

Глава 106: Дикая Китайская Кухня

Шея фазана была свернута. Ах Миу немедленно начал тащить за собой птицу. Фазан понадобился мистеру Ли и он с радостью смотрел на награду.

Фазан вырос красивым с красной короной и синей шеей. На его теле были смешанные цвета перьев: желтый, темный, светло-коричневый и фиолетовый. Его тело было усеяно различными пятнами, и у него был длинный коричневато-желтый хвост.

Ганс увидел это и засмеялся: «Нам повезло, у нас будет жареный цыпленок на обед. Это фазан радужного цвета. Вкус дикого мяса очень вкусный».

Ли Ду бросил фазана в сумку с побегами и сказал: «Я не собираюсь готовить его. Я приготовлю вам тушеного фазана с побегами бамбука. Ах Миу, ты отлично поработал! Я дам тебе голени позже».

«Мяу мяу!» Ах Миу провел головой под рукой Ли Ду и хотел, чтобы он похлопал его по голове, прежде чем он уйдет.

Пять человек вырыли бамбуковые побеги вместе. В течение часа они смогли выкопать довольно много.

Хотя многие из них работали вместе, Ли Ду был единственным, кто занимался какой-либо реальной работой. Ганс воспользовался этой возможностью, чтобы пофлиртовать Натали. Стивен и Ханна прижимались друг к другу.

Они копали до полудня. Затем они нашли горный источник и решили разбить там лагерь.

Ли Ду наполнил полную сумку побегов бамбука и фазана. Он спросил: «Сколько вам всем удалось выкопать?»

Сумка Ханны была только наполовину заполнена. Сумка Стивена была пуста.

«Ты не нашел ни одного?» - спросил Ли Ду с мрачным лицом.

Ганс дразнил и сказал: «Ну, моя сумка наполнена специями, горохом и обеденными лотками. Я беспокоюсь, что побеги бамбука надавят на них. Вот почему. Ха-ха».

Глядя на покрасневшее лицо Натали, и как она сердито задыхалась, Ли Ду знал, что Ганс просто извинился.

Но Ганс понял, что сейчас он должен помочь, поэтому он взял на себя работу по очистке побегов бамбука. Стивен помог очистить фазана, а Ганс послушно чистил побеги бамбука.

Ли Ду посмотрел на поток. Маленькие рыбки радостно плавали, показывая тем самым, что речная вода была очень чистой; они могли напрямую использовать воду для приготовления пищи.

Стивен сказал: «Источник реки не за горами - небольшой пруд - качество хорошей воды. Я часто приходил сюда, чтобы порыбачить с Ханной и друзьями, когда учился в старшей школе».

Ли Ду поднялся по ручьям, и увидел небольшой пруд. Несколько человек ловили там рыбу.

Стивен тоже позаботился о том, чтобы очистить фазана и вернулся с двумя обычными американскими речными щуками.

«Я поймал две рыбы с куриным кишечником и органами. Нам повезло, мы можем приготовить рыбу-гриль», - радостно улыбнулся он.

Ли Ду кивнул и сказал: «Эти щуки выглядят хорошо, почистите, их а я буду тушить цыпленка».

Он попросил Ганса принести небольшую сковородку. На горе было много дров. Они собрали немного древесины, чтобы развести огонь.

Ли Ду разрезал фазана на куски и затушил его. Он взял фенхель, звездный анис, сушеную кожуру мандарина, перец, лук, имбирь, а также чеснок из китайского супермаркета.

Как бы там ни было, это был чистый, дикий фазан со свежими побегами бамбука; тушеное мясо не требовало много специй. В противном случае специи повлияют на вкус фазана и аромат бамбуковым побегов.

Ганс закончил очистку побегов бамбука, и подошел. Он спросил: «Помимо супа, что еще мы можем поесть? Мы не можем приготовить здесь пищу и поесть, верно?»

Ли Ду улыбнулся и спросил: «Почему бы и нет?»

Он достал подготовленную алюминиевую фольгу и побрызгал ее оливковым маслом. Затем он положил в нее бамбуковые побеги. Он запек ее на гриле после того, как хорошо обернул вокруг.

Закончив готовить блюдо, он достал из сумки пакет с беконом. Он разрезал бамбуковые побеги на тонкие полоски, обернул их беконом и поместил на тот же гриль.

Но не только это, он использовал лоток для завтрака, чтобы вскипятить воду. Он налил в него бамбуковые побеги и закипятил их. После этого он вытащил их и ополоснул холодной водой. Затем он смешал побеги с чили-маслом.

Пришло время обедать. На земле была куча посуды. Он сделал салат из бамбуковых побегов, зеленые побеги бамбука с соусом, побеги бамбука в соевом соусе и другие простые, но специальные блюда.

Ганс смотрел с мерцающими глазами. «Черт, ты должен работать в гостинице, а не посещать аукционы хранения. Держу пари, что это будет 3-звездочный отель Мишлен, если ты откроешь его!»

Ли Ду пожал плечами: «Я обязательно стану королем охотников за сокровищами на аукционах хранения».

Ганс рассмеялся бы, если Ли Ду сказал это, когда они впервые встретились. Но теперь, слушая его слова, Ганс кивнул. "В самом деле."

Стивен с восхищением спросил: «Ли, я могу научиться готовить у тебя? Ханна любит китайскую еду. Думаю, я должен не только держать ключ в руках, но и поднимать кухонный нож. "

Ли Ду улыбнулся и сказал: «Конечно, я могу показать тебе позже».

Главным блюдом был тушеный фазан с дикими побегами бамбука. Каждый человек сначала получил суп. Между тем, бамбуковая палочка была вручена Ах Миу.

Ах Миу сидела рядом с мистером Ли. Он использовал свои лапы, чтобы схватить палочку, радостно размахивая ею. Его глаза сузились от восторга. Время от времени он «мяукал», чтобы показать свое удовлетворение.

Сочетание дикого фазана и побегов бамбука без пестицидов было довольно хорошим. Мягкий аромат фазанов и побегов бамбука был идеальным сочетанием. Это был определенно деликатес.

Доев миску супа, Натали сказала Ли Ду: «Эй, Ли, у тебя сейчас есть девушка?»

«Нет», - рассмеялся Ли Ду.

Натали кивнула. «Прекрасно. С этого момента тебя взяли».

Все выглядели смущенными.

Увидев их выражения, Натали вдруг в шутку рассмеялась: «Я имею в виду Софи, я надеюсь соединить тебя и Софи вместе, но есть условие, что ты должен держать мне место за столом на кухне».

Ганс рассмеялся и сказал: «Пока вы вместе со мной, всегда есть место за обеденным столом».

Ли Ду был юмористическим человеком. Он сказал: «Если вы можете мне помочь, у вас будет не только место за нашим столом, но и в нашей постели».

«Это сумасшествие, мой бог! Четверка!?» - воскликнула Ханна.

Стивен схватил лоток, притворился, что ушел, и сказал: «Мы должны уйти. Мы слишком невинные для этой темы».

Дикие побеги бамбука не были тяжелыми после того, как они были очищены. Поэтому после еды они выкопали еще немного. Ли Ду заполнил три сумки, стоящие перед тем, когда они покинули гору.

Ганс сказал ему, когда они собирались разделить: «Да, город Флагстафф собирается организовать ярмарку вакансий в эти выходные. Разве мы не хотели нанять носильщика? Пойдем и посмотрим».

Ли Ду кивнул и сказал: «Ну, вам нужно больше внимания уделять информации о хранилищах. На этот раз мы мало заработали. В следующий раз нам нужно заработать большие деньги».

Когда он собирался уйти, он вдруг что-то придумал. Он прошептал: «На самом деле, как вы думаете, если мы попросим Стивена быть носильщиком?»

Хотя название «носильщик» не звучало хорошо, это была возможность начать складские аукционы. Стивен позже мог создать свой бизнес с их помощью.

Кроме того, они могут давать ему дивиденды в течение этого периода, чтобы он мог заработать много денег.

Ганс покачал головой: «Нет, он слишком честен в этой индустрии, он будет обманут, он любит

автомобили и ремонтирует автомобили - это его хобби. Когда он будет достаточно опытным, я дам ему немного денег, чтобы открыть гараж с Ханной. "

Ли Ду сказал: «Ты такой хороший брат, но что ты подразумеваешь под вашим первым предложением? Я не честный человек?»

Ганс засмеялся и сказал: «Помимо встречи с женщинами, в другое время я не думаю, что ты честный человек. Количество людей, которых ты обманул за последние три месяца, больше, чем то, что я обманул за прошедшие тринадцать лет! "

<http://tl.rulate.ru/book/12111/337109>