

Вид серебра придал поварам огромную мотивацию. Какие бы у них ни были разногласия, ни один из них не станет пренебрегать деньгами, ах!

Таким образом при виде такого стимула, как деньги, они выложили все свои заветные фирменные блюда. Через некоторое время кухня начала нагреваться в буквальном смысле. Время от времени под воками вспыхивали оранжевые языки пламени. Вскоре начали расцветать различные восхитительные запахи, заглушая вонь Вонючего Тофу. Это было действительно невероятно.

Все здешние повара были вполне способными, и их основные знания были прочны как скала. Попробовав все на вкус, Ши Ю кивнула и позволила всем остаться. Было установлено новое правило: шеф-повар, знающий одно фирменное блюдо, получит 10 серебряных, а те, кто знает два фирменных блюда, получают 20 серебряных таэлей в месяц.

Повара, естественно, были довольны сделкой, но также немного опасались этой удачи. Они стали спрашивать:

- Если они действительно заплатят, это несколько сотен серебряных в месяц, есть ли у нее деньги, чтобы заплатить нам? Неужели ресторан действительно так хорош?

- Какая разница, пока нам платят, мы останемся. Как только деньги иссякнут, мы можем просто уйти, верно?

В такой беспроблемной ситуации все коллективно решили остаться.

Ши Ю, естественно, знала, что у них на уме, и добавила условие к их соглашению. Любой, чье фирменное блюдо получит более пяти жалоб, будет уволен. Это было сделано для того, чтобы они не уваливали от работы.

Как только все было согласовано, Ши Ю решила продемонстрировать свои навыки. Ей предстояло утвердить тот факт, что она обладает способностью руководить ими на кухне. Блюдо, которое она выбрала для этого, было Курицей Кунг Пао.

- Сяо Ву, смотри внимательно, - наставляла Ши Ю. Самым важным сейчас было тренировать Сяо Ву. Однако этот ребенок все еще был слишком юн, и если он не был тайно перевоплощенным шеф-поваром, то никак не смог бы овладеть всеми блюдами сразу.

Повара также собрались вокруг, чтобы посмотреть хорошее шоу. Когда они увидели, что Ши Ю выбирает кусок куриной грудки, они все покачали головами и что-то пробормотали между собой.

Как всем известно, наименее популярной частью курицы является грудка. Это мясо легко высыхало и плохо впитывало вкус. Если вы будете готовить его слишком долго, оно станет

таким жестким, что вы будете долго выковыривать кусочки из зубов. Грудка явно уступала ножкам и крыльям.

Поэтому в тот момент, когда Ши Ю выбрала эту часть мяса, половина поваров потеряла интерес. Им было интересно, что же она за мастер-повар, но оказалось, что ее навыки были только так себе.

- Как бы то ни было, вы, ребята, оставайтесь здесь, а я пойду посмотрю снаружи, - два повара ушли, оставив позади своих менее чем восторженных друзей.

К этому времени Ши Ю уже положила грудку на разделочную доску и начала слегка отбивать мясо тупой стороной ножа. При этом любопытном действии некоторые из поваров начали смеяться. Неужели она пытается вернуть к жизни мертвый кусок мяса?

После того, как она сочла мясо должным образом отбитым, Ши Ю перевернула нож и нарезала мясо кубиками. Затем сложила все в миску, куда добавила масло, соль, муку, вино и немного масла чили. Тщательно перемешав, она отложила миску в сторону.

Это задело любопытство поваров, что же все-таки происходит?

Помимо курицы, другим основным ингредиентом этого блюда является свежий арахис.

- Лао Эр, где этот очищенный арахис? Принеси его сюда.

Очень быстро принесли миску белоснежного арахиса, очищенного от скорлупы и шелухи. Ши Ю разожгла огонь под воком и налила в него совсем немного масла. Когда вок достаточно разогрелся, туда полетели орешки. Если не считать случайного перемешивания, все было тихо, она ждала, когда арахис поменяет цвет. Вскоре комнату начал наполнять чудесный аромат. Когда арахис стал бледно-золотистым, Ши Ю вынула его и оставила остывать.

- Айя, не слишком ли рано вынимать эти орешки? Посмотрите на них, они едва пожелтели, - крикнул кто-то. Люди начали задаваться вопросом, действительно ли эта маленькая девочка умеет готовить. Что она делает, вынимая еду, прежде чем она приготовится должным образом?

Как раз в этот момент Ши Ю подняла голову и предложила только что поджаренный арахис:

- Почему бы вам не попробовать один и не дать мне знать?

Шеф-повар не горел желанием, но так как она, несмотря на молодость, все-таки была его боссом, он, наконец, взял один и съел его.

Раздался резкий хруст. Это было невероятно громко, и все недоверчиво оглянулись. Глаза

шеф-повара расширились:

- ... как такое возможно?

Ши Ю ухмыльнулась:

- Вы удивляетесь, почему он такой хрустящий, верно? Поскольку он все еще выглядит недожаренным, он должен быть мягким, не так ли? Но посмотрите, насколько велик арахис? В тот момент, когда орехи покинули вок, они все еще готовились. Если бы я вынула его в тот момент, когда он выглядит готовым, к тому времени, когда он остынет, он будет пережарен.

- О, так вот оно что, - шеф-повар кивнул головой и взял еще один арахис.

Отложив арахис в сторону, Ши Ю быстро нарезала стебель лука-порея и горсть сушеного перца чили и тоже отложила их в сторону. Затем она взяла маленькую миску и добавила в нее уксус, сахар и немного вина. Немного подумав, она натерла имбирь и добавила в миску имбирный сок. Еще немного - и все было готово.

К этому времени курица уже замариновалась. В чистом воке она разогрела немного масла и бросила сначала кусочки курицы. Как только мясо побелело, она добавила нарезанный перец чили, лук-порей и тертый имбирный соус. Мощный аромат немедленно наполнил комнату.

Повара, деловито наблюдавшие за представлением, придвинулись ближе, почувствовав аппетитный запах. Кто-то заглянул в вок и спросил, почему куриное мясо выглядит таким нежным? Почему оно не стало жестче от готовки? К тому времени, как Ши Ю налила соус, резкий запах смягчился, и белые кубики мяса приобрели привлекательный коричневый цвет.

Помешав все в последний раз, она выложила курицу на тарелку и посыпала сверху жареным арахисом. С этим цыпленком Кунг Пао было покончено.

На этот раз Ши Ю не нужно было их приглашать, все повара подошли с палочками в руках. Как только кусочки курицы попали им в рот, все повара обменялись взглядами. Эта текстура, этот аромат... неужели это действительно мясо грудки?

Нежная и сочная курица прекрасно сочеталась с хрустящим арахисом. Острый соус давал чудесный толчок, который действительно возбуждал аппетит, вызывая у них желание есть его чашку за чашкой.

У Сяо Ву и Сяо Ци потекли слюнки, пока они ждали своей очереди поесть. Однако они были намного младше взрослых и должны были ждать своей очереди. Как только взрослые прекратили свое торопливое пожирание, они ухватились за возможность урвать кусок цыпленка Кунг Пао для себя.

Как только тарелка опустела, Ши Ю улыбнулась им:

- Достаточно ли это хорошо, чтобы стать нашим фирменным блюдом?

- Конечно! - согласились все повара, - Это блюдо совершенно уникальное, единственное в своем роде. Ни в одном ресторане города Цин-Шань нет ничего подобного!

- Я готов получать меньшую зарплату, если смогу есть это каждый день, - заявил другой шеф-повар.

Ши Ю махнула рукой, намекая, чтобы они успокоились.

- Вообще-то, есть причина, по которой я приготовила это блюдо на глазах у всех. Любой, кто сможет идеально воссоздать это блюдо, немедленно получит зарплату в 100 таэлей.

<http://tl.rulate.ru/book/13864/1301690>