

Приготовление жареного Бихуна можно было назвать как легким, так и трудным делом. Наиболее важными моментами являются контроль огня и глубокое понимание ингредиентов и приправ. Бихун должен быть простым и свежим, слишком много соли превратит его в соленое месиво, слишком мало - и он будет безвкусным. Слишком много масла тоже плохо, маслянистость будет обволакивать рот, что приведет к тому, что блюдо станет менее ароматным по мере поедания.

Блюда в стиле JX [1], как правило, были маслянистыми и пряными, а это означало, что жареный Бихун также должен быть пряным. Однако сейчас было не время вводить стиль приготовления пищи JX. Маленький мальчик перед ней был еще молод, и его маленький животик, вероятно, не смог бы вынести такой пикантности.

Как только вок нагрелся, она плеснула в него немного масла и подождала, пока оно станет ароматным. Затем последовали ингредиенты. Очень важно, чтобы они вошли в масло, когда оно уже нагрето, но не слишком накалено. Это делается для того, чтобы чеснок и лук не подгорели, а лишь усилили аромат масла, а также других приправ.

Наконец, когда ингредиенты были хорошо обжарены, она положила полупрозрачную рисовую лапшу в вок и начала подбрасывать, постепенно усиливая огонь, посыпая солью, несколькими ломтиками чили и, наконец, взбрызнув все парой капель соевого соуса для цвета и вкуса. Через некоторое время тарелка свежеприготовленного Жареного Бихуна была готова. В качестве бонуса для своего первого клиента Ши Ю даже включила жареное яйцо с обжаренными до золотистой хрустящей корочки краями и подрагивающим желтком посередине.

Подаваемая на чистой белой тарелке лапша чайного цвета выглядела очень привлекательно с жареным яйцом сверху. Ребенку не терпелось ее съесть. Казалось, будто ветер унес содержимое, вскоре тарелка была вылизана дочиста и возвращена Ши Ю.

- Можно мне еще?

Ши Ю засмеялась и снова разожгла огонь под своим очагом. Одному богу известно, из чего было сделано тело этого отродья. Малыш съел целых 5 порций, прежде чем сделать паузу.

Естественно, это небольшое представление, а также невероятный аромат привлекли немало потенциальных клиентов. Однако многих из них отпугнула цена в 10 серебряных. В конце концов, лишь немногие осмелились потратить деньги на этот новый продукт.

К счастью, Ши Ю не обманула их ожиданий. Увидев, как быстро они проглотили свою порцию, она поняла, что эта придорожная еда действительно пришлась им по вкусу.

Как новый вид пищи, Жареный Бихун действительно привлек внимание прохожих, так что ее бизнес имеет потенциал стать довольно успешным. Однако думать, что она сможет поступить в колледж, просто открыв такой бизнес, было бы довольно наивно.

Ши Ю уже думала об этом. За время, потраченное на то, чтобы поджарить Бихун для продажи, она намеревалась отшлифовать свое мастерство, с каждой тарелкой раздвигая границы его восхитительности до пика, прежде чем переключиться на другую еду. Прямо сейчас она чувствовала, что ее мастерство все еще довольно посредственно.

Весть о новом продовольственном ларьке вскоре распространилась по Имперскому колледжу. Большинство его обитателей были заняты культивированием и не обращали особого внимания на свой желудок. Какими бы экстравагантными ни были слухи, они могли думать только о еде во время своих редких перерывов.

Ши Ю продавала свою еду уже около полумесяца, постепенно понимая, что обычная еда, или, скорее, еда простолюдина, не сможет привлечь внимание тех, кто посещает колледж. В конце концов, эти люди были серьезными культиваторами! Только вещи, связанные с культивацией, могли тронуть их сердца.

Когда ее мысли достигли этой точки, Ши Ю решила скорректировать свой план атаки. Однако ее тяжелый труд за последние полмесяца не прошел даром, все физические усилия, необходимые для того, чтобы часами стоять, переворачивая тяжелый вок, превратились в серьезную тренировку. Это позволило остаточному Плоду Киновари в ее венах медленно просочиться в ее меридианы, тем самым одновременно расширяя их. Она не собиралась тратить свое время на культивирование, скорее, она намеревалась продолжать принимать Плоды Киновари, чтобы увеличить свою силу, пока они не перестанут давать эффект.

Прямо сейчас она становилась все более и более искусной в управлении голубым пламенем, до такой степени, что могла заставить его проникать сквозь землю, образуя ловушки. Однако из-за своей ограниченной духовной энергии она могла ставить ловушки только в непосредственной близости от себя.

С тех пор как она приехала в Имперскую столицу в эти полмесяца она нашла все виды деликатесов, которые никогда раньше не видела. Она обнаружила, что лучшие виды деликатесов, как правило, можно найти в двух местах: первоклассных ресторанах или отдаленных магазинах вдали от проторенных дорог. Имперская столица была слишком велика, и Ши Ю не могла надеяться исследовать каждый укромный уголок. Ее целью сейчас было бросить вызов тем отдаленным, неуместным, дырявым магазинам.

Маленький переулок, где находился один из таких магазинов, прятался далеко от главной улицы, но он был далеко не тихим. Причиной тому был постоянный поток людей, проходящих каждый день, чтобы выстроиться в очередь.

Люди, продававшие вяленую ветчину в этом магазине, носили фамилию Шэнь, в настоящее время этим магазином управляли владельцы в третьем поколении, и все их фирменные блюда содержали в себе вяленую ветчину.

Когда Ши Ю впервые попробовала их фирменное блюдо, она сразу же попала на крючок. Сама ветчина выглядела как жесткие палочки с сильным запахом. Однако после того, как ее

мелко нарезали, тонкое, как бумага, мясо становилась похожей на прозрачные драгоценные камни. Рубиново-красное мясо было пронизано белыми нитями жира, одно легкое прикосновение тепла плавало жир в шарики масла.

Когда кусок мяса оказывался во рту, он не был ни сухим, ни жирным, его вкус концентрировался в каждом кусочке. Мясо настолько хорошо сочеталось с белым рисом, что в конце концов она стала глотать его большими кусками.

Такая еда была радостью.

Ши Ю так влюбилась в этот аромат, что приходила каждый день, быстро превратившись в одну из их постоянных клиенток.

Сегодня она пришла, как обычно, и была тепло встречена хозяевами. Однако сегодня они казались еще более счастливыми.

- Господин лавочник, какие у вас радостные новости? - быстро подхватили его настроение другие завсегдатаи.

Лавочник расхохотался, не в силах скрыть ликование в глазах.

- Мы только что получили императорский указ, через полмесяца дворец намерен позволить нашему старику готовить для них.

Когда Ши Ю услышала это, она поняла, что, учитывая количество населения, а также отличные закусовые в империи Дон У, быть выбранным императорским указом, было чем-то чрезвычайно славным.

- Шеф-повар Шэнь будет отвечать за приготовление пицци?

- Конечно, нет, более сотни поваров получили этот императорский указ. Все, что нам нужно сделать, это приготовить наши собственные фирменные блюда, там будет много людей, ответственных за главный банкет.

- Какой же пир устраивает Императорский дворец, что собрал более ста поваров со стороны? Какого же важного гостя примет Императорский дворец? - немало завсегдатаев были ошеломлены.

- Я слышал, что Имперская столица планирует провести грандиозный аукцион. Там определенно будут все виды сокровищ, которые привлекут множество различных скрытых культиваторов из их горных пещер. Император желает пригласить этих людей к себе и потому устраивает торжественный прием.

При этих словах люди вокруг них немедленно затаили дыхание. Эти скрытые практики были самыми могущественными монстрами в империи. Что же произойдет, когда они чем-то заинтересуются?

Ши Ю продолжала слушать, пока остальные вокруг нее говорили об этом. Спокойно поглощая еду, она вдруг задумалась, что же будет продаваться на этом грандиозном аукционе.

Уровень культивации в этом мире был разделен на 9 рангов, и она только поцарапала поверхность самой низкой категории. Поскольку способность культиваторов продвигаться в этом мире была ограничена, самый высокий класс, которого они могли достичь, - это Высокий класс. Если они хотят подняться еще выше и достичь класса Короля, им придется войти в Верхние Сферы, чтобы разорвать оковы своего потенциала.

Так хлопотно! Так трудно! Те, кому действительно удалось уйти на Верхние Сферы, уже были могущественными существами, эти ненавистные могущественные люди могли вернуться еще более ненавистными могущественными.

На этом предстоящем аукционе будет много возможностей обновить себя. Это было главное событие в жизни, как люди могли не волноваться? Появление сильных культиваторов также было нормальным явлением.

Внезапно Ши Ю резко выпрямилась. Было приглашено более ста поваров, значит ли это, что будет более ста блюд, таких же вкусных, как эта вяленая ветчина? Похоже, она сможет узнать что-то новое!

Она как раз думала обо всех вкусных вещах, которых никогда раньше не видела, и собиралась спросить о других поварах, когда кто-то внезапно вбежал в магазин с руками, покрытыми кровью, и закричал пронзительным голосом:

- Быстро, доложите офицерам! Дедушке отрубили руку!

[1] JX - это бренд еды на вынос

<http://tl.rulate.ru/book/13864/1348356>