

Глава 3

Продуктовый мокрый рынок, расположенный поблизости был очень переполнен. На мокром рынке было несколько продавцов овощей и фруктов, предлагающих дикий ассортимент свежих овощей и фруктов для продажи.

Из-за вегетарианского вируса люди избегали употребления в пищу мяса в течение 80 лет. Одним из положительных последствий этого вируса является то, что повара сумели создать ошеломляющее количество вегетарианских рецептов. Клиенты, ищущие вегетарианские блюда, обладают широким рядом возможностей для выбора. Вегетарианские блюда в этом мире намного вкуснее и богаты разнообразием, чем на Земле.

Конечно, Е Чуй пришел на этот мокрый рынок, чтобы не покупать овощи, а покупать баранину. Баранина является ключевым ингредиентом в приготовлении жареной баранины на шампуре, и он должен мариновать этих баранин, чтобы он мог продавать жареную баранину на шампуре в ночное время.

На мокром рынке было всего несколько киосков, где продавались мясные продукты. Хотя вакцина сделала мясо безопасным для потребления, большинство потребителей в этот период вовремя еще не скорректировали свой рацион, чтобы принимать мясо. Присущая мясу предвзятость означает, что многие граждане не могут согласиться с концепцией употребления мяса. Это привело к странной ситуации- большая часть мяса, доступная для продажи, была намного дешевле, чем овощи!

Очень мало людей фактически покупали мясные продукты. Это позволило Е.Чую воспользоваться преимуществами более низких цен для приобретения жареной баранины на продажу.

Говоря о шашлыках из жареной баранины, Е Чуй хорошо знаком с этим блюдом. В своей прошлой жизни он также продавал шашлыки из жареного ягненка, когда был подростком. Это можно считать точкой его вхождения в кулинарный мир.

После того, как он перешел в этот мир, ему пришлось начать все с нуля. Тот факт, что он снова стал продавать шашлыки из жареного ягненка, по мнению Е Чуя, является небесной волей.

Конечно, опыт Е Чуя, как шеф-повара на Земле дал ему огромное преимущество. Еда, которую он готовил и продавал, имеет гораздо более высокое качество и стандарт. В результате ему удалось продавать большое количество шашлыков из баранины каждую ночь.

Когда владелец магазина баранины увидел Е Чуя, он сразу же встретил его с широкой улыбкой: "Вы пришли, чтобы купить больше баранины? Быстрее, подойдите и посмотрите, это мясо очень свежее, и я просто швырнул их из скотобойни этим утром."

Е Чуй стал постоянным клиентом этого магазина. В течение последних двух недель он посещал этот магазин, чтобы купить баранину, которая ему нужна для его бизнеса, и для осведомления о владельце магазина. Е Чуй кивнул головой и начал изучать мясо.

Для жареных шашлыков из баранины наиболее подходящими частями являются мясо сухожилия, также известное как лопатки. Переднее сухожилие относится к мясу на двух передних лапах ягненка. У этого вида мяса были мышцы на них, и мышцы с мясом соединены вместе. При обжарке шашлыки из баранины очень вкусные.

Кроме этого среза, мясо на задней стороне ягненка, также называемое "Филейное мясо",

может также использоваться для приготовления отличных шашлыков из ягненка. Кроме того, грудка ягненка также является хорошим выбором.

Используя свои знания и внимание к порезам, он быстро выбрал те части, которые хотел. Он купил в общей сложности 50 Цзинь (около 25 кг) баранины. Этого должно быть достаточно, чтобы приготовить примерно 1000 жареных шашлыков из ягненка, и должно быть достаточно, чтобы продержать его в течение одной ночи.

Цена баранины здесь относительно дешевая. Каждый из разрезов, которые он выбрал, составляет всего 20 долларов за Цзинь. 50 Цзинь баранины стоят около \$ 1000. Учитывая, что Е Чуй продал каждую палку жареных шашлыков ягненка по цене \$2 за палку и минус его стоимость, он мог бы зарабатывать около \$ 700 или за ночь.

Для хозяина киоска баранины на мокром рынке, Е Чуй является одним из его крупнейших клиентов. Таким образом, он был очень рад обслуживать Е Чуя. Он разрезал баранину в соответствии со спецификациями Е Чуя. Порезав баранину, он аккуратно упаковал крупные куски баранины и помог Е Чую бросить тяжелые мешки с бараниной на трехколесный велосипед Е Чуя, который был припаркован возле магазина.

После того, как он перенёс свои покупки на трехколесный велосипед, Е Чуй вспомнил, что он обещал своей сестре Ван Шиюй приготовить ей вкусный обед. Поэтому он огляделся вокруг и увидел, что он может купить, для того, чтобы сделать вкусный обед. С тех пор, как он переродился, он всегда проводил большую часть своего времени, готовя и ухаживая за ларьком баранины. Он не готовил в течение длительного времени, и вполне стремится сделать это.

Глядя на несколько доступных прилавков мяса, Е Чуй вдруг неожиданно взглянул на кабинку, которое специализируется на курином мясе.

"Давайте есть курицу на обед!"

Е Чуй принял решение и подошел к этой палатке.

Этот киоск продает курицу, которая была лишена перьев. Начальник этого ларька увидел, что есть клиент, и сразу же попытался раздобыть его товар. Но Е Чуй не слышал ни слова, что он говорил, и вместо этого он оглядывался, чтобы выбрать "лучшую" курицу. Через некоторое время он, наконец, нашел цыпленка, который удовлетворял его требованиям, и передал его владельцу киоска, чтобы взвесить его.

Хозяин был очень рад, что у него был клиент, который купил что-то вместо того, чтобы просто смотреть вокруг. Но ему было любопытно, что Е Чуй искал, когда в конце выбрал курицу. Он спросил: "Сэр, только что я увидел, что вы посмотрели все мои продукты, прежде чем выбрать этого цыпленка. Есть ли что-нибудь, что вы конкретно ищете?"

Куриное мясо только что было представлено на обеденном столе менее 2 лет. Даже хозяин ларька, который продает кур, не мог быть уверен в качестве своей курицы. Он просто спрашивал из любопытства.

Для Е Чуя выбор курицы- не секрет. Затем он поделился своими взглядами на выбор курицы.

"Покупая курицу, нужно посмотреть на 4 пункта. Эти 4 пункта- метка ножа, глаза, кожа и ноги цыпленка.

Прежде всего, вы должны проверить на метку ножа. Хороший цыпленок должен иметь четкую

метку ножа, и рядом с меткой ножа должны быть следы сгустка крови. Это потому, что если курица умерла от болезни, у нее не будет ножевой метки. Если бы курица умерла до того, как ее зарезали, не будет никакого сгустка крови на ножевой ране, так как ее кровь уже свертывалась.

Затем, вы должны проверить куриные глаза. Хороший цыпленок должен иметь яркие глаза, и большую часть времени куриные глаза открыты или наполовину открыты. Если цыпленок умер от болезни, глаза опустятся, и в его глазах не будет света, а куриные глаза закрыты.

После этого, вы должны посмотреть на кожу курицы. Бла-бла-бла ... "

Когда Е Чуй закончил говорить, хозяин стоял там с полуоткрытым ртом в изумлении. Он не считал, что есть так много вещей, которые следует учитывать при выборе курицы. Он сразу же ответил: "Сегодня я многому у тебя научился. Но, брат, ты же видишь, что мои цыплята не больны, и все они только что разделаны."

"Конечно, я доволен качеством ваших цыплят. Я обязательно вернусь и куплю у вас снова." Е Чуй взял пакет с курицей, улыбнулся и направился к своему трехколесному велосипеду.

Владелец куриного киоска запомнил слова, которые сказал Е Чуй. Каждый раз, когда у него был потенциальный клиент, который просматривал его кур, он повторял то, что сказал Е Чуй, чтобы продемонстрировать, что курица, которую он продает, имеет хорошее качество.

Примерно в полдень к кабинке устремился толстяк, который яростно потел. Этому толстяку было около 30 лет, он был с большой головой и большими ушами, и очень справедливый и белый. Пот непрерывно выливался из его головы, и его рубашка была пропитана его потоотделением. Он выглядел так, как будто он был в спешке, или имел очень насущный вопрос большой срочности.

Он стоял перед продавцом курицы, и сразу же начал выбирать курицу.

Хозяин сразу же начинает размышлять о своих новых приобретенных знаниях: "Мои куры самые свежие и лучшие. Смотрите, при выборе курицы нужно обратить внимание на 4 фактора. Эти 4 фактора...."

Услышав объяснение продавца курицы, толстяк был поражен. Он был впечатлен знанием этого хозяина и спросил: "Вы очень знакомы с куриным мясом? Знаете ли Вы, как готовить курицу?"

"Приготовить курицу?"

Хозяин тут же покачал головой. "Я просто продаю куриное мясо и не очень хорошо готовлю. Обычно я просто варю курицу и делаю куриный суп, и для этого не требуется никаких навыков."

Толстяк выглядел очень разочарованным: "О, я слушал вашу лекцию и думал, что вы эксперт в кулинарии."

"Хе-хе, честно говоря, я слышал только методы для выбора большой курицы от ребенка сегодня утром. Этот ребенок действительно знает много, и должен быть отличным поваром." Продавец курицы улыбнулся, когда он раскрыл свой секрет.

"Слышал, что ребёнка упомянули в этом?" Глаза у толстяка сразу же засветились. "Что делает этот ребенок?"

"Это.... на самом деле я не слишком уверен. Ты должен пойти и спросить хозяина баранины. Он хорошо знаком с этим ребенком."

Выслушав продавца курицы, толстяк сразу бросился к поставщику баранины и запросил у него дополнительную информацию. Торговец бараниной не знал, где живет Е Чуй, но он знает общий район. Толстяк поблагодарил торговца бараниной и сразу бросился в сторону района, где живет Е Чуй.

Некоторое время спустя, толстяк, наконец, достиг района. Он вытер удары пота на голове и задыхался. Внезапно он поймал дуновение чего-то, и его нос дернулся.

"Какой чудесный аромат.... Это куриное мясо! Но как он его приготовил, чтобы она так хорошо пахла?"

.....

<http://tl.rulate.ru/book/13114/261618>