

Цзян Цяньфань в мгновение ока приготовил для нее на кухне порцию свиной отбивной на гриле!

Снаружи она была хрустящей, от нее исходил фруктовый аромат малины, от него у Линь Кэсун пошла слюна, а щеки заалели, так и хотелось откусить большой кусок.

Цзян Цяньфань отрезал для нее маленький кусочек свиной отбивной, обмакнул его в голландский соус, протянул руку в сторону Линь Кэсун.

В этот раз все было намного естественнее, чем в предыдущий, Линь Кэсун вытянула шею и ухватилась за маленький кусочек свиной отбивной. Она тщательно следила за тем, чтобы соус не попал на руку Цзян Цяньфана.

Но как только она выпрямилась, рука Цзян Цяньфана слегка поднялась, и кончик его пальца коснулся подбородка Линь Кэсун.

Она знала, что он сделал это не специально, она знала, что он не видит, но этот короткий момент соприкосновения заставил ее сердце почувствовать себя воздушным шаром, настолько накачанным воздухом, что он вот-вот лопнет в любой момент.

— Ну как? — Голос Цзян Цяньфана был таким же нормальным.

Линь Кэсун медленно жевала. Свиная отбивная была идеально приправлена, точный контроль тепла и времени сделал свиную отбивную восхитительной. Аромат гриля и фруктовый аромат малины смешивались, она была полна вкуса. Голландский соус, который, по мнению Линь Кэсун, не дополнил свинину, придал свиной отбивной шелковистую текстуру. Однако ему не хватало аромата, который бы гармонично сочетался или воздействовал на вкус.

— Дай мне подумать...

В голове Линь Кэсун вдруг всплыли шампуры с бараниной на углях, которые продают на улице. Такие специи, такой вкус, слюнки текут...

— А можно добавить немного тмина? Например, порошок тмина или что-то в этом роде? — сказала Линь Кэсун не совсем уверенно. В конце концов это ведь очень странно — добавлять порошок тмина в голландский соус, верно? — Или чили? Чтобы вкус был более насыщенным?

Цзян Цяньфань ничего не сказал, просто опустил голову в раздумьях. Сколько бы он ни размышлял, Линь Кэсун могла только оставаться рядом с ним.

Если это была пародия на шашлык из баранины, можно просто посыпать свиные отбивные тмином или чили, зачем класть их в голландский соус, это не слишком дополняет блюдо!

Как раз когда Линь Кэсун подумала, что ее идея не имеет практической ценности, Цзян Цяньфань отрезал маленький кусочек масла, растопил его и положил тмин, и сильный аромат распространился по всей кухне. Затем он добавил туда измельченные листья, и через десять секунд или около того, вмешал соус понемногу в оригинальный голландский соус.

Он отрезал еще один небольшой кусочек свиной отбивной и обмакнул его в соус. Линь Кэсун подумала, что он позовет ее попробовать, но вместо этого он поднес свиную отбивную к своему рту.

Когда он проглотил свиную отбивную, по его горлу, казалось, прошла волна, и Линь Кэсун подсознательно глотала вместе с ним.

— Это... как оно на вкус?

— Попробуй и узнаешь. — Цзян Цяньфань больше не собирался ее кормить.

Это необъяснимо разочаровало Линь Кэсун. Хотя такое разочарование немного нелепо. Она не была его котенком, о котором он заботился, который поднимал голову, щурил глазки и делал ленивое выражение лица, ожидая любви хозяина.

Сделай это сама, и у тебя будет много еды.

Линь Кэсун отрезала большой кусок свиной отбивной, обмакнула в соус и отправила в рот.

Как удивительно! Цзян Цяньфань не положил чили, ах, откуда взялся этот слегка острый, слегка сладковатый пряный вкус? Это не мог быть рубленый чеснок или тмин... Может быть, этот зеленый измельченный лист? Линь Кэсун незаметно наколола вилкой немного измельченной зелени и положила ее в рот.

Легкая сладость сопровождалась пряным анисовым вкусом с легким горьким послевкусием. Но эта горечь была ароматной.

— Что это за перемолотая зелень? — с любопытством спросила Линь Кэсун.

— Это эстрагон.

Линь Кэсун вспомнила, что видела такую специю в книгах. Сегодня она действительно многого добилась! Сначала голландский соус, потом эстрагон.

— Что ты думаешь о вкусе? — спросил Цзян Цяньфань.

— Дополняет свиные отбивные на гриле гораздо лучше, чем голландский соус в начале! Но я чувствую... как бы это сказать? — Вкус был богаче, имел больше слоев и сильнее возбуждал аппетит, но она продолжала чувствовать, что нет слияния.

— Оригинальный фруктовый аромат малины пропал. — Голос Цзян Цяньфаня понизился, Линь Кэсун внезапно почувствовала себя просветленной.

— Точно! Именно так! Свиные отбивные на гриле и фруктовый аромат малины дополняют друг друга! Но вкус чеснока и тмина слишком тяжелый, и малина уже не так заметна!

— Хм... — Цзян Цяньфань принес яблоко и сказал Линь Кэсун: — Почисти его.

Не говоря ни слова, Линь Кэсун взяла маленький нож и провела им по кругу, снимая кожуру с яблока.

— Отрежь кусочек, проверь, насколько оно кислое.

Линь Кэсун молча запомнила этот пункт. Она поняла, что что бы ни делал Цзян Цяньфань, он обязательно проверит вкус или текстуру каждого ингредиента.

Она сама попробовала кусочек, но лицо Цзян Цяньфаня было слегка повернуто к ней, она поспешно отрезала маленький кусочек и отправила ему в рот.

Промежуток между его губами всегда имел ощущение тайны, когда яблоко было близко к его губам, Линь Кэсун необъяснимо почувствовала ностальгию.

Пока губы собеседника слегка не сомкнулись над кончиками ее пальцев, эта нежность и теплота совершенно не соответствовали воображению Линь Кэсун.

— Хм, кислинка и сладость сбалансированы. Выжми яблочный сок.

— Хорошо. — Линь Кэсун взяла маленькую соковыжималку и выжала сок.

Цзян Цяньфань зачерпнул две кофейные ложки яблочного сока, размешал его в голландском соусе, затем отрезал еще один кусок свиной отбивной и попробовал.

— Да, теперь намного лучше.

— Правда? Дай и мне попробовать!

Вкус был действительно превосходным! И аромат, и текстура, и приправы, и послевкусие были

безупречны. Линь Кэсун не могла не съесть оставшиеся свиные отбивные.

Когда она проглотила последний кусочек, она поняла, что Цзян Цяньфань все еще рядом с ней и не ушел далеко.

— У тебя действительно хороший аппетит.

— Потому что это вкусно! — Это был комплимент от всего сердца Линь Кэсун.

— Тебе все вкусно.

Линь Кэсун: «...»

— Но в том, что это вкусно, есть и твоя заслуга. Идея добавить тмин была неубедительной, но она сработала.

Линь Кэсун почувствовала счастье и разочарование одновременно.

Господин Цзян, когда ты делаешь комплименты другим, можешь ли ты сделать так, чтобы это не звучало как критика?

— Собирайся и пойдем со мной в ресторан Айрис.

— А?

— Кухня ресторана — хорошее место, чтобы обучать кого-то. И там будет обедать важная персона, я лично приготовлю основное блюдо.

— Какое основное блюдо?

— Свиные отбивные на гриле с малиной и специальным голландским соусом.

Что? Разве это не то, что он только что приготовил?

Цзян Цяньфань протянул руку, коснулся лба Линь Кэсун и отодвинул ее голову:

— Ты загораживаешь дорогу.

Линь Кэсун потрогала лоб. После ночи, проведенной за готовкой лапши со свиной с

грибами, разве она не должна иметь возможность хорошенько выспаться?

Но стоило ей подумать о том, что Цзян Цяньфань использует блюдо, которое они вместе приготовили, для приема важного гостя, как не чувствовалось ни капли усталости, все тело было полно бодрости!

На кухне сегодня было не так оживленно, как вчера.

Помимо шинковки лука, нарезки чеснока и других овощей, Пеппер с большим терпением, чем в прошлый раз, учил Линь Кэсун разделять стейк. Для разных частей стейка использовались разные способы нарезки. Даже разные способы приготовления определяли толщину стейка. Под руководством Пеппера Линь Кэсун разделала и разделила на три порции филе миньон. Этот стейк берется из самой нежной части говяжьего хребта и не содержит жира. Затем было обработано еще несколько нарезанных кубиками стейков на кости.

Если смотреть на кухню с точки зрения Линь Кэсун, то Цзян Цяньфань и Айрис работали в полной гармонии. Айрис, очевидно, готовила на закуску жареные гребешки с французскими травами, но она могла время от времени передавать Цзян Цяньфаню ингредиенты и даже напоминать ему о готовности свиных отбивных. Это вызвало зависть Линь Кэсун.

Пеппер постучал пальцем по голове Линь Кэсун:

— Сконцентрируйся.

— Ох... Мне просто любопытно.

— Что любопытно?

— Мистер Цзян и Айрис выглядят так, будто давно знают друг друга.

— Когда ты тоже станешь хорошим шеф-поваром, ты поймешь, что многие вещи не нужно передавать словами, нужно просто смотреть и знать, что дальше.

— Интересно, кто сегодня почетный гость...

Удивительно, что Цзян Цяньфань весь вечер думал о том, как приготовить голландский соус для свиных отбивных.

— Ты знаешь о Силиконовой долине?

— Конечно, знаю!

— Тот, кто пришел сегодня, — генеральный директор компании SNR, предоставляющей сетевые услуги, мистер МакКаллум, и один из их новых акционеров. Некоторое время назад из-за утечки информации о клиентах SNR столкнулась с кризисом связей с общественностью, и именно предложенное этим новым акционером решение позволило свести потери к минимуму. Так что мистер МакКаллум собирается пообедать с этим новым акционером здесь, чтобы выразить благодарность и в то же время укрепить связь.

— О, так вот в чем дело.

— Достаточно, ты спросила все, что нужно было спросить, делай свою работу как следует!

Было очевидно, что закуска Айрис и основное блюдо Цзян Цяньфаня получили благосклонность господина МакКаллума, Айрис сопровождала Цзян Цяньфаня на встречу с господином МакКаллумом.

За обеденным столом сидели господин МакКаллум, юридический консультант компании и молодой азиат.

Мистер МакКаллум пожал руки Айрис и Цзян Цяньфаню и очень искренним тоном сказал:

— У сегодняшних морских гребешков был свежий вкус. А свиная отбивная была просто потрясающей! Мы очень сожалеем, что порция отбивных не могла быть немного больше.

Айрис рассмеялась, а Цзян Цяньфань только легкомысленно сказал:

— Это чтобы вы пришли еще раз.

<http://tl.rulate.ru/book/12730/2886297>