

Под звуки моросящего дождя Се Цинчжан открыл глаза. Его расфокусированный взгляд на мгновение остановился. В следующую секунду он был полностью бодр и, не предаваясь утренней дремоте, сразу поднялся.

Се Цинчжан снял с себя ночное одеяние и, не спеша, начал надевать повседневную одежду, приготовленную еще накануне. Его движения были уверенными и отточенными.

Снаружи, услышав звуки изнутри, Ду Фан тихо окликнул:

- Господин, вы уже встали?

Се Цинчжан откликнулся, надевая головной убор.

Услышав ответ, Ду Фан вновь спросил:

- На улице идет дождь. Господин все равно собирается поехать на завтрак в столовую Гоцзыцзяня?

В этот момент дверь изнутри открылась, и полностью одетый Се Цинчжан медленно вышел наружу:

- Да, сегодня ехать верхом неудобно, поеду на карете.

Ду Фан ответил согласием, жестом указал слугам приготовить карету и открыл зонт из промасленной бумаги.

Последние дни он никак не мог понять, что случилось с его господином — тот резко переменялся. Теперь он каждый день ездил завтракать в столовую Гоцзыцзяня. Даже в дождь или в ветер Се Цинчжан не отменял поездку, более того, выезжал из дома все раньше и раньше.

Неужели это связано с тем, что сейчас повар Мэн заведует кухней, и еда в столовой стала настолько вкусной? Но раньше ведь не было видно, чтобы господин так сильно увлекался едой...

Ду Фан никак не мог найти ответа на этот вопрос, держа зонт и провожая Се Цинчжана к выходу из двора.

К этому времени только что пробили рассветные барабаны, и когда карета господина покинула двор, ворота квартала только открылись. Карета выехала из квартала и направилась на юг. Спустя недолгое время они остановились у ворот Гоцзыцзяня.

Ду Фан подал Се Цинчжану прочный зонт из промасленной бумаги и проводил взглядом своего господина, пока тот не вошел в здание Гоцзыцзяня. Лишь после этого, с мрачным выражением лица, он взял поводья и задумался о том, что бы ему сегодня поесть.

Ха! У него нет благословения господина, и он не сможет насладиться вкусным завтраком, приготовленным поваром Мэн. Придется как-то перебиваться чем попало.

Тем временем Се Цинчжан под зонтом направился к столовой. Спустя немного времени он уже был неподалеку и услышал шум, доносящийся изнутри.

Сегодня был тридцатый день восьмого месяца. С завтрашнего дня начинался пятнадцатидневный отпуск на время осеннего праздника Шоуи. По логике студенты Гоцзыцзяня должны быть в восторге и с трудом удерживаться на месте от волнения, но, судя по разговорам в столовой, казалось, что они, напротив, совсем подавлены.

- Эх... Как только думаю, что целых пятнадцать дней не смогу попробовать еду из столовой, на сердце становится тяжело, — жаловался один из них.

- Кто бы спорил, — подхватил другой. — Столовая ведь недавно утвердила меню на завтрак и ужин, и блюда меняются каждые десять дней. А завтра должна быть моя любимая острая курица! И вот я пропускаю ее!

- Ты об острой курицей беспокоишься, а я — о кисло-сладких ребрышках!

- Эх, а меня интересует только одно: мастер Мэн, а будут ли в столовой раздавать праздничные угощения, как на Праздник Середины осени? Будь то лепешки Пэнбин, пирожные с хризантемой или закуски Ма Ге — я не привередлив.

Вслед за этим раздался звонкий голос повара Мэн, звучащий весьма уверенно:

- Конечно, не будет! Праздник двойной девятки — не то же самое, что Праздник Середины осени, да и до него еще девять дней. Если я приготовлю пирожные сейчас, они испортятся и будут невкусными к тому времени. Если бы я так поступила, то это испортило бы репутацию столовой. Ни за что!

Се Цинчжан пересек порог двора и услышал, как студенты, находящиеся внутри, пытаются любыми способами уговорить Мэн сделать праздничные пироги Чунян Гао\*.

(ПП: пятислойный пирог, приготовленный на пару к празднику Двух Девяток)

- Мастер Мэн, пожалейте нас. Мы и не знали раньше, что еда в столовой станет такой вкусной, и пропустили лунные пироги на Праздник Середины осени. Теперь вспоминаем — и на сердце тяжело, — вздохнули студенты Гоцзысюэ и Тайсюэ.

- Эх, мастер Мэн, вы просто приготовьте их, а накануне Праздника Двойной Девятки мы еще раз заглянем в Гоцзыцзянь. Не волнуйтесь, нам это не доставит неудобств... — это были студенты из Школы Сымэньсюэ, а также из школы права, которые часто посещали столовую и, благодаря этому, говорили с Мэн в непринужденной манере.

Однако повар Мэн была непреклонна. Она решительно перевела разговор на сегодняшний завтрак:

- Гуаньтанбао с супом лучше всего есть, пока они горячие. Если вы не начнете прямо сейчас, то просто напрасно их переведете!

После этих слов все поняли, что уговаривать ее бесполезно, и, вздыхая, рассеялись по столовой, сосредоточившись на своем завтраке.

Се Цинчжан слегка улыбнулся. За несколько коротких дней Мэн стала настоящей властительницей в столовой — ее слово было законом!

В это время повар Мэн стояла за высоким рабочим столом возле плиты и вместе с поваром Вэнем готовила гуаньтанбао.

Она аккуратно держала в руках кусочек теста, наполняя его начинкой, а затем ловко и быстро лепила пельмень, на котором было ровно восемнадцать складочек.

Паровые корзины, которые использовались в столовой, были большими, и каждая вмещала двенадцать пельменей. Несмотря на то, что она разговаривала со студентами, ее руки не останавливались, и к тому моменту, когда она положила последний пельмень в корзину, шесть корзин уже были заполнены.

Аккуратно поставив паровые корзины на плиту, она передала их А-Лань для приготовления на пару, а затем обернулась и увидела Се Цинчжана, идущего под зонтом под дождем.

- Приветствую вас, Се-сие, — Мэн Сан спокойно поклонилась и, улыбнувшись, указала на паровые корзины, из которых поднимался пар. — Сегодня на завтрак гуаньтанбао, по шесть штук на человека, а к ним идет рисовая каша. Се-сие, вы пришли вовремя — как раз осталась одна порция свежих гуаньтанбао. Может, попробуете?

Се Цинчжан кивнул:

- Буду признателен.

Мэн Сан лепила пельмени так искусно, что не оставляла на них отверстия в форме рыбьего рта, как это делалось обычно. В момент, когда крышку паровой корзины сняли, слегка раздутые гуаньтанбао с супом слегка осели и быстро вернулись к своему обычному виду.

Когда один из пельменей подняли, он слегка вытянулся из-за содержащегося внутри бульона и начинки. При движении можно было заметить, как жидкость внутри слегка покачивается.

Передавая поднос Се Цинчжану, Мэн Сан как бы невзначай заметила:

- Эти гуаньтанбао только что были приготовлены, внутри горячий бульон. При поедании можно макать их в уксус, а если любите острое, добавьте немного острого масла-чили — будет вкуснее.

Губы Се Цинчжана слегка дрогнули в улыбке:

- Хорошо.

Он взял поднос, огляделся по сторонам и естественно направился к месту, где сидел Е Бо, сев напротив него.

Е Бо уже закончил свой завтрак и штудировал книги. Увидев, что Се Цинчжан подошел, он сразу выпрямился, приняв вид усердного ученика.

В последнее время Се-сие ежедневно приходил на завтрак в столовую и каждый раз садился напротив него. Хотя возможность чаще видеть Се-сие радовала Е Бо, его однокурсникам было не так легко.

Все эти товарищи за столом теперь стали есть гуаньтанбао намного более утонченно. Никто больше не осмеливался шумно втягивать бульон, как раньше. Вместо этого, они аккуратно прокалывали тесто палочками и разрезали его пополам, не проливая ни капли.

Е Бо мельком посмотрел на выражение лица Се Цинчжана и решил для себя — уж с его-то натурой он никогда не станет вслух пить бульон прямо за столом.

Но в следующее мгновение его глаза округлились от удивления.

Се Цинчжан взял гуаньтанбао с тонким полупрозрачным тестом, другой рукой поднес миску с уксусом. Затем он осторожно прокусил небольшой край теста, аккуратно подул и начал медленно всасывать бульон, издавая легкие звуки. Когда большая часть бульона была выпита, он опустил гуаньтанбао в миску с уксусом и уверенно отправил его целиком в рот, тщательно пережевывая.

Тесто было тонким и мягким, а начинка, как ни странно, оставалась сочной даже после того, как весь бульон был выпит. Свинина была насыщенного вкуса, а бульон — густым и наваристым. В сочетании с кислым вкусом уксуса это было совершенно не жирно.

Всего один укус принес ему глубокое удовлетворение.

После того, как он доел первый гуаньтанбао, Се Цинчжан слегка облизал обожженные губы и тут же взялся за следующий, добавив в чашку еще ложку острого масла.

Е Бо, сидевший напротив, буквально потерял дар речи.

Сегодня Се-сие ведет себя как-то странно!

Не только не стал настаивать на легком завтраке, но и на манеры за столом не обращает внимания... Может, на него повлиял дождь по пути в столовую, и у него поднялась температура?

Однако, как он ест этот завтрак — выглядит так, словно ему очень вкусно!

После того, как Се-сие доел один пельмень, смоченный в остром масле и уксусе, у него на губах остался след от красного масла. Почувствовав на себе пристальный взгляд напротив, он поднял глаза и мягко спросил:

— Что случилось?

Е Бо, услышав вопрос, машинально спросил в ответ:

— Се-сие, а вы тоже считаете, что гуаньтанбао с супом вкусные?

Се-сие смягчил взгляд и кивнул:

— Очень вкусно. Девушка Мэн действительно мастерица.

Е Бо почувствовал гордость и вдруг понял, что Се-сие больше не казался таким отстраненным и недостижимым примером для подражания, а был скорее как добродушный старший брат по соседству. Это изменение позволило Е Бо немного расслабиться, не чувствуя необходимости держать себя в напряжении.

— Но, по-моему, та же начинка из свинины в маленьких вонтонах вкуснее, — продолжил Е Бо.

Се-сие на мгновение задумался, вспоминая вкус вонтонов, а затем уверенно ответил:

— Я все же считаю, что гуаньтанбао превосходят их.

Е Бо тут же не согласился, хотя сам не знал, откуда взялась такая смелость, но он был полон решимости защитить честь маленьких вонтонов:

— Нет! Маленькие вонтоны с тонким, как бумага, тестом и нежным бульоном — лучшие!

Се-сие слегка приподнял брови, его голос оставался твердым:

— Гуаньтанбао с супом, с их тонким тестом и обилием бульона, насыщенные и нежные, превосходят вонтоны.

Один взрослый и один ребенок, сохраняя внешнее спокойствие и учтивость, обменивались аргументами, не желая уступать. Спор завершился временным перемирием, когда Е Бо нужно было идти на утренние занятия.

Мэн Сан, занятая своими делами, время от времени украдкой поглядывала в их сторону и, конечно же, заметила эту сцену. Сначала Мэн Сан лишь сдержанно улыбнулась, подумав, что спорить о двух совершенно разных блюдах, общим для которых была лишь начинка из свинины, совершенно бессмысленно. Она любила и то, и другое!

Однако после того, как Е Бо с досадой покинул стол, она вдруг заметила лукавую усмешку, мелькнувшую в глазах Се-сие, и его расслабленное выражение лица.

Мэн Сан замерла: «...»

Се-сие, кто бы мог подумать, что вы такой! Развлекаетесь, дразня ребенка?

Она задумалась о том, как сама всегда хихикала, поглаживая Е Бо по голове или нарочно рассказывая о вкусной еде, чтобы видеть, как на его лице появляется обреченно-расстроенное выражение...

О, да, в этом действительно есть что-то забавное!

Мэн Сан, абсолютно беззаботная, тихонько усмехнулась, и, прежде чем отвести взгляд, случайно встретилась глазами с Се-сие. Она широко улыбнулась, вежливо кивнула и снова принялась за работу.

За окном все еще было пасмурно, мелкий дождь моросил под легкий ветерок. А в ее улыбке на мгновение мелькнул свет, подобный теплоте солнечному лучу.

Немного вдалеке Се-сие на мгновение замер, слегка улыбнулся и, опустив голову, снова продолжил свою «борьбу» с гуаньтанбао.

В лекционном зале Тянь Су, безучастно сидя за своим столом, слушал, как вокруг его соученики наперебой нахваливают еду, и в душе кипел от злости. Всего один день остался до начала каникул! Почему же этот хитрый лис Сюй Цзыцзинь все еще не оставил меня в покое?!

— Этот гуаньтанбао с бульоном сегодня утром был просто восхитителен! Ты только подумай, начинка такая ароматная, что даже язык обжечь — не жалко! Как же он вкусен! — резонирующий голос Сюэ Хэна наполнил комнату.

Сюй Пин тут же поддержал:

— Честно говоря, еще до того, как съесть этот гуаньтанбао, я все еще вспоминал вчерашний ужин с раками. Там оставили только мясо, смешали его с соусом... О, этот свежий, ароматный, острый вкус! Каждый кусочек был просто восхитителен.

Другие студенты тут же поддержали:

— Точно! Белый рис впитал острый соус, вместе с мясом раков — это было просто божественно!

На лице Тянь Су застыла маска «холодного равнодушия», но в глубине его глаз читалась боль.

Хм! Да что уж там эти раки?

Ведь наверняка и нашему семейству император тоже выделил долю. И мой отец, и мать очень меня любят, так что наверняка уже держат их у себя дома, чтобы порадовать меня, когда я вернусь.

Только вот...

Шеф-повар у нас дома вряд ли дотягивает до мастерства повара Мэн, и вряд ли раки, которые приготовят у нас, будут такими вкусными, как те, о которых рассказывают Сюй Пин и его компания!

Сердце Тянь Су сжалось, и впервые в жизни он почувствовал горечь сожаления. Он проклинал тот момент, когда сказал что-то неосторожное, а потом упрямо продолжал стоять на своем. Если бы не это, он уже давно мог бы насладиться едой, приготовленной поваром Мэн.

Как же я об этом сожалею!

Недалеко от него Сюй Пин, поддерживая разговор с остальными, краем глаза следил за изменением в выражении лица Тянь Су. В его взгляде мелькнули понимание и уверенность.

Похоже, Тянь Тайюань скоро сломается.

Теперь нельзя продолжать давить на него слишком сильно. Надо дать ему перевести дух за пятнадцать дней каникул. А когда все вернутся в академию, можно будет начинать собирать плоды.

Сюй Пин спокойно отвел взгляд и продолжил непринужденную беседу с Сюэ Хэном и остальными. Когда доктор, ответственный за утренний урок, пришел, все студенты разошлись по своим местам.

В столовой Вэй Сюнь, Мэн Сан и остальные обсуждали предстоящие каникулы.

Обычно срок каникул составлял пятнадцать дней, но для студентов, живших далеко, их могли продлить до тридцати дней. Однако среди студентов были те, кто готовился к экзаменам, и оставались на это время, чтобы сосредоточиться на учебе. Поэтому в столовой требовалось организовать питание с первого по пятнадцатый день месяца.

На данный момент меню для завтраков и ужинов было уже составлено — каждые десять дней происходила ротация блюд, и блюда не повторялись. Мэн Сан также корректировала меню в зависимости от сезона, периодически вводя новые блюда или заменяя те, что уже надоели студентам.

Из пяти учеников Мэн Сан, Вэнь Гао, Чэнь Да и Цзи Шань уже умели готовить все блюда по меню. А-Лань могла справляться с простыми блюдами, что позволяло Мэн Сан не заниматься каждым делом лично.

Вэй Сюнь раздал всем зарплаты за август и с серьезным выражением лица добавил:

— Ладно, во время отпусков из-за праздника Шоуи студентов в столовой будет меньше. Я не буду вас сильно ограничивать. Главное, чтобы каждый выполнил свои обязанности в назначенные дни, без ошибок. Остальное время можете не находиться в столовой постоянно. Все, можете расходиться.

После его слов все, кто получил свои дни для дежурства, разошлись по своим делам. Среди них была и Мэн Сан. Она проследила, чтобы повара Цзи и Чэнь приготовили ужин, сама сделала два блюда для ужина для чиновников, дала Вэнь Чжу и А-Лань указания по завтрашнему завтраку, а затем, довольная, собрала свои вещи и спокойно ушла пораньше, напевая что-то себе под нос.

Ого, это же пятнадцатидневный оплачиваемый отпуск! Даже если вычтешь пять дней дежурств в столовой, все равно остается целых десять дней отдыха!

Здорово!

Выйдя из Гоцзыцзяня, Мэн Сан направилась на мясной рынок за курицей. В лавке продавались только целые тушки, и Мэн Сан, недолго думая, купила две. Она решила оставить окорочка и крылышки для жареной курицы, а остальные части использовать для приготовления тушеной курицы в соусе.

Купив курицу, она направилась в район Пинкан к дому Сун Ци-нян. У ворот ее уже поджидал А-Ци. Увидев Мэн Сан, он заулыбался и дружелюбно взял у нее куриные тушки и коробку с ингредиентами. Как и прежде, А-Ци проводил ее через укромный путь, ведущий к отдельному дому Сун Ци-нян и, улыбаясь, сказал:

— Как только Седьмая госпожа получила весточку, она весь день ждала вас, Мэн-сяо-нян, буквально глаз не сводя с дороги.

Мэн Сан, усмехнувшись, ответила:

— Наверное, она ждала не столько меня, сколько еду, которую я ей приготовлю.

А-Ци покачал головой:

— Как же так? Седьмая госпожа постоянно о вас вспоминает, говорит, что не прочь была бы ночевать у вас каждый день.

Так, беседуя и смеясь, они дошли до второго этажа. Сун Ци-нян, едва закончившая половину своего макияжа, уже ждала их. Завидев Мэн Сан, она так обрадовалась, что даже не успела нанести цветочный орнамент на лоб и, схватив мешочек с вещами, который Мэн Сан несла на плече, воскликнула:

— Давай сюда свои вещи, а сама иди на кухню. Я уже так соскучилась по твоей еде, что не могу дождаться!

Мэн Сан улыбнулась, позволяя Сун Ци-нян взять мешок, подмигнула А-Ци и, подняв руки, пошла на кухню, подталкиваемая подругой.

Она уже несколько раз пользовалась кухней Сун Ци-нян и знала ее неплохо, так что работа шла быстро, особенно с помощью знакомых слуг. Для приготовления жареной курицы ей нужно было сделать несколько проколов на вымытых куриных окорочках и крылышках, чтобы специи лучше пропитали мясо. Затем она добавила приготовленные специи, имбирь и чесночную пасту, тщательно перемешала и оставила мариноваться.

Затем Мэн Сан принялась за приготовление тушеной курицы. Сначала она отварила мясо, после чего обжарила специи в масле, добавила нарезанные кусочки курицы, обжарила их до аромата и добавила имбирь, чеснок, сухой перец и соус. В конце она залила все водой и оставила тушиться.

Пока курица тушилась под крышкой, куриные ножки и крылышки уже замариновались. Мэн Сан аккуратно убрала специи, обсыпала мясо мукой, быстро промыла в воде, а затем снова окунула в муку. После этого мясо отправилось в раскаленное масло для двойной жарки. После обжарки курица посыпалась смесью специй.

Мэн Сан потратила на эти два блюда немало времени, но в итоге все было готово. Она лично выложила еду на фарфоровые тарелки и чашки, которые принесли слуги, и вернулась в покои Сун Ци-нян.

Зайдя в комнату, Мэн Сан увидела подругу, полностью наряженную и с макияжем, сидящую в ожидании. Несмотря на яркую красоту и надменную улыбку, едва запах разнесся по комнате, Сун Ци-нян не выдержала и перестала соблюдать манеры, торопя служанок поскорее подать еду.

Как только блюда оказались на столе, Сун Ци-нян сразу же потянулась к жареной курице. Мэн Сан специально засекала время приготовления, чтобы курица оставалась горячей, почти как только что из фритюра.

Куриные ножки, покрытые хрустящей золотистой корочкой, источали жар, который можно было почувствовать, даже не касаясь их. Не обращая внимания на горячие кусочки, Сун Ци-нян схватила куриную ножку, быстро подула на нее пару раз и тут же откусила большой кусок.

Звук хруста хрустящей корочки, под которой скрывалось нежное мясо с соком, который потек при укусе, наполнил ее душу радостью. Корочка была хрустящей, мясо – нежным, а специй было ровно столько, сколько нужно, чтобы невозможно было остановиться.

Когда Мэн Сан наконец доела куриное крылышко, Сун Ци-нян уже в третий раз потянулась за очередным кусочком жареной курицы.

Мэн Сан беспомощно произнесла:

- Полегче, я же не собираюсь отбирать у тебя еду!

И правда, перед очарованием жареной курицы устоять почти невозможно. Видя на лице Сун Ци-нян выражение полного удовлетворения, Мэн Сан, улыбаясь, покачала головой, вытерла руки и приступила к дегустации тушеной курицы. Это блюдо отличалось от жареной курицы. Кусочки курицы были покрыты соусом, и перед тем как откусить, следовало немного пососать их, чтобы ощутить вкус.

Куриная кожа была мягкой, но слегка упругой при жевании. Внутри мясо было нежным и пропитано соусом, его вкус был не менее восхитителен, чем у жареной курицы, но совершенно другим, с легкой остротой от добавленных сухих перчиков, что только разжигало аппетит.

- Ммм... Какая вкусная курица! Не зря это блюдо сделано твоими руками, Сяо Сан, оно куда лучше, чем в ресторанах «Фэн Тай Лоу» или «Сян Юнь Лоу»! — воскликнула Сун Ци-нян. Она держала в левой руке жареную курицу, а правой клала кусочки тушеной курицы в рот, наслаждаясь одновременно двумя блюдами.

Глядя на подругу, Мэн Сан рассмеялась:

- Ци-нян, осторожнее, у тебя макияж уже размазался!

Седьмая госпожа не обратила на это внимания:

- И что с того? Через минуту прополощу рот, освежу дыхание и заново нанесу макияж. Никто и не заметит, а я еще и получу щедрые чаевые! Сплошная выгода!

Мэн Сан только пожала плечами и продолжила наслаждаться блюдами. Вдруг Сун Ци-нян, поедая вкусности, вспомнила:

- Кстати, ты что-нибудь узнала о своем дедушке?

Услышав это, Мэн Сан кратко рассказала, как удалось привлечь к поискам помощи Се Цинчжана.

- Сегодня Се-сие сообщил мне, что проверили все семьи с фамилией Пэй в столице, но пока безрезультатно. Однако он собирается расширить поиск и проверить тех, кто находится в других провинциях или, возможно, уже скончался. Думаю, что скоро что-то найдем.

Сун Ци-нян, наслаждаясь соусом на куриных кусочках, добавила:

- Говорят, сын старшей принцессы Чжаонин славится своей основательностью и осторожностью, и его не интересуют любовные дела. С его поддержкой тебе не о чем волноваться. Твоя задача — просто готовить для старшей принцессы.

Мэн Сан кивнула в знак согласия:

- Да, я так и думаю. Завтра как раз иду в ее дворец.

После этого Мэн Сан спросила:

- Кстати, 8-го числа, накануне праздника Чунъян, у тебя есть время поехать со мной в храм Цзингуан за городом?

Сун Ци-нян нахмурилась:

- Боюсь, что нет. В этот день я должна быть в особняке господина Нин. А что тебе делать в храме? Ты ведь не веришь в богов.

- Моя мать всегда ездила туда на поклон 8-го числа, — вздохнула Мэн Сан. — Когда я приехала в Чанъань, я пошла туда и спросила, но никто не вспомнил девушку с фамилией Пэй.

Сун Ци-нян задумалась:

- Она ездила туда каждый год 8-го числа? Может, это ее день рождения или день памяти кого-то?

Мэн Сан покачала головой:

- Не знаю. Мой отец и я не знаем ее дня рождения. А что касается 8-го числа, каждый раз, когда она упоминала этот день, выглядела расстроенной. Думаю, это чей-то день памяти.

Закончив трапезу, Мэн Сан отложила палочки и улыбнулась:

- Ничего страшного, если ты не сможешь пойти. Я съезжу одна, и мне будет даже спокойнее.

Сун Ци-нян, полоща рот, пробормотала:

- Ох, как ты меня раздражаешь, Сяо Сан!

Мэн Сан только рассмеялась, а краем глаза заметила оставшуюся куриную ножку и с сожалением подумала: «Жаль, что А-Бо не сможет попробовать это лакомство! Интересно, как он привыкнет к еде дома? Говорят, его отец совсем не заботится о вкусной еде, какая жалость. Бедный маленький господин...»

\*Гуаньтанбао 包包 - это большие паровые булочки с супом в китайской кухне. Все эти булочки готовятся путем добавления желатина в начинку. Затем их готовят на пару, чтобы превратить начинку в суп.

Жареная курица 00

Тушеная курица в соевом соусе 00 00

<http://tl.rulate.ru/book/112896/5007094>