

Блюдо "Вишневая свинина" было идеальным. Несмотря на то, что по сравнению с "Зеркальной коробкой тофу" это было не слишком сложное блюдо, все равно это был нелегкий подвиг. Если бы это был типичный шеф-повар, обучающий своего ученика, то, вероятно, достойного стандарта было бы достаточно. Но тот, кто учил Бай Ке, был Лин Фаном. Этот мастер, который был страшным, когда он стал серьезным, абсолютно измученный Бай Ке.

"Это нехорошо. Слишком мягко. Переделай."

"Цвет неправильный, нет блеска. Переделай."

"Переделать".

"Редо".

...

Это слово "Редо", выходило из уст Лин Фана бесчисленное количество раз. Каждый раз, для Бай Ке, было мучительным. По сравнению с созданием Зеркальной Коробки Тофу, это было намного страшнее и намного сложнее.

Линь Фан сурово сказал: "Если вы хотите хорошо приготовить это блюдо, то самое главное - обмазать мясо так, чтобы оно держалось на соусе". Я не могу быть слишком тонким, иначе соусы не будут цепляться за него. Оно не может быть слишком толстым также, иначе, текстура будет разрушена. Соотношение сахара и уксуса должно контролироваться. Если он слишком сладкий, то он засорится. Слишком кислый, и на вкус он будет просто плохим. Ты должен помнить об этом."

Бай Ке был под сильным стрессом. Он кивнул. "Я понимаю."

"Ммм, переделай это. Нет никакой спешки. Если ты не сделаешь это сегодня, то завтра все равно будет".

Это блюдо может стать более популярным, чем зеркальная коробка тофу, так что Линь Фан был абсолютно строг с Бай Ке. Это блюдо должно было быть приготовлено наилучшим образом.

Конечно, это "лучшее" относится к стандартам нормальных людей. Достичь стандарта Лин Фаната было бы просто глупой мечтой.

Сяо Янь смотрела со стороны и сочувствовала Бай Кэ, но в душе она все еще улыбалась. Прошлой ночью Бай Кэ высокомерно сказал, что он гений, что он может выучить любое блюдо всего за один день. В тот момент он боялся, что не сможет закончить выучить его в тот день, поэтому он очень старался. Это было совсем неплохо.

Пришёл полдень.

Покупатели снова пришли. Они были теми же ужинами, что и в прошлый раз. Они привезли свои семьи, чтобы попробовать зеркальную коробку Тофу, но потом поняли, что в тот день магазин не принимал клиентов. Однако, когда они узнали, что скоро появится второе новое блюдо, им стало очень любопытно.

Линь Фан посмотрел на Бай Ке, который потел с головы до ног и сказал: "Отдохни немного". Мы продолжим через некоторое время".

Бай Ке пожал руки. После работы все утро его руки уставали.

Десять минут спустя.

"Продолжайте", - сказал Лин Фэн.

Бай Ке кивнул и накачался. Он должен был преуспеть.

Линь Фан чувствовал, что самое значимое в его возвращении было учить Бай Ке этим двум блюдам. Бай Ке был его другом и, естественно, он надеялся, что этот друг сможет жить лучше.

Более того, эти знания, которые он получил от энциклопедии, даже не были использованы раньше. Способность помочь другу, в глазах Линь Фэна, была удачей.

Тогда было 7 вечера.

Бай Ке сидел там, дренировался. Он смотрел на Лин Фана с предвкушением. Он потерял счет того, сколько порций он сделал. Но без всяких исключений, они все провалились.

Линь Фан посмотрел на Бай Ке. "Огромное улучшение. Просто используя этот текущий вкус, вы могли бы порадовать большинство клиентов без каких-либо проблем. Однако, это не то, к чему я стремлюсь. Сейчас единственная проблема - это ваш гарнир. Но нет никакой спешки. Если вы сделаете еще несколько порций, то получите удовольствие и вкус улучшится".

Бай Ке кивнул. "Хорошо, я сделаю все, что в моих силах. Сегодня это было нехорошо, но я верю, что завтра я смогу это сделать."

Линь Фан улыбнулась и сказала: "Мы остановимся здесь на сегодня и продолжим завтра".

Линь Фан подумал: "Кто бы мог подумать, что преподавать кому-то что-то и быть учителем

может быть так хорошо"?

Это даже заставило его задуматься о цели своей жизни. С тех пор, как он получил энциклопедию, он понял, что богатство не все, что можно пожелать. Постепенно он вступал в контакт с людьми, с которыми раньше не мог соприкасаться. И у него тоже не было диких амбиций. Он не хотел участвовать в тех делах, где все пытались обмануть друг друга. Он просто хотел, чтобы каждый день был счастливым и радостным, чтобы он был беззаботным и свободным делать все, что захочет.

Когда он преподавал Бай Ке, он думал о чем-то, и это были дети из Института детского благополучия.

Некоторые из них были физически в состоянии, но они не получали никакого образования с самого раннего возраста. Когда они повзрослеют, им будет легко заблудиться на неправильном пути. Что касается людей с ограниченными физическими возможностями, то, если они не развивают какие-то навыки, они могут оказаться не в состоянии выжить в обществе, когда вырастут.

На тот момент навыки, которыми обладал Линь Фан, которые можно было обучить их, казалось, состояли только из кулинарных навыков и Ба Гуа Чжан.

Ба Гуа Чжан мог бы помочь укрепить их тело, а кулинарные навыки могли бы позволить им стать квалифицированными поварами. Оба эти навыка могут быть полезны детям в будущем.

Но это все еще требует тщательной проработки. Иногда слишком простое мышление может привести к осложнениям, когда что-то реализуется.

В Институте защиты детей не было недостатка в детях, потерявших обе руки. Они не могли учиться кулинарным навыкам. И в тот момент у Линь Фэна не было других навыков, которые можно было бы им преподавать.

Казалось, что Линь Фэн должен был продолжать усердно работать.

Однако, казалось, что у этого дела были большие шансы на успех. Внести свой вклад в общество, помочь этим детям и заставить их не чувствовать себя неполноценными. Может даже помочь себе заработать несколько энциклопедических баллов. Он убивал двух зайцев одним выстрелом.

Это было позором. Они были еще слишком молоды. Когда они стали немного старше, если бы он приобрел какие-то другие знания, это было бы хорошо.

Например, рисование или каллиграфия. Навыки, привлекательные как для молодых, так и для старых, были бы хороши.

На следующий день!

На кухне.

Под руководством Линь Фэна Бай Кэ готовил вишнёвую свинину.

Под руководством Линь Фэна Бай Кэ приобрел некоторый уровень мастерства в приготовлении этого блюда, но этого было недостаточно, чтобы угодить Линь Фэну. Вкуса все еще не хватало.

Его внешний вид и аромат были полными. С тех пор не хватало только вкуса.

Линь Фэн сказал: "Не спешите. Вот как учиться готовить. Это не должно быть сделано за один вздох. Оно требует, чтобы вы взяли недостатки и неадекватность и медленно улучшали их. Ты уже делаешь это довольно хорошо".

Бай Ке улыбнулся. "Нет проблем. Я знаю, что ты делаешь это ради меня. Не волнуйся, меня не так легко победить. Я точно доведу это блюдо до совершенства."

Лин Фэн кивнул. "Ммм, я верю в тебя."

На самом деле, вкус, произведенный Бай Ке, уже был довольно хорош. Он уже хорошо разбирался в приправах, но ему все еще не хватало совсем немного, так что ему нужно было продолжать совершенствоваться. Он мог указать на то, чего ему не хватало в этом блюде, но компенсировать это было совсем другое дело. Поэтому ему все еще нужно было практиковаться.

Сяо Янь тоже не ожидал, что брат Лин будет таким строгим. Она чувствовала, что вишнёвая свинина Бай Ке становилась всё лучше и лучше. Она почти слюнявила ее, но брату Лин все еще предстояло пройти долгий путь.

Конечно, она знала, что брат Лин установил высокие стандарты для Бай Ке, чтобы достичь, и она хотела, чтобы Бай Ке был в состоянии сделать блюдо лучше тоже, так что она продолжала делать все возможное, чтобы поддержать его.

Если бы она могла сравнить блюдо Бай Кэ с блюдом брата Лина, то оно все равно было бы очень далеко друг от друга. Но, как сказал брат Лин, для Бай Кэ достижение этого стандарта было уже превосходным.

В конце концов, в ночное время, он все еще не отвечал требованиям Лин Фана. Но не было никакой спешки. Он уже быстро учился.

После того, как Линь Фан вернулся, ему позвонил Ван Мин Ян. Оказалось, что той ночью Ван

Мин Ян собирался вернуться на самолёт в Шанхай. Возможно, у его компании есть кое-что, за чем он им нужен.

Линь Фан был готов уехать после того, как обучил Бай Ке.

Ночью он лежал на кровати.

Он разблокировал свой телефон и искал информацию о центрах помощи детям.

Он обнаружил, что в прошлом людям не разрешалось создавать центры социального обеспечения детей, но теперь, на самом деле, им разрешалось создавать центры в частном порядке.

Однако требования к основателю были очень высоки. Даже немного страшно.

...

<http://tl.rulate.ru/book/13317/925595>