

Да, Сяо Фэн поработал на курорте Юаньюэ некоторое время, и у него большойкухонный опыт, поэтому я уверен, что приготовленная им еда не разочарует мисс Вэнь Сю.

Ишихуэй, одетый в бежевый фартук, уставился на Лю Сяофэна, орудующего у разделочного стола, прищурился и улыбнулся.

Конечно, о работе Лю Сяофэна на курорте Юаньюэ ему поведал сам Лю Сяофэн по дороге в Полярную Звезду Лиа. Вообще-то, не Лю Сяофэн высовывался и напускал на себя важность, сам все рассказывая, а Иши, любознательный старший товарищ, усиленно расспрашивал, вот он и рассказал немного беспомощно.

Но это сущий пустяк, и ничего страшного, что он рассказал.

- Сотрудники Курорта Юаньюэ, а не будет ли скидка, если в будущем я поеду на Курорт Юаньюэ? - Йошино Юхимэ посмотрела на Лю Сяофэна, и в ее глазах зажглись звездочки.

- Ого, персонал Курорта Дальней Луны, это и в самом деле здорово! - воскликнула и девочка с синими косичками, ее поразили искусное умение Лю Сяофэна виртуозно владеть ножом и его кулинарное мастерство.

Некоторое время все на этом столе сконцентрировали свое внимание на Лю Сяофэне, но он был сосредоточен на готовке и не успевал обращать на них внимание.

Порезав куриные ломтики, Лю Сяофэн замариновал их солью и черным перцем, затем аккуратно уложил поверх два ломтика бекона и в середину положил сыр.

Покончив с этим, Лю Сяофэн достал из холодильника несколько яиц, подготовил три тарелки и насыпал в них панировочные сухари, взбитую яичную жидкость и муку.

Затем Лю Сяофэн завернул куриные грудки с беконом в рулет и стал по очереди класть их в три тарелки с мукой, яичной жидкостью и панировочными сухарями.

Увидев это, Ишихуэй, обладающий силой Десяти Мастеров, сразу понял, какое блюдо готовит Лю Сяофэн, и сказал:

- Кажется, это должно быть "Французская курица с синей лентой", верно?

Все верно, именно это блюдо и собирался делать Лю Сяофэн, которое к тому же является фирменным французским блюдом Нагано, это блюдо из всех им приготовленных Лю Сяофэн отведал не раз или два, а потом при помощи "вкуса бога кулинарии" он медленно доработал его, не только улучшил его вкус, но и сделал рецепт более совершенным.

По сути, если Лю Сяофэну дать достаточно времени, он может медленно разобраться, в чем суть любого блюда, которое он когда-либо ел, поэтому в свободное время он часто ходил на кухню и пробовал кое-какие блюда, которые ему доводилось есть.

Вот, несколько фирменных блюд шеф-повара Нагано, теперь были позаимствованы Лю Сяофэном, и эта "Французская курица с синей лентой" была одной из них.

Лю Сяофэн готовил очень быстро, и менее чем через 20 минут он подал готовое блюдо Вэнь Сю.

- Студенческое общежитие Вэнь Сю, прошу вас не стесняйтесь, попробуйте. Это "Французская

курица с синей лентой", которую я приготовил. - Лю Сяофэн улыбнулся, снова поставил перед ней нож и вилку и жестом руки предложил: - Пожалуйста, отведайте.

Когда блюдо было подано, на столе разлился соблазнительный аромат, и властный запах специй мгновенно перебил аромат других блюд на столе.

- Какой потрясающий запах!

Не только Вэнь Сю, но и все на столе энергично втягивали носами запах, даже у людей, которые до этого наелись, снова пробудился аппетит.

Хрюк.

Вэнь Сю взяла вилку, откусила целый кусок куриного рулета, даже не разрезая его.

Клац! Чмок!

Как только она откусила, раздался непрерывный звук, и вкус курицы с синей лентой с сыром мгновенно распространился по рту, подобно яростному торнадо.

Наружный слой бекона дожарился до хрустящей корочки, жир немного смешался с внутренними ломтиками курицы, создавая новый деликатес.

Своеобразный жирный аромат с нотками сыра, черного перца и других специй... Неопишуемый вкус, который заполняет весь рот.

Так, аромат наружного слоя бекона и внутреннего слоя куриного филе полностью переплелись, проникая друг в друга, чтобы достичь этого вкуса.

М-м-м, как вкусно!

Давно я не ел ничего настолько восхитительного.

У госпожи Вэнь Сюй на щеках появился легкий румянец, она смотрела на Лю Сяофэна, стоявшего перед ней, и хвалила: «Парнишка, молодец, значительно лучше, чем они готовили в первый раз».

Сказав это, Вэнь Сюй положила себе в рот кусочек куриного рулета с голубой лентой и принялась жевать, съев подряд 4 кусочка, она остановилась и сказала Лю Сяофэну: «Превосходно, я согласна, что ты будешь жить в этом общежитии, подожди, я дам тебе ключ от комнаты, ты, должно быть, не обедал, если не брезгуешь, садись и поешь вместе с нами».

«Тогда не буду отказываться». Конечно же, Лю Сяофэн не стал церемониться.

Увидев это, Йошино Юхимэ очень внимательно посторонилась, чтобы освободить для Лю Сяофэна место: «Сяофэн-кун, садись сюда».

«Спасибо». Хотя Лю Сяофэн и обедал впервые со всеми членами женского общежития Полярной звезды Ляо, он совершенно не чувствовал скованности.

А сидящие за столом по-прежнему поражались тому, что Лю Сяофэн с первого раза прошел «испытательную технику приема в общежитие» Полярной звезды Ляо, нужно представлять, что все без исключения живущие в Полярной звезде Ляо почти никогда не проходили ее с первой попытки.

В особенности голубоволосая и с двумя косичками Тянь Сукай и восхищалась Лю Сяофэном, и одновременно ужасно расстраивалась, она потратила три месяца, чтобы попасть в это общежитие, а Лю Сяофэн прошел в него напрямую с первой попытки, что действительно было шокирующим.

«Это моя жареная утка, попробуй мое творение».

Йошино Юхимэ села рядом с Лю Сяофэном и тактично положила в его миску кусочек жареного утиного мяса.

Не то, чтобы Лю Сяофэн был красавчиком, гостеприимство Йошино — одна из причин, а другая — она рассчитывает на то, что Лю Сяофэн в будущем отвезет ее на курорт поиграть, в конце концов, она любит везде играть, вот и такая гостеприимная.

«Спасибо».

Лю Сяофэн положил себе в рот приготовленное Йошино мясо жареной утки и медленно прожевал его.

«Ну как, вкусно, не правда ли? Это моя собственная утка, она гораздо вкуснее выращенной на корме снаружи!» — с ожиданием сказала Йошино Юхимэ.

Лю Сяофэн промолчал, незаметно взял палочки для еды и попробовал другие блюда на столе: жареную овощную солянку, копченый сыр и три вида вяленого мяса.

Попробовав и поиграв, Лю Сяофэн молча положил на стол палочки, которые были у него в руках, и сказал: «Все эти блюда приготовлены вами сами?»

«Да, жареную солянку приготовили Аоки и Сато, копченый окорок — это блюдо Ибу Саки, а пшеничный сок у нас по квоте готовит сама Сакаки!» — со снисходительным видом сказала Йошино Юхимэ.

«Понял, хотя на вкус и неплохо, но есть еще много того, что нужно улучшить». Сказанные Лю Сяофэном слова тут же привлекли к себе внимание всех.

Смотря на слегка недовольные глаза всех, Лю Сяофэн понял, что его определенно не так поняли, и с улыбкой принялся объяснять: «Не поймите меня неправильно, я не брезгую кухней всех, просто мое чувство вкуса более чувствительно, и я могу почувствовать вкус, даже если в приготовленном блюде есть хоть малейший изъян».

.....

(Продолжение следует). PS: цветы и оценочные билеты бесплатные, так что давайте отдавать их~~).

<http://tl.rulate.ru/book/106897/3858036>