

Увидев решительное лицо своей жены, владелец гриля не мог ничего сделать, кроме как наблюдать, как она изо всех сил пытается. У него не было никаких надежд на слова жены о том, что она сможет заработать, продавая булочки. Действительно, в Хуагошань каждый день покупают множество булочек, но все они привлечены булочками, продаваемыми другим владельцем ларька. Хотя люди и ждут свои булочки, не каждый, кто начнет продавать их, сможет добиться такого успеха. Он пытался убедить жену, но она не слушала. Ей пришлось идти до конца, пока не уткнется в стену, а он был бессилен. Пусть она попробует. Когда она испечет много булочек и к вечеру не сможет их продать, тогда она и поймет. В это время Чжан Миюань также добавил контактные данные для свидания вслепую. Спросив девушку, есть ли у нее какие-либо предпочтения относительно свидания на завтра, он сразу вспомнил, что говорил отец о том, как Линь Чжоу продавал кашу на вершине Циньхуаньшань сегодня утром. Чтобы не мешать его дневной работе, свидание было назначено на Циньхуаньшань: вместе подняться на гору, выпить кашу на вершине и спуститься вниз, не мешая работе. Какая замечательная идея! И он договорился с девушкой встретиться на Циньхуаньшань в шесть утра, чтобы вместе подняться на гору. Слыша, как отец постоянно говорит о Линь Чжоу, Чжан Миюань теперь очень любопытен к этому человеку. Главным образом, он действительно хочет увидеть, какой это человек, продающий кашу на вершине горы в шесть утра. Он не может этого представить, поэтому решает заглянуть и принести немного каши своему отцу, чтобы не раздражать этого человека из-за булочек, которые он не съел на прошлой неделе. С другой стороны, дочь генерального директора компании Цзяншэн увидела эту новость поздно ночью и была в полном недоумении! Кто приглашает девушку на свидание в шесть утра, чтобы пойти в гору! Разве это нормально? Но она все же согласилась, главным образом потому, что Чжан Миюань был известным молодым талантом в кругу. Хотя он и не был особенно красив, его молодость и способности, а также благосостояние делали его очень привлекательным. Он был кандидатом на роль зятя для многих генеральных директоров в кругу. Ее отец уже ясно дал понять, что это свидание очень важно и будет полезно для сотрудничества между двумя компаниями. Если все подойдет, они могут обручиться. Если нет, тогда поговорим позже. Так что она не могла позволить себе быть капризной и не прийти. И прямо сейчас собеседник также спросил ее, есть ли у нее какие-либо идеи относительно распорядка дня на завтрашнем свидании. Она ответила, что все в порядке и она будет слушать его. Теперь, когда все было организовано, но не так, как она ожидала, она отправила сообщение:— Хорошо, я приду завтра вовремя. После того как Лу Цянь отправила сообщение, она увидела, что собеседник больше не отправлял ей сообщений, и ее лицо позеленело от гнева. Она больше не питала никаких надежд на это свидание. Линь Чжоу проснулся от дремоты, и уже наступил следующий день. В два часа ночи он вернулся с рынка, где купил овощи. Сначала замочил рис, а затем приступил к обработке абажура. Крепко держа в руке абажур размером с ладонь, он вставил палочки в раковину абажура и повернул их, снял абажур, очистил внутренности и затем с помощью мягкой щетки очистил поверхность абажура. Повторил это действие по очереди, и вскоре все было обработано. Затем он налил чистую воду в котел и вскипятил ее, положил вымытый абажур и прокипятил его около минуты, поднял абажур и вылил бульон в миску для последующего использования. Вскипяченный абажур был мягким и полным, а светло-желтое мясо абажура чувствовалось хорошо в руке. Линь Чжоу быстро нарезал все мясо абажура на кусочки. Налил кунжутное масло в нержавеющей сталь, налил нарезанное мясо абажура в масло, когда оно нагрелось, обжарил до аромата, а затем добавил замоченный рис. В это время кусочки абажура и рис в котле обжаривались равномерно. Подождал, пока свежий и ароматный запах постепенно не начнет выходить из котла, затем добавил бульон абажура, который только что был вылит, и постоянно помешивал деревянной лопаткой. Когда рис постепенно стал мягким и почти готовым, добавил оставшуюся половину бульона и продолжал помешивать деревянной лопаткой. После того как рис был готов, перешел на маленький огонь и тушил, время от времени поворачивая деревянную лопатку. Постепенно каша из абажура стала вязкой, а белые зерна риса также окрасились в светло-желтый цвет абажура и приготовились

раскрыться. Аромат каши, смешанный с свежим ароматом абажура, наполнил всю кухню. Наконец, Линь Чжоу добавил немного соли для приправы и посыпал нарезанными зелеными луками, и каша была готова. Линь Чжоу потряс усталый запястье и выключил огонь. В это время каша из абажура все еще нужно немного потушить. Вдыхая свежий аромат каши из абажура в воздухе, Линь Чжоу воспользовался этим моментом, чтобы просто обжарить немного кисло-сладких картофельных соломки и приготовиться поесть с кашей. Нужно поесть полноценный завтрак, чтобы быть в форме для восхождения на гору. Когда крышка снова открылась, вязкая каша из абажура, светло-желтая каша с белым мясом абажура и зелеными нарезанными зелеными луками, горячий пар поднимался, когда открывали крышку, богатый и свежий аромат делал жадным. Усталый рот Линь Чжоу не переставал пускать слюни. — Пахнет так вкусно! Свежесть абажура была поглощена рисом в процессе тушения. В этом процессе рис был как маленький губка, впитывающая свежесть абажура и зерна риса, и продолжала расширяться до тех пор, пока не лопнула. Зерна риса были все приготовлены, и впитанный эссенция также вытекал. Смешивание двух ингредиентов создало такой вкусный вкус. Глядя на такой замечательный цвет, Линь Чжоу вздохнул, что было счастьем, что внутренности абажура были выброшены. На самом деле, внутренности абажура также можно использовать для приготовления каши после обжаривания для создания аромата. Но цвет и форма этой вещи повлияли на аппетит, поэтому Линь Чжоу выбросил ее. Если бы каша была окрашена в темно-зеленый цвет внутренностей, хотя аромат абажура был бы сильнее, аппетит бы снизился. Зеленная каша не была так аппетитна, как аппетитная светло-желтая рисовая каша. Почувствовалось, что выигрыш не стоит потери. Готовая каша из абажура теперь вкусна. После тушения более часа зерна абажура такие же мягкие и вязкие, как зерна риса. Когда вы едите, вы чувствуете свежесть и богатство, а также жесткость также показывает свое отличие, что заставляет людей не игнорировать его существование. Он нежный и гладкий во рту, и вкус чрезвычайно вкусный, и даже рисовая каша становится особенно вкусной. Эта каша действительно хороша! Сегодняшняя каша из абажура содержит большое количество абажура, и вкус удивителен. Сто