

— Дядя, дядя, завтра у меня день рождения, — с утра Дудли моргнул на Гарри своими жалкими маленькими глазами. Гарри проигнорировал его и продолжал есть. — Дядя, — не сдавался Дудли и продолжал флиртовать с Гарри. Используя свою толстую шею, он говорил в кокетливом тоне. Стоя перед толстым и сильным, ой, нет, не сильным, маленьким пятнистым поросенком, который не переставал флиртовать с ним, Гарри действительно потерял аппетит. — И что дальше? — поднял глаза Гарри и спросил. — Хочу попробовать твою кухню, — ответил Дудли без малейшего колебания после того, как услышал ответ Гарри. О, какое простое желание. Гарри замялся на мгновение, пока Дудли продолжал флиртовать с ним. — Ладно. Завтра я возьму полдня отпуска и вернусь после обеда, чтобы приготовить тебе еду, — кивнул Гарри, он не мог выдержать электрических глаз маленького пятнистого поросенка. Тетя Пенелопа и дядя Вернон, которые молча ели, с удивлением заметили в их глазах проблеск удивления. Они тоже хотели попробовать. Но были слишком стеснены, чтобы попросить. После того как Гарри получил одобрение от Пэн Иньцунга, он вернулся домой и приготовил им еду. Тогда Дудли и дядя Вернон почти облизали тарелки дочиста, их даже не пришлось мыть. Тетя Пенелопа на самом деле хотела, но она была так сыта, что не могла двигаться. Дядя Вернон все еще сохранял немного стыда, после того как облизал одну, он почувствовал себя немного смущенным, нехотя опустил тарелку и затем с завистью посмотрел на Дудли. Он был все еще ребенком, он мог быть бесстыдным и облизать остальные тарелки дочиста. Затем отношение Дудли к Гарри изменилось на 180 градусов. Его статус в доме, он был прямо спущен. Выше своих родителей. Нет способа, он не хотел, но кто мог винить его кузена за приготовление таких вкусных блюд? Это было действительно трудно отказаться. Но Гарри был очень занят на работе, и повара были очень заняты. По крайней мере, кроме завтрака, он должен был работать в ресторане на обед и ужин, и не было времени возвращаться домой, чтобы готовить для них. Если только это не был праздник, Пэн Иньцунг давал себе выходной день, и ресторан был закрыт, Гарри не должен был идти на работу, и тогда он бы возвращался домой и имел время приготовить для них. Однажды Дудли не смог удержаться от своего аппетита и настаивал на том, чтобы дядя Вернон и тетя Пенелопа поели в ресторане, где работал Гарри. Этот обед стоил одной трети месячной зарплаты дяди Вернона. Уходя, выражение дяди Вернона было и удовлетворено, и болезненно. Черт, еда в этом ресторане действительно дорогая. Но что еще более ужасно, так это то, что еда в этом ресторане действительно вкусная. Он тоже хотел бы есть там каждый день, но не мог себе этого позволить. Дядя Вернон только пожелал, чтобы его зарплата была выше. Конечно, это также было потому, что он и Дудли заказали слишком много блюд. Но правда в том, что блюда были дорогими. Если бы они не были дорогими, это было бы не достойно мастерства Пэн Иньцунга. После завтрака Гарри помог тете Пенелопе убрать посуду и пошел на работу. Когда он увидел Пэн Иньцунга, он рассказал ему о том, что возьмет полдня отпуска завтра. Узнав причину, Пэн Иньцунг кивнул и согласился. Гарри подумал и подготовил блюда для Дудли на завтра. Он позвонил поставщику ресторана и попросил его помочь доставить продукты. Затем начался еще один день работы. Пэн Иньцунг сейчас редко готовит. Он будет готовить только для банкетов, заказанных крупными клиентами. Самое главное сейчас — обучать своих учеников. Гарри собирается приготовить горшок супа, чтобы отработать свои навыки, и он также собирается использовать его. Приготовление завтрашних блюд для Дудли. Он уже давно практикует приготовление бульона, почти 3 месяца. Пэн Иньцунг сказал, что он никогда не видел никого, кто так быстро прогрессировал в обучении приготовлению бульона. Но по сравнению с временем, которое он потратил на обучение кулинарии в прошлом, более 3 месяцев уже было долго. На этот раз у него было чувство, что бульон, который он готовил, уже достиг совершенства. Гарри сосредоточенно готовил бульон. Приготовление бульона занимает много времени. Пэн Иньцунг только иногда приходил посмотреть. Увидев, что нет больших проблем, он пошел учить других учеников. С остротой восприятия Гарри, он не заметил, что Пэн Иньцунг подошел к нему. Его внимание было полностью сосредоточено на бульоне. Он даже почувствовал, как будто он стал горшком бульона. Изменения в тепле, слияние ингредиентов и преобразование вкуса были все в его уме.

В1:40 утра огонь был выключен, и бульон был готов! Более шести часов Гарри не отвлекался и не разговаривал с другими. Он стоял у плиты, чтобы слить суп и профильтровать его. Никто его не беспокоил. Пэн Иньцунг отметил область вокруг Гарри как запретную зону и не позволил никому проходить. Это чувство было великолепно, позволяя ему оставаться сосредоточенным все время. Гарри растянул слегка закрепощенную шею. Затем он увидел, что ни один из сотрудников кухни не ушел, и они с блестящими глазами смотрели на горшок супа под рукой Гарри, включая Пэн Иньцунга. Гарри взял чашку, наполнил ее большей частью супа и протянул ее Пэн Иньцунгу. — Учитель, попробуйте, — Гарри не попробовал его первым, у него было чувство и уверенность, что бульон, который он приготовил на этот раз, отличался от бульонов, которые он делал в прошлом. Если бы это было в романе, это означало бы, что у него был прорыв, и его техника приготовления бульона достигла совершенства. Пэн Иньцунг взял ложку и попробовал еще теплый бульон, подул на него и отведал. Улыбка Пэн Иньцунга была неописуема, его смех был как весенний ветер, уголки его рта поднялись вверх, и его глаза, которые изначально не были большими, сузились в дугу радости. Он не комментировал, как делал это в прошлом, но сказал Гарри: «Попробуй сам». Гарри кивнул и также взял маленькую ложку и отведал, как Пэн Иньцунг. Гарри был ошеломлен. Он не мог поверить, что этот бульон был приготовлен им. Вкус курицы, насыщенный аромат говяжьей ноги и эссенция различных ингредиентов все интегрированы в этот бульон, как будто вкус природы расцветает во рту. Подарки от гор и морей, и человеческая тяга к еде могут быть найдены в этой чашке супа. Хотя прозрачный суп и бульон имеют сходства, бульон уделяет больше внимания идеальному сочетанию аромата и умами различных ингредиентов, представляя собой крайний вкус. Существование бульона заключается в том, чтобы позволить людям попробовать самый чистый вкус ингредиентов, и это является крайним произведением в искусстве кулинарии. Тысячи слов все в бульоне. Отведайте, и вы сможете оценить слияние истории и еды, почувствовать самый первоначальный вкус еды и позволить вашим вкусовым рецепторам танцевать в этом бульоне. Каждый укус — это удовольствие, и каждая капля — это уважение к еде. Глядя на своих товарищей-учеников и сотрудников, которые с нетерпением смотрели на него, Гарри дал каждому из них половину чашки. Он оставил половину бульона назад и приготовит для Дудли завтра. Все держали чашку обеими руками, осторожно, как будто держали какое-то священное сокровище. Игнорируйте этих бесполезных учеников. Пэн Иньцунг с улыбкой на лице сказал Гарри: «Твой бульон уже идеален. Далее идет прозрачный суп. Прозрачный суп на самом деле похож на бульон. С твоим уровнем приготовления бульона, я верю, что ты сможешь быстро начать». — Когда ты научишься делать прозрачный суп, я научу тебя истинной сути кухни Тан. — сказал Пэн Иньцунг. — Это банкет с ласточкой-змеешей? — глаза Гарри загорелись. Банкет с ласточкой-змеешей — это высококлассный банкет, возглавляемый блюдами из ласточкиных гнезд и акульих плавников. Он давно хотел научиться этим блюдам из банкета с ласточкой-змеешей. Можно сказать, что блюда на банкете с ласточкой-змеешей на самом деле являются эссенцией кухни Тан. Кухня Тан принадлежит к царской кухне, и используемые ингредиенты — это дорогие ингредиенты, такие как морской еж и ласточка-змеешейка. Тушеный акулий плавник, прозрачный суп из ласточкиных гнезд, устричный соус с морской звездой, панлонгские креветки и тушеные морские ежи и т.д. Он хочет их всех попробовать. Но Пэн Иньцунг редко их готовит. Если только это не суперкрупный клиент, который бронирует весь зал и специально просит сделать этот банкет, Пэн Иньцунг начнет. Приготовление банкета с ласточкой-змеешей слишком сложно, в основном потому что Пэн Иньцунг не имел помощи! Навыки готовки Гарри были недостаточно хороши, чтобы помочь в то время, поэтому он мог только помогать и резать овощи. Все блюда должны были готовиться Пэн Иньцунгом в одиночку. Роль Чэнь Фэна заключалась не в том, чтобы помогать, а в том, чтобы лечить раны Пэн Иньцунга и восстанавливать его энергию, когда он устал. Можно сказать, что как только банкет с ласточкой-змеешей вышел, он стал символом славы, статуса и богатства в Великобритании. Проблема с наймом детских рабов, таких как Гарри, больше не существовала после того, как определенный чиновник махнул рукой. Пэн Иньцунг

кивнул. Гарри был полон о

<http://tl.rulate.ru/book/115653/4525670>