

"Фанг Лин, мы сможем обойти Ресторан Услады?" — Ма Цун казался немного обеспокоенным, шагая по дороге.— Не волнуйся, Брат Ма, их блюда приправлены особенным соусом, который делает их такими вкусными, — покачал головой Фанг Лин, — но тушеная голова льва действительно хороша.— Да, тушеная голова льва, такой уровень готовки я пробовал только у отца, — кивнул Ма Цун, он только что попробовал это блюдо, и для его нынешнего уровня, он все еще считает, что не может его достичь.— Но... — глаза Фанга Лина замигали.— У тебя есть способ, — сказал Ма Цун с радостью.— Ну, пока нет, но скоро он должен появиться, — почесал затылок Фанг Лин. В конце концов, хоть его навыки готовки и хороши, он всего лишь пятнадцатилетний мальчик. И то, что сейчас нет способа, не значит, что его не будет в будущем. Он все еще очень уверен в себе. Ну, это не побочный эффект Сердца Бога Кулинарии, а собственная натура Фанга Лина. Всегда найдется выход, все зависит от того, готовы ли вы попробовать.....Спустя день, дело Ресторана Чжэньвэй пошло в гору, и старые клиенты обнаружили, что ресторан, в который они привыкли ходить, вернулся к своему старому вкусу. Нет, он стал даже вкуснее, чем раньше. Все старые клиенты приходили сюда есть, ведь они все еще испытывали чувства к Ресторану Чжэньвэй. В то же время, услышав новость, новые посетители тоже направились в этот Ресторан Чжэньвэй. На самом деле, блюда здесь были намного лучше, чем в Мейшичжае. На следующий день, на третий день, и каждый день было так. Чжуншань Ефу, владелец Мейшичжая, понял, что что-то не так. Потому что дело их Мейшичжая резко упало, многие столы можно было видеть пустыми в их зале, что было непростительно для Чжуншань Ефу. Он пришел сюда с целью завоевать эту коммерческую улицу еды.— Так в чем же ваша ситуация? — спросил Чжуншань Ефу своего сотрудника перед собой.— Потому что их еда лучше, — сказал сотрудник правду.— Что за ерунда, конечно, я знаю, почему они стали такими, — виски Чжуншань Ефу пульсировали, и он хотел навалиться на этого сотрудника. Во всяком случае, он решил уволить этого сотрудника после сегодняшнего дня.— Так вот, их нынешний шеф-повар — это человек по имени Фанг Лин, я слышал, он ученик бывшего шефа-повара Ресторана Чжэньвэй, — продолжил сотрудник, — кстати, еще одна вещь, их фирменное блюдо тоже тушеная голова льва.— Фанг Лин, мистер Лин, — нахмурился Чжуншань Ефу, — и это то же самое фирменное блюдо, что и у нас, тушеная голова льва.— Пойдемте, посмотрим вместе, — сказал Чжуншань Ефу серьезно. Затем Чжуншань Ефу пришел в Ресторан Чжэньвэй. В этот момент весь зал Ресторана Чжэньвэй кипел жизнью, официанты были заняты и потели.— Дорогой гость, пожалуйста, подождите немного. Мест пока нет. Вам придется немного подождать, — сказал официант извинительно, увидев Чжуншань Ефу и его спутников.— Да, — кивнул Чжуншань Ефу. Он не ожидал, что дело Ресторана Чжэньвэй будет так популярно, даже более популярно, чем когда там был Ма Цзяньюань.— Эй, разве это не управляющий Чжуншань из Ресторана Услады? — внезапно увидел Чжуншань Ефу Ма Цун и засмеялся, подойдя к нему, — не ожидал, что вы так вежливо поздравите нас.— Ты, — глубоко вздохнул Чжуншань Ефу. Как он не слышал иглы в словах Ма Цуна?— Но раз уж управляющий Чжуншань здесь, попробуйте наши фирменные блюда? — сказал Ма Цун.— Тушеная голова льва, — сказал Чжуншань Ефу серьезно.— Да, — кивнул Ма Цун.— Пожалуйста, подождите здесь немного, — попросил Чжуншань Ефу официанта подождать у двери, и он последовал за Ма Цуном в комнату, которая обычно была закрыта для публики.— Пожалуйста, подождите немного, — вышел Ма Цун. Через некоторое время Ма Цун принес миску с огромным фаршированным мясным шариком. Это тушеная голова льва в красном соусе из Поднебесной.— Пожалуйста, наслаждайтесь тушеной головой льва, особенным блюдом из Ресторана Чжэньвэй, — поставил миску перед Чжуншань Ефу Ма Цун.— Хм, — когда Чжуншань Ефу почувствовал аромат соуса, он почувствовал себя погруженным в море соуса. По вкусу, эта тушеная голова льва действительно лучше, чем их.— Но как насчет вкуса? — с небольшим волнением Чжуншань Ефу взял палочки за столом и аккуратно прижал к голове льва. Мясной шарик сразу раскололся на две половинки и соскользнул вниз. Видно, что соус обволакивает палочки. Как будто это все соус.— Это будет немного жирно, — посмотрел Чжуншань Ефу на всю тарелку, но он верил, что это не просто так, иначе

посетители вообще не примут такие блюда.— Осторожно возьмите кусочек мяса и положите его в рот. — В мгновение ока глаза Чжуншань Ефу закружились, мясо таяло во рту, как мороженое. Более того, соус, казалось, взорвался во рту, и слой за слоем вкусный соус прошел от рта к горлу, а затем попал в желудок. Это было как крещендо моря богатого соуса, и это было не просто совместить с супом внизу. Сочетание различных вспомогательных ингредиентов подняло это блюдо на новый уровень. Но его нельзя было сравнить с тушеной головой льва в их вкусном ресторане. Так думал Чжуншань Ефу в этот момент.— Это то, что приготовил Лин Цун, — сказал Чжуншань Ефу медленно.— Нет, — покачал головой Ма Цун, — это блюдо действительно разработал Фанг Лин, но он научил нас методу, так что его приготовил повар нашего Ресторана Чжэньвэй. Эти слова были как удар по лицу, и Чжуншань Ефу был очень больно.— Спасибо за гостеприимство управляющего Ма Цуна, — Чжуншань Ефу ушел отсюда напрямую. Оставаться здесь приведет только к унижению. Вечером в высоком здании некой колледжа холодный юноша с серебряными волосами и очками положил свою мобильную, — Человек по имени Фанг Лин разрушил план Ресторана Услады.— Однако я сейчас слишком занят, вступительные экзамены только что начались. — Холодный мальчик подошел к окну, положил руки на него и посмотрел на огромный кампус.— Мир Тоцук

<http://tl.rulate.ru/book/116379/4585259>