутри через окно от пола до потолка, Цинь Ланг удовлетворенно кивнул.

В данный момент было нерабочее время, поэтому он подошел и постучал в плотно закрытую входную дверь.

“Приближается! Приближается!”

Раздался несколько грубоватый голос. Вскоре мужчина средних лет с козлиной бородкой открыл дверь и взглянул на Цинь Ланга: “Молодой человек, мы еще не открыты, если вы хотите сделать заказ, вам придется немного подождать”.

“Я здесь, чтобы подать заявку на постоянную должность Духовного Шефа”. Цинь Ланг указал на объявление о приеме на работу на своем мобильном телефоне: “Вакансию на сайте поиска работы”.

“Понятно”. Мужчина с козлиной бородкой выглядел удивленным: “Могу я взглянуть на ваш значок Духовного шеф-повара?”

“Вот оно”. Цинь Ланг достал свой значок.

“Заходи первым”. Мужчина с козлиной бородкой взял значок и потянул Цинь Ланга внутрь: “Присаживайся где угодно. Хочешь что-нибудь выпить? Сок или чай?”

“Хватит и воды. Спасибо”.

Вскоре перед Цинь Лангом поставили стакан воды, мужчина с козлиной бородкой улыбнулся: “Подождите, молодой человек, я собираюсь проверить информацию о вашем духовном шеф-поваре”.

“Конечно”. Цинь Ланг взял стакан с водой и сделал глоток, наблюдая, как мужчина с козлиной бородкой проверяет свою информацию на компьютере за стойкой регистрации.

Вскоре после этого мужчина с козлиной бородкой вернулся и вернул Цинь Лангу значок духовного шеф-повара. “Молодой человек, поскольку у вас нет никаких профессиональных титулов, я могу предложить только стандартную зарплату обычного шеф-повара. Сто пятьдесят в день в качестве предварительной оплаты и пятьдесят на пятьдесят делим прибыль от продажи блюд. Что вы думаете?”

Цинь Ланг взял значок, выслушал слова человека с козлиной бородкой; на его лице отразилось некоторое удивление.

Это было выше, чем в среднем по отрасли, который он знал.

“Нет проблем”. Цинь Ланг быстро кивнул.

Прямолинейность этого человека делала его весьма симпатичным.

“Тогда давайте попробуем ваши блюда”. Мужчина с козлиной бородкой рассмеялся: “Пойдем со мной на кухню, после приготовления блюда поговорим о ценах”.

“Это повлияет на ваш будущий доход, поэтому вы должны проявить себя с лучшей стороны, молодой человек ~”

“Я понимаю”. Цинь Лангу пришла в голову мысль: “Босс, каких блюд сейчас не хватает в ресторане?”

“Не нужно называть меня ‘босс’, меня зовут Ло Хуэй, зови просто дядя Ло”. Ло Хуэй махнул рукой, услышав подтекст в словах Цинь Ланга: “Ты довольно самоуверен, парень! Итак, все, чего мне не хватает, ты можешь приготовить?”

“Если это так, то я буду откровенен. В нашем ресторане в настоящее время не хватает блюд из морепродуктов, особенно различных видов рыбных блюд. Так что ...” Ло Хуэй взглянул на Цинь Ланга: “Ты можешь это приготовить?”

“Да”. Цинь Лан подтвердил это без колебаний.

“Хорошо, у нас на кухне есть разные ингредиенты. Если вы не можете найти то, что вам нужно, я могу попросить Ассоциацию духовных шеф-поваров доставить необходимые ингредиенты”. Ло Хуэй усмехнулся, скрестив руки на груди и с выжидающим выражением на лице.

Пока они разговаривали, эти двое вошли на кухню и оказались перед кладовой с ингредиентами.

“О, а вот и окунь”. Цинь Ланг, обладавший острым зрением, заметил несколько крупных окуней в районе морепродуктов.

“Их доставили сегодня”. Видя, что у Цинь Ланга уже есть несколько идей, Ло Хуэй не смог удержаться от смеха: “Ты собираешься использовать это?”

“Хорошо”. Держа в руке живого барахтающегося окуня, Цинь Ланг мгновенно определился с блюдом, которое он собирался приготовить.

“Какие еще ингредиенты тебе нужны? Просто дай мне знать”. - великодушно предложил Ло Хуэй, показывая, что его не смущает стоимость.

“Остальное - всего лишь побочные ингредиенты”. Цинь Ланг покачал головой, глядя на окуня: “Достаточно использовать его в качестве основного ингредиента”.

“Тогда я с нетерпением жду этого”. Ло Хуэй усмехнулся: “По соседству есть отдельная кухня, которая предлагает отличное уединение. Ты можешь готовить там”.

Сказав это, он повернулся и ушел.

Когда Ло Хуэй ушел, Цинь Ланг выковырял окуня тупой стороной ножа и положил его на разделочную доску. Приготовив дополнительные ингредиенты, он выжидающе посмотрел на стоявшего рядом Дан Бао.

“Давайте начнем!”

“Мурлыкай, мурлыкай!”

Дан Бао дважды перевернулся в воздухе, его мордочка наполнилась предвкушением.

Только когда духовный повар использует свободные звездчатые прожилки, в результате его приготовления может родиться новый Дух Еды. Таким образом, Цинь Лангу не нужно было беспокоиться о каких-либо неожиданных сбоях в предстоящем процессе приготовления.

“Блюдо, которое мы собираемся приготовить, называется Тушеный окунь”. Он постучал Дан Бао по голове: “Сначала помоги мне вернуть гарнирам свежесть”.

Услышав, что это тоже может помочь, Дан Бао пришел в еще большее возбуждение.

Он пролетел над ингредиентами и начал дуть, среди прочего, на зеленый лук и имбирь.

Свежесть в полной мере!

Пока Дан Бао помогал, Цинь Ланг мастерски очистил окуня от чешуи и выпотрошил его, используя соль, чтобы равномерно натереть рыбу с обеих сторон.

Наблюдая за движениями Цинь Ланга, Дан Бао склонил голову набок.

“Мурлыкать?”

“Кожа окуня выделяет слизистое вещество, которое может усилить рыбный запах блюда”. Цинь Ланг объяснил, промывая очищенную от соли рыбу в тазу: “Если натереть ее солью, можно удалить слизь, тем самым устраняя рыбный запах”.

Увидев, что Дан Бао все еще тупо смотрит на парящего в воздухе окуня, Цинь Ланг смиренно сказал: “Перестань мечтать, помоги мне включить пароварку”.

Следуя указаниям Цинь Ланга, Дан Бао быстро нашел пароварку, ткнув в выключатель своим круглым пушистым хвостом.

Пока Дан Бао включал пароварку, Цинь Ланг уже умело разделал очищенного окуня до брюшка, равномерно намазывая растопленное сало на кожицу.

Зеленый лук нарезали длинными ломтиками, имбирь - ломтиками, разложили на дне рыбного блюда, подложив под рыбу две перекрещенные палочки для еды.

Когда взволнованный Дан Бао отлетел назад, при виде действий Цинь Ланга на его лице снова

появилось озадаченное выражение.

“Мурлыканье, мурлыканье?”

Почему под рыбой были палочки для еды? Их тоже можно было есть?

“Конечно, палочки для еды есть нельзя”. Цинь Ланг усмехнулся, держа рыбную тарелку, пока ставил ее в пароварку, и объяснил: “Метод приготовления на пару предполагает нагревание ингредиентов паром”.

“Если положить палочки для еды под рыбу, они слегка приподнимают ее, позволяя пару подниматься снизу, что ускоряет процесс приготовления на пару и обеспечивает равномерный прогрев”.

Так вот как это работает?

Дэн Бао кивнул, как будто смутно понял.

Готовить, конечно, было непросто!

Вернувшись к разделочной доске, Цинь Ланг орудовал ножом со скоростью ветра, быстро нарезая лук-шалот, имбирь и чили на кусочки.

Затем он развел огонь, смешал соевый соус с водой, добавил лук, имбирь и кусочки зеленого лука, а также несколько кусочков сахарной пудры, чтобы получился вкусный соевый соус.

Вскоре после этого из пароварки донесся пикантный рыбный аромат. Хотя он и не был особенно сильным, нежный аромат проникал в ноздри, возбуждая непреодолимый аппетит.

“Ммм ~”

“Мурлыканье ~”

Цинь Ланг и Дэн Бао оба склонились над пароваркой, на их лицах были одинаковые довольные выражения.

<http://tl.rulate.ru/book/104953/3693121>