

Снаружи была суета.

Линь Фан посмотрел на выражение Ван Мин Яна и вдруг почувствовал, что что-то не так. Казалось, что у него не было благих намерений.

"Что это за взгляд? Почему мне кажется, что ты что-то от меня хочешь?" Линь Фан слишком хорошо знал Ван Мин Яна. Этот парень был умнее всех остальных. С его большими, решительными глазами, что-то определённо было не так.

Ван Мин Ян улыбнулся и сказал: "Я должен сказать, брат, ты в впечатляющей ситуации. Ты явно не знаменитость, но число твоих поклонников на Weibo чрезвычайно велико. Если бы ты дал ему больше времени, оно бы только возросло. У нас такие тесные отношения. Было бы здорово, если бы ты стал посланцем для моих будущих продуктов, да?"

Линь Фан знал, что ничего хорошего в этом нет. "Вам придется заплатить мне. И тебе придется заплатить мне столько, сколько заплатит знаменитость из списка "А". Если это меньше десяти или двадцати миллионов, даже не думай об этом."

Глаза Ван Мин Яна расширились, казалось, что он обиделся на слова Линь Фана. "Д\*мн, наши отношения только с тобой?"

Линь Фан засмеялся: "Это уже цена дружбы". В следующий раз она не будет такой низкой".

Ван Мин Ян поднял бровь. "Кто осмелится нанять тебя за такую цену?"

Линь Фан пожал плечами. Трудно было сказать.

\*кольцо\*

Телефон зазвонил. Это был босс "Высших электронных дверей тигра", Чжун Мин. Линь Фан понятия не имел, зачем ему звонить, но все равно ответил на звонок.

Линь Фан сказал: "Шеф Чжун, почему вы вдруг позвонили мне?"

Из телефона раздался звук смеха шефа Чжона: "Поздравляю, господин Линь. Тот инцидент с торговцами людьми был очень похвальным."

Линь Фан смиренно сказал: "Ничего страшного..."

Шеф Чжун сказал: "Мастер Линь, после того, как я вернулся в свой офис в тот день, у меня была встреча с моим технологическим отделом и я сделал улучшения в моем продукте. Он

будет выпущен примерно через три месяца. Я звоню вам сегодня, мастер Линь, потому что хотел пригласить вас, если вы свободны, стать послом "Высших тигровых электронных дверей". Будьте уверены, что зарплата оставит вас довольными".

"Послушайте, кто-то нанимает меня", - сказал Линь Фан Ван Мин Яну. Потом он снова поговорил по телефону: "Шеф Чжун, позвольте мне сначала подумать об этом. В конце концов, я не знаменитость и у меня нет никакого опыта работы в качестве посла".

Вождь Чжун сказал: "Ладно, ладно. Торопиться некуда. Подумайте об этом, господин Линь. Не надо спешить".

Линь Фан кивнул: "Тогда ладно. Если больше ничего нет, я вешаю трубку".

Он повесил трубку.

Линь Фан с гордостью посмотрел на Ван Мин Яна: "Ты это видел? Кто-то нанимает меня."

Ван Мин Ян отказался от больших пальцев. "Ты чертовски крут, ясно? Но на самом деле, в следующий раз ты должен быть послом для меня. Давай пока не будем об этом. Я уже запланировал на полдень. Мы пообедаем вместе."

Линь Фэн кивнул. "Хорошо. Посмотрим, не захочет ли кто-нибудь из этих соседских владельцев магазина тоже прийти. Если они хотят прийти, мы должны пригласить и их".

Ван Мин Ян улыбнулся. "Я тут со всем разберусь, не волнуйся. Это всего лишь еда, сколько это может стоить?"

...

В полдень.

Ван Мин Ян очень хорошо справлялся. Практически все владельцы близлежащих магазинов хотели присоединиться. Они заняли в общей сложности десять столиков, и это было очень оживлённо.

Линь Фан сидел там и думал о своей новой шестой странице знаний. Одна из восьми великих китайских кухонь, Цзянсу. Он очень хотел попробовать. Более того, теперь, когда он был в ресторане, он хотел в полной мере использовать это место. Затем он похлопал по плечу Ван Мин Яна и спросил: "Вы знаете владельца этого места?"

Ван Мин Ян кивнул: "Да. Что это?"

Линь Фан улыбнулся: "Я хочу приготовить вам несколько блюд, чтобы вы могли попробовать."

Ван Мин Ян был удивлён. "Ты умеешь готовить?"

Линь Фан выстрелил в него грязным взглядом. "Что случилось? Не смотри на меня свысока."

Ван Мин Ян засмеялся: "Ладно, я отведу тебя на кухню. Можешь идти, но не делай ничего несъедобного."

Владельцы магазина любопытно спросили: "Куда вы идете, господин Линь?"

Ван Мин Ян сказал с усмешкой: "Мастер Лин хочет приготовить вам посуду, чтобы вы попробовали".

"Мастер Лин умеет готовить?"

"Это что-то новенькое."

"Оладьи Маленького босса с лопатками такие вкусные. Интересно, как обернётся его блюдо."

Лин Фэн засмеялся: "Просто я немного знаю. Так как сегодня все так счастливы, я хотел попробовать".

Все владельцы засмеялись: "Вообще-то, нам бы хотелось, чтобы Мастер Лин подарил нам по блинчику с луком".

...

На кухне!

Ван Мин Ян: "Старейшина Чжан, мой брат хочет приготовить несколько блюд. Будет ли это удобно?"

Владелец ресторана улыбнулся, услышав это. "Если шеф Ван захочет, даже если это неудобно, мне придётся это сделать."

Ван Мин Ян засмеялся: "Тогда спасибо".

На кухне Линь Фан немного нервничал. Это был первый раз, когда он готовил посуду. Он понятия не имел, как это знание энциклопедии, но, судя по мастерству повара перед ним, это

было бы не просто.

Старейшина Чжан сказал: "Шеф-повар Ли, это брат шефа Ван". Он хочет сам приготовить несколько блюд. А вы ему помогите".

Шеф-повар Ли кивнул: "Да, босс".

Затем шеф-повар Ли любопытно посмотрел на Линь Фэна, задаваясь вопросом, что этот молодой человек может приготовить. Судя по внешнему виду, он не был знаком с кухней. Наверное, он просто хотел повеселиться.

Линь Фан помахал рукой Ван Мин Яну. "Возвращайся первым. Оставь это мне. Я приготовлю несколько моих фирменных блюд".

Ван Мин Ян улыбнулся. "Хорошо."

После того, как Ван Мин Ян ушёл, Линь Фан надел на шеф-повара наряд, а потом помыл руки. Ему было довольно любопытно, так как это был его первый раз, когда он готовил. Он не знал, каким будет вкус его блюд. В конце концов, он еще не пробовал готовить, так как он открыл это умение.

Шеф-повар Ли знал, что этот человек не просто обычный человек, поэтому вежливо спросил: "Какое первое блюдо ты хочешь приготовить?".

Линь Фан улыбнулась. "Я сделаю белку-мандариновую рыбу (жареную во фритюре рыбу-мандариновую в кисло-сладком соусе)".

Шеф-повар Ли был удивлен. "Это деликатес кухни Цзянсу!"

Линь Фан кивнул и засмеялся: "Точно. Там десять столиков, так что я сделаю десять порций".

Шеф-повар Ли с улыбкой сказал: "Белка-мандаринка - сложное блюдо. Ещё сложнее приготовить её хорошо". Это требует большого мастерства".

Остальные повара продолжали работать. Им все еще приходилось готовить другие блюда. Тем временем шеф-повару Ли пришлось помогать Линь Фэну. Однако, когда Линь Фан взял нож, шеф-повар Ли почувствовал себя неловко. Он сразу понял. Этот парень был новичком. Хотя у него были кулинарные знания, ему не хватало ножевых навыков.

Линь Фан взглянул на энциклопедию. Подкласс знаний - "Ножные навыки" требовал только десять энциклопедических точек. Это было не дорого, так что он сразу же получил его.

После открытия "Ножных навыков", Линь Фэн почувствовал, что нож стал частью его тела.

Шеф-повар Ли увидел, что Линь Фэн не двигается, и подумал, что не знает, с чего начать. Он хотел пойти вперед и помочь, но как только его ноги начали двигаться, нож в руке Линь Фэна также начал двигаться.

Поначалу шеф-повар Ли мало что об этом думал, но вдруг понял, что что-то ненормальное. Эта техника Линь Фэна оставила его пораженным.

Нож двигался безостановочно, нарезаая кубики без минутной паузы. В одно мгновение он удалил весь кишечник изнутри рыбы.

"Невероятные ножевые навыки", - в изумлении сказал шеф-повар Ли. В его глазах был блеск недоверия. Такие ножевые навыки не могли быть достигнуты без нескольких десятилетий опыта.

Линь Фэн смотрел вверх и улыбался, не останавливая рук.

Шеф-повар Ли знал, что именно в предстоящей части можно будет по-настоящему проверить свои ножевые навыки. В белке-мандариновой рыбе мясо рыбы должно быть вырезано в узор цветущего цветка. Следы от ножей должны быть на одинаковом расстоянии, а глубина порезов должна быть одинаковой, не портя рыбе шкуру. Для некоторых шеф-поваров приготовление белки-мандариновой рыбы вовсе не было проблемой, однако качество и детали могли сильно отличаться.

Для шеф-повара Ли ножевое мастерство Линь Фэна оказалось богоподобным, не больше, не меньше. Каждый разрез был соразмерен. Это было просто шокирующе.

Шеф-повар Ли поначалу не думал о Линь Фэне, но в этот момент он понял, что недооценил его.

Только этот ножевой навык был выше самого себя.

Остальные шеф-повара, которые были заняты работой, задавались вопросом, что шеф-повар Ли делает стоя, но когда они увидели движения этого молодого человека, каждый из них также ошеломился. Использование ножей тоже было навыком. Некоторые люди выглядят потрясающе, когда обращаются с ножами, в то время как некоторые выглядят ужасно.

Что касается Линь Фэна, его движения текла как вода. Это было чистое умение. Даже люди, которые не знали, как готовить, смогли бы увидеть, что его умение было ненормальным.

Линь Фэн понял, что это было потрясающе. В его сердце было что-то вроде предвкушения. Как будто в его руках было произведение искусства, ожидающее своей формы.

Вок нагревался на пламени. Следующим был контроль над пламенем. Для Лин Фана это было слишком просто. Знания энциклопедии были выгравированы в его сознании, как будто достигая гармонии с его телом.

Несмотря на то, что это был его первый раз, он чувствовал себя только немного по-новому.

...

Снаружи.

Все обсуждали.

"Какое блюдо приготовит мастер Лин?"

"Мне очень любопытно".

"Как ты думаешь, Мастер Лин сделает нам блинчики с чешуйками?"

"Хватит мечтать. Как такое возможно? В любом случае, что бы он ни готовил, мы должны сказать, что это вкусно."

В этот момент подошла группа официанток, каждая из которых несла порцию изысканных блюд.

"А? Этот аромат..."

Когда владельцы магазина почувствовали запах аромата, их вкусовые рецепторы стали беспокойными.

Официантки тоже смотрели на блюда в руках. Аромат приковывал их к себе, тем более, что он продолжал циркулировать у них вокруг носа. Это заставляло их чувствовать непреодолимую спешку.

Это было мучительно.

Такой запах был не похож ни на что из того, что они чувствовали раньше.

<http://tl.rulate.ru/book/13317/899062>