

На следующий день!

Он все еще был в своих снах, когда мама пришла и распахнула шторы, впус­тив в себя солнечный свет. "Который час уже? Ты еще спишь! Быстрее вставай к завтраку!"

Линь Фан открыл глаза хрипло и посмотрел на время. "Мама, сейчас только 7.30. Дай мне ещё поспать".

Мама сказала: "Быстро вставай на завтрак. Если ты не позавтракаешь рано утром, это повлияет на твой желудок". Поторопись, перестань бездельничать".

Выбора не было, он не мог продолжать спать. Он закончил чистить зубы и мыть лицо, но даже тогда он все еще был хмельной.

За обеденным столом мама расспрашивала его о некоторых вещах. Он отвечал на них в своем оцепенении. О чем тут было спрашивать? Они уже говорили обо всем вчера. Однако маме, даже если бы она задавала ему вопросы снова и снова, этого было бы недостаточно.

Папа просто сидел, не сказав ни слова. В этом доме мама была боссом.

В тот момент зазвонил телефон.

Это был Мошенник Тиан. "Когда ты вернешься, малыш? Горожане становятся нетерпеливыми".

Лин Фэн улыбнулась и сказала: "Скоро, в ближайшие несколько дней."

Мошенник Тиан сказал: "Тогда ладно. Если ты не вернешься надолго, эти люди доставят тебе неприятности".

Повесив трубку, Линь Фан улыбнулся сам себе. Эти горожане до сих пор скучали по его блинчикам с луком. Не ел блинчики с луком, пока их не разбудили.

Попрощавшись с папой и мамой, Лин Фэн ушёл. Когда он добрался до первого этажа, он позвонил Бай Ке.

Бай Ке ответил: "Молодой фанат, что случилось так рано утром?"

Похоже, он еще спал. Если Линь Фан не мог уснуть, то и Бай Ке тоже не мог уснуть. "Быстро вставай и иди в магазин. Разве ты не хочешь научиться каким-то божественным навыкам?"

Когда Бай Ке услышал это, он вырвался из своего оцепенения: "Я иду, я иду..."

Он так много думал об изучении этих блюд, что чуть не сошёл с ума, особенно после того, как увидел выражения на лицах этих двух столов ужинов накануне вечером. Он даже не мог нормально спать. Он даже не попробовал эти блюда, но увидеть выражения на лицах ужинающих было достаточно, чтобы дать ему представление о их вкусе.

Должно быть, это было первоклассно.

Бай Ке стоял у входа и ждал. Когда он увидел силуэт Линь Фэна, он взволнованно побежал вперед, как будто увидел что-то невероятное.

Линь Фан улыбнулся. "Похоже, ты взволнован". Сегодня ты выучишь первое блюдо. Ты должен приложить некоторые усилия, я вернусь в Шанхай через несколько дней."

Бай Ке ударился о грудь и сказал: "Не волнуйся, я буду очень серьезен. С таким мастером, как ты, я точно буду готов".

Сяо Янь упаковывал вещи в магазине. Она тоже купила овощи. Когда она увидела Линь Фан, она улыбнулась. Она знала довольно много друзей Бай Кэ, но те, кого она знала, были в основном друзьями в хорошую погоду. Несмотря на то, что прошлой ночью она видела, как они общались, она могла сказать, что Линь Фан - настоящая подруга Бай Ки.

Чтобы у Бай Ке был настоящий друг, она была очень счастлива.

На кухне.

Линь Фан переоделся и надел фартук. Он вымыл руки и в то же время, он немного помыл котелок.

"Блюдо, которому я учу тебя сегодня - вчерашнее зеркальное блюдо "Тофу". Это блюдо было разработано в 20-м веке в 40-х годах Лю Чжун Инном. Это импровизация общего тофу с рубленным мясом. Эта Зеркальная Коробка Тофу также известна как Золотая Встраиваемая Белая Нефритовая Коробка", - медленно говорит Линь Фан.

Бай Кэ был сбит с толку: "Молодой фанат, кто этот Лю Чжун Ин? Он действительно создал такое вкусное блюдо?"

Линь Фан был ошеломлён. Он тоже не знал, кто этот Лю Чжун Инь. Это всё информация из энциклопедии. У него тоже был другой вопрос. "Вы когда-нибудь видели это блюдо раньше?"

Бай Ке покачал головой. "Никогда не видел. Хотя я и не какой-нибудь великий шеф-повар, не думаю, что в кухне Цзянсу есть такое блюдо. На самом деле, после возвращения вчера вечером я искал в интернете и тоже не смог найти это блюдо".

До тех пор Линь Фан никогда не узнал, откуда взялась эта энциклопедия. Он также не понимал некоторых сведений, содержащихся в ней, например, песню певца "Sky" "Wang Fei". Он искал её раньше, но не смог найти такую певицу. Тогда этого Лю Чжун Ина из энциклопедии, должно быть, тоже не существовало.

"Это блюдо, наверное, стало не очень популярным, так что мало кто о нём знает". Давайте вернёмся к приготовлению блюда". Линь Фан мог только так сказать.

Бай Ке очень хотел учиться, поэтому он не беспокоился об этом.

Сяо Янь купил все ингредиенты для Зеркальной Коробки Тофу и положил их в сторону. В тот момент она стояла рядом с Линь Фаном с ручкой и бумагой в руках, записывая всё, что говорил Линь Фанат.

Линь Фан взял ингредиенты в руки и кивнул. "Оказывается ли блюдо хорошо, помимо способности шеф-повара, это также зависит от свежести ингредиентов". Эти креветки и свинина должны быть хорошо выбраны. Они абсолютно не могут быть некачественными, иначе это существенно повлияет на их текстуру.

Бай Ке кивал сбоку. В тот момент Линь Фан был похож на учителя, когда Бай Кэ был его учеником, стоял и внимательно слушал учение учителя.

"Свинина должна иметь чередующиеся слои жира и нежирного мяса". Жир растворяется, когда его кладут в рот, в то время как нежирное мясо сохраняет свою жевательную резинку, придавая ей улучшенную текстуру". Руки Линь Фэна продолжали двигаться. Он удалил голову креветок, затем разогрел креветки, получив все приготовленные ингредиенты.

Бай Ке смотрел, не отворачиваясь ни на минуту, опасаясь, что может пропустить важный момент. Для него, чтобы молодой фанат смог научить его этому блюду, он был слишком удачлив.

Когда ученик хочет научиться у мастера, он должен проверить, готов ли он к этому. Прямо тогда, Линь Фан медленно учил его, кропотливо показывая ему все шаги и раскрывая все секреты для него.

В тот момент, вок разогрелся, и масло начало кипеть.

"Посмотрите внимательно. Это важный шаг в этом блюде. Если вы не научитесь этому шагу, блюдо, по сути, будет испорчено." Линь Фэн поместил кусочек тофу в заполненный маслом вок.

Бай Ке смотрел с максимальным фокусом.

Линь Фан указал на тофу в воке. "Смотрите, по мере того, как тофу помещают в масло, его

внешний слой постепенно становится золотистым. В этот момент необходимо внимательно следить за его зрелостью. Не позволяйте тофу пережариться, но убедитесь, что он не слишком мягкий. Внимательно следите за изменениями внешнего вида. Хорошо, уберите его из котелка".

Линь Фан тщательно учил, Бай Кэ внимательно изучал, а Сяо Янь подробно все записывал.

Имбирь и зелень добавляются в вок для аромата.

Добавьте подходящее количество томатного соуса, а затем быстро перемешайте во фритюре.

Добавить воды.

Подходящее количество темно-соевого соуса.

Добавить устричный соус, сахар и другие приправы".

Эти шаги кажутся простыми, но знать, сколько каждого ингредиента добавлять, тоже является навыком.

Если бы никого не было рядом, чтобы научить вас, даже если бы вы стояли и смотрели, вы бы никогда не смогли произвести такой же вкус.

В тот момент Бай Кэ был очень благодарен за Линь Фана. Он полностью объяснил в деталях все шаги, и даже сколько из каждого ингредиента использовать. Это была суть объясненного блюда.

"На медленном огне поставьте на крышку".

Десять минут спустя.

Подача Зеркальной Коробки Тофу вышла из вока.

Линь Фан вытер руки: "Вы, ребята, можете попробовать". Запомните этот вкус."

Бай Ке посмотрел на деликатес перед собой, на его изысканный внешний вид, на его великолепные цвета, и его вкусовые рецепторы уже не могли устоять перед ним. Он взял кусочек тофу и укусил его. Вдруг, его выражение полностью изменилось.

Затем он посмотрел на Линь Фан в неверии. "Это слишком хорошо..."

Выражение, которое делал Бай Кэ, было похоже на то, что делали горожане, когда ели блинчики Линь Фан. Это дьявольское выражение действительно выглядело преувеличенным.

"Жена, попробуй. Очень вкусно." Бай Кэ сопротивлялся желанию доесть кусок тофу, когда клал остальное в рот Сяо Янь.

После того, как Сяо Янь съел его, она с удивлением посмотрела на Линь-фана.

Как это может быть так вкусно?

Линь Фан сказал: "То, что я только что сделал, ты помнишь это?"

Бай Ке кивнул. "Я вспомнил это. Но для меня приготовить этот вкус, боюсь, будет очень трудно".

Лин Фан хихикал. Это не просто трудно. Это чрезвычайно трудно.

У Лин Фана были знания энциклопедии, так что вкус, который он произвел, определенно был лучшим в мире. Он скептически относился к тому, что, вероятно, в его блюде из "Энциклопедии" был добавлен некий эффект. Это блюдо уже само по себе было очень вкусным, но с дополнительным эффектом от "Энциклопедии", оно определённо было земляным.

"Энциклопедические точки +1".

...

<http://tl.rulate.ru/book/13317/919463>