

Глава 14

Честно говоря, когда Е Чуй увидел улыбающееся лицо Тянь Сяодо, стоящего перед киоском жареной баранины, Е Чуй был очень впечатлен терпением этого человека.

Он оглянулся и увидел, что вокруг нет хулиганов, которые хотят создать ему проблемы. Кроме того, владелец мясного киоска на мокром рынке поручился за личность этого человека утром. Все это заставило Е Чуя увидеть Тянь Сяодо в более благоприятном свете.

Конечно, он все еще был осторожен при общении с ним.

Е Чуй не сказал ни слова и принял деньги от него. Затем он передал ему 5 шашлыков из баранины.

Тянь Сяодо слышал от Фан Тао, что Е Чуй открыл здесь киоск по продаже шашлыков. Ночью он тут же помчался.

Будучи 5-звездочным шеф-поваром, он сначала посмотрел на эти уличные продукты.

Но в этот момент его привлек запах шашлыка из баранины. С достойным лицом он пошел в одну сторону, чтобы не повлиять на бизнес ларька. Наполненный предвкушением, он откусил шашлык. Затем он тут же остановился, ошеломленный вкусом.

Как шеф-повар, его вкусовые рецепторы гораздо острее, чем у большинства людей. Он мог сразу сказать, насколько хороши эти бараньи шашлыки. Он также провел некоторые исследования по обжарке баранины в непиковые периоды будних дней. Но жареная баранина, которую он тщательно приготовил, не такая вкусная, как этот простой шашлык.

Тянь Сяодо оказался опьяненным вкусом этой баранины.

Он просто постоянно пережёвывал его, будто оценивал фляжку хорошего вина. Его выражение было похоже на оценку хорошей живописи, погружение в себя и забвение всего остального.

Тогда его толстое лицо выглядело еще более убогим...

Видя это, Е Чуй не мог не похвалить его. Можно видеть, что этот толстяк действительно является экспертом в дегустации пищи и действительно может оценить необычайность этого простого шашлыка из ягненка. Его опьянение выглядит точно так же, как поведение истинно обманутого гурмана.

Тянь Сяодо потратил целых десять минут, перед тем как съесть 5 палочек шашлыков из баранины, один за другим.

В его глазах он говорил себе с небольшим удивлением: "Эта баранина была маринована прежде чем, удалить запах ягненка и сохранить свежесть баранины."

"О, и есть еще один вид вкуса. Это своего рода приправа. Она почти сыграла роль завершающего штриха и сделала вкус шашлыка идеально сублимированным... что это? "

Тянь Сяодо продолжал бормотать про себя. Есть что-то, чего он не мог понять. Он с нетерпением посмотрел на Е Чуя и спросил: "Какой последний вид приправы? Я использовал несколько специй, чтобы приправить жареного ягненка, но я все еще не мог повторить этот вкус. Вы использовали какую-то ценную приправу, чтобы увеличить вкус ягненка? Что это за

специи такие?"

"Это тмин. Я добавил немного тмина." - Е Чуй улыбнулся, когда ответил.

"Тмин?"- Тянь Сяодо был удивлен.

"Да, просто обыкновенный тмин, обжаренный на сковороде, измельченный в порошок и посыпанный им на шашлыки из баранины."- объяснил Е Чуй.

Тянь Сяодо выглядел так, будто он понял: "О, это был тмин Правильно, такой вкус у тмина. После смешивания с бараниной, он помогает создать волшебную комбинацию. Это потрясающе, это невероятно! "

Глядя на выражение восторга Тянь Сяодо, Е Чуй не мог не рассмеяться. Тмин, также известный как фенхель [1], является незаменимой приправой для шашлыков или других блюд. Мы могли бы даже сказать, что лучший способ разворачивания тмина-это готовить с мясом. Однако из-за отсутствия мяса в последние 80 лет этот "король приправ" постепенно исчез из поля зрения.

Даже лучшие шеф-повара, такие как Тянь Сяодо не привыкли к пикантным вкусам. И он ошибочно подумал, что это отличная специя.

"Вы действительно тот, кого я ищу!"- Тянь Сяодо пришел в себя. Он посмотрел на Е Чуя с удивлением и восторгом. "Младший брат, я могу..."

"Я сейчас занят."- Е Чуй прервал Тянь Сяодо. Он перевернул шампур ягненка перед ним. "Вы можете подождать, пока я не закончу свою работу. Конечно, я не возражаю, если вы можете мне работать."

Разве шеф-повар пятизвездочных отелей поможет продавать шашлыки из баранины?

В обычный день Тянь Сяодо подумал бы, что это определенно шутка. Но в данный момент он не чувствовал, что это смешно. Скорее, он чувствовал, что это честь. Если это блюдо Да Пан Цзи заставило Тянь Сяодо заинтересоваться приготовлением Е Чуя, то этот шашлык из баранины позволил Е Чую завоевать уважение Тянь Сяодо.

Тянь Сяодо, ничего не говоря, закатил рукава и встал с Е Чуем.

Видя реакцию Тянь Сяодо, Е Чуй с удовлетворением кивнул. Тянь Сяодо-это пяти-звездочный шеф-повар. В глазах Е Чуя, Бога кулинарии, этот статус не имеет смысла.

Но любовь Тянь Сяодо к кулинарии и его настойчивое отношение коснулись Е Чуя. Просто для этого он готов дать шанс Тянь Сяодо.

Конечно, чтобы получить эту возможность, Тянь Сяодо также должен упорно работать, помогая ему продавать шашлыки из баранины.

"Когда шашлык ягненка обжаривается, его необходимо равномерно нагреть. Чтобы обеспечить лучший вкус, лучше всего жарить их, пока они не станут золотисто-желтыми..." - сказал Е Чуй. Обучая Тянь Сяодо, он поджаривал ягненка.

Тянь Сяодо усердно учился. Он учился очень быстро. В конце концов, он был отличным поваром. Он быстро постиг все самое необходимое.

Затем люди, которые стояли в очереди перед ларьком шашлыка из баранины, разделились на две группы. Одна группа стояла в очереди перед Е Чуем, а другая перед Тянь Сяодо.

Две очереди, казалось, стали площадкой для битвы шеф-поваров. И победитель будет определяться стороной с большим количеством клиентов.

Просто потому, что жареные шашлыки ягненка кажутся простыми, не означает, что обжарка это простая задача. Действительно, сделать хорошую работу барбекю равномерно довольно трудно.

В современном мире мы часто видим такую ситуацию. На ночном рынке есть два соседних киоска, торгующих шашлыками из баранины. Они используют то же самое оборудование для барбекю, те же самые ингредиенты, и все кажется одинаковым.

Но клиенты всегда будут отдавать предпочтение одному из них. Они чувствуют, что вкус шашлыка из баранины, который жарится на одном ларьке, лучше, чем на другом.

В этом разница между стандартами обжарки.

Когда Тянь Сяодо , просто принял доставку, он также хотел победить Е Чуя. В конце концов, он по-прежнему гордиться 5-звездочным шеф-поваром.

Но к своему удивлению, он постепенно обнаружил, что очередь перед ним была намного короче, чем очередь, ожидающая на стороне Е Чуя.

И после того, как шашлыки из баранины был куплены, клиенты сказали ему, что шашлык из баранины, который он поджаривал, не так хорош, как у Е Чуя.

Постоянные клиенты не являются причиной того, что клиентов больше интересует покупка у Е Чуя.

Более вероятная причина заключается в том, что баранина, приготовленная на гриле Е Чуя, действительно более вкусная. Хотя разрыв тонкий, он есть.

К этому времени Тянь Сяодо больше не испытывал презрения к молодому человеку, который был вдвое моложе его. Скорее, он был полон уважения к навыкам приготовления этого человека.

Поскольку сейчас два человека ухаживают за киоском, все шашлыки ягненка были распроданы к десяти часам вечера.

Тянь Сяодо помог Е Чую привести в порядок ларёк и переместить пустые коробки на трёхколёсный велосипед Е Чуя.

На обратном пути в свой дом, Е Чуй улыбнулся и спросил Тянь Сяодо: "Что вам нужно от меня?"

"Рецепт куриного блюда, который вы приготовили несколько дней назад ... - на мгновение замешкался Тянь Сяодо, а затем продолжил, - пожалуйста, вы можете продать этот рецепт мне? Очень важный гость забронировал номер в ресторане, в котором я работаю. Этот гость попросил съесть блюда из курицы, и его назначение начнётся через пару дней. "

Примечание:

[1] На самом деле, тмин и фенхель - это 2 разных вида специй. Тмин слегка горьковатый. Фенхель немного сладкий. Они могут принадлежать к родственному семейству растений, но вкус совершенно другой.

<http://tl.rulate.ru/book/13114/269659>