

Еда была очень вкусной, но и вкус был очень хорошим. Чжан Цзянцзюнь был сбит с толку, когда увидел эти ингредиенты. Его представление о карамелизованных рябинах было все еще связано с плодами боярышника, которые стоили два юаня за штуку, когда он был ребенком. Кто бы мог подумать, что сейчас существует так много разновидностей карамелизованных рябин? Повар-дядя и няня-тетя, следующие за Чжан Цзянцзюнем, тоже кивнули в согласии. Будучи слугами богатых семей, они естественно думали, что те, кто могут поддерживать хорошие отношения с их работодателями и жить в королевском вилле, должны быть богатыми людьми. Я просто задавался вопросом, не сделает ли Линь Чжоу так много карамелизованных рябин, что не сможет их все съесть. Эта вещь не долговечна. Я никогда не думал, что Линь Чжоу, будучи богатым человеком, будет заниматься малым бизнесом и продавать карамелизованные рябины. "Не много, не много. Я поставил перед собой цель на этой неделе, продавать 500 штук карамелизованных рябин в день!" Чжан Цзянцзюнь и другие:..... "Ладно, мы не бездельники, давайте работать." "Это наш повар, Мастер Ли, управляющая домом Сестра Ван и мама Чжан. Они все много лет работают в моем доме. Ты один?" Чжан Цзянцзюнь кратко представил всех. Он огляделся. Вилла Линь Чжоу была немного больше, чем его, с садом и бассейном, но выглядела очень грязно и никто не убирался. "Да, я недавно переехал и еще не убирался. Даже услуга по уборке была неизвестна, пока я не спросил частного управляющего вчера." Я чувствую усталость, когда упоминаю Линь Чжоу. Я действительно не наслаждался жизнью богатого человека и не знал многих услуг. "Хочешь, я тебе кого-нибудь порекомендую? Сестра Ван очень опытна в подборе персонала." Будучи богатым человеком, у него, конечно, больше одного имущества. Когда домов под его именем становится больше, людям нужно их обслуживать. Сестра Ван отвечает за управление этими людьми. Хотя Сестра Ван любит смотреть телесериалы о городских□□□□, она настолько способна, что Чжан Цзянцзюнь постепенно привык к стилю работы Сестры Ван. "Г-н Линь, вы можете сказать мне, если вам что-то нужно. Вы друг хозяина. Просто скажите, если вам что-то нужно." После представления Чжан Цзянцзюнем, Сестра Ван улыбнулась как управляющая, одетая в черном костюме, и тщательно поклонилась Линь Чжоу. Линь Чжоу никогда не сталкивался с таким серьезным видом и особым обращением. Он расширил глаза от удивления и сделал шаг назад. Взгляд в ее глазах, когда она смотрела на Чжан Цзянцзюня, ясно показал, что она не ожидала, что у вас есть эта привычка? Называться хозяином? Чжан Цзянцзюнь идеально понял смысл Линь Чжоу, и его губы подергивались. Жаль, что я взял с собой Сестру Ван! "Ну, мне это действительно нужно." Увидев, что Сестра Ван выглядит так, как будто вы сказали это, Линь Чжоу почувствовал облегчение, сделав запрос. "Нам действительно нужна домработница, которая может ухаживать за виллой, садом и домом. Мне нравится готовить, поэтому мне не нужен повар, но мне нужен помощник для подготовки ингредиентов и помощи мне." "Мне не нравится слишком много людей дома." Сестра Ван поняла, кивнула и пошла звонить. Линь Чжоу хотел бы дать ей большой палец вверх за ее эффективность. За последние несколько недель он не нуждался в слишком много людях для настройки ларька, и он мог справиться один. Но объем карамелизованных рябин на этой неделе слишком велик, и такая большая вилла также нуждается в уходе. Он живет комфортнее, и настройка ларька каждый день уже очень утомительна. Он не хочет беспокоиться о таких мелочах жизни. Если бы не прислуга, которая пришла сегодня в дом дяди Чжан, он бы не подумал о найме кого-либо. Он действительно разбогател за одну ночь, но его менталитет еще не изменился. Через некоторое время Сестра Ван нашла подходящего человека и спросила Линь Чжоу время для собеседования. Линь Чжоу подумал и установил время собеседования на 8 часов утра завтра. В восемь часов утра он, должно быть, вернется после покупки ингредиентов. После решения вопроса все начали собирать фрукты на столе. Очистка плодов боярышника от косточек, эта работа требует удаления косточек без разрушения формы фрукта, что требует определенного уровня технического содержания, и была передана Мастеру Ли. Сестра Ван нанизывала клубнику, красную клубнику, по одной на деревянную палочку. Персики нужно было разрезать на кусочки, в то время как тетя Чжан резала их, а дядя Чжан нанизывал их вместе. "Ты нанизал

только один фрукт на эту палочку, и он исчез за один укус."Чжан Цзянцзюнь сказал Линь Чжоу, который варил сахар в кухне."Есть много разновидностей, и порции маленькие, так что клиенты могут попробовать больше вкусов."Линь Чжоу нашел для себя идеальное оправдание.В конце концов, если есть много палочек, он не сможет продать 500 штук карамелизованных рябин, даже если он будет усердно работать весь день!Когда ты далеко от дома, все настройки даются тебе самому.Ты не можешь сказать правду, ты можешь только придумать для себя против своей воли и установить свою личность.Линь Чжоу вытер слезу для себя в своем сердце.Этамиссия становится все более и более странной.Если бы не награда, я действительно не смог бы выполнить эту миссию целый день!Кстати, этот жидкость для модификации генов действительно потрясающая. Он был занят все утро и не чувствовал усталости.Он осмелился сказать, что с его текущей физической формой подъем на гору Циньхуань был бы легким делом, и это не заняло бы час или два!.....Увидев, что в кастрюле осталось очень мало воды, она кипела очень интенсивно, и сахар уже производил маленькие и плотные пузырьки, как светлое золотое пиво.Линь Чжоу взял палочки и окунул их в сироп, и он уже мог вытянуть немного нити.В это время сахар готов, и нужно немедленно выключить огонь.Если время слишком долго, цвет сахара станет коричневым. Если ты можешь явно вытянуть нить, это означает, что сахар сгорел и потерял свою первоначальную сладость. Горький вкус немного похож на Шуанхуанлянь.Таким образом, хотя варка сахара кажется простой, на самом деле она проверяет контроль повара над огнем.После того, как сахар сварен, можно делать карамелизованные рябины.Дядя Чжан и его друзья нанизали много фруктов.Линь Чжоу вынес большую кастрюлю сахара и аккуратно повернул нанизанные рябины против пены на сваренном горячем сахаре, покрыв их тонким слоем.Мастер Ли сразу увидел трюк в этом простом действии.Как повар, он, конечно, мог видеть, насколько трудно было обычному человеку сделать то, что Линь Чжоу сделал легко.Процесс окунания в сахар кажется простым, но требует навыков.Если сахар слишком толстый, ты не можешь откусить фрукт, когда ешь его, это провал.Сахар должен быть окунут в тонкий и равномерный слой, и внутри можно четко видеть фрукт.Положите фруктовые палочки, окунутые в сахар, на водяную доску, чтобы остыть в течение двух-трех минут, прежде чем наслаждаться.Так называемая водяная доска на самом деле представляет собой гладкий деревянный стол, который долгое время был пропитан чистой водой, и температура низкая. В то же время древесина впитывающая, что может помочь карамелизованным рябинам остыть и застыть.Линь Чжоу увидел, что дядя Чжан очень жаждет карамелизованных рябин, поэтому он быстро окунул несколько палочек и позволил всем попробовать.Успешные карамелизованные рябины будут иметь сахарное покрытие снаружи, которое быстро охлаждается после окунания в сахар и вынимания из кастрюли, так что прикус хрустящий, и он вообще не липкий.Не проблема съесть его сразу после приготовления.Глядя на кристально чистые, красные карамелизованные рябины перед собой, у всех начинает непроизвольно выделяться слюна.Я никогда не ел карамелизованные рябины, но мысль о них заставляет меня слюни течь.Кроме того, они покрыты сиропом и имеют нотку сладости, что делает их очень аппетитными.