

"Хи-хи".

Лян Мэнцзи не возражала, что Чжао Фэн был с ней в таких знакомых терминах. Она покачала головой и сказала: "Ладно, подождём".

Она быстро села, положила руки на стол и выглядела послушной ученицей.

"Отлично. Прекрасно. Хаха, спасибо, босс! Да здравствует босс!" Юй Цинцин вернулась на своё место и закричала приветствие.

"Почему я не знал, что ты так любишь мясо?" Чжао Даху улыбнулся.

"Ну, это зависит от повара. Мясо нашего босса самое вкусное. О, простите, я имею в виду мясо животных, выращенных боссом. А еда, приготовленная боссом, всегда вкусная!" Ю Цинцин ответил с восторгом.

Увидев ее оживленную внешность, Сунь Мин и его мать покачали головой и засмеялись.

"Ты прав". Пирсон немного пришел в себя, уставившись на мясо в кухонном баре. У него был оттенок эмоций в голосе, когда он комментировал еду.

"Судя по цвету мяса, мы видим, что оно отличного качества. Оно не менее, чем говядина 5А класса".

"Это мясо должно быть больше 5А." Чжао Фэн посмотрел на Пирсона, когда он ответил пренебрежительным тоном.

"Вы недооцениваете качество говядины класса 5А. Самый высокий класс качества мяса - 5А. Я никогда не слышал, чтобы качество мяса было выше 5А", - покачал Пирсон головой...

"Вообще-то, мясо 5А обычно относится к говядине Кобе. Если я не ошибаюсь, мясо, которое было прислано, это свинина". Я читал отчет, что свинина класса 5А означает следующее. Сорт А+ означает, что порода свиней хороша. Рацион А+ означает, что свиней кормят зерном, которое не содержит лекарств и добавок. Окружающая среда А+ означает, что свиньи выращиваются в экологически чистой среде. Разведение А+ означает, что вентиляция отличная, а температурный контроль установлен между двадцатью одним градусом и двадцатью девятью градусами во время различных стадий роста. И последняя - процесс А+: выброс кислоты в свинину при охлаждении на 0-4 градуса, карантин свинины на 18 процедур и транспортировка свинины по всей холодной цепочке, чтобы сохранить мясо в безопасности".

"Эта свинина класса 5А, хотя и не самая лучшая в ассортименте, тем не менее, демонстрирует деликатность мяса. Но говядина 5А - это другое. В соответствии с производительностью, говядина делится на три сорта, А, В и С. Самый высокий сорт - А. В сорте А качество говядины

делится на пять сортов в соответствии с распределением жира, цветом, текстурой и другими аспектами, а пятый - это самый высокий сорт. Таким образом, говядина 5А - лучшая говядина. Она очень редкая".

"Я не понимаю, что вы говорите, - немного нахмурился Чжао Фэн и сказал, - но я могу сказать вам, что у босса десятки коров Кобе.

"Десятки коров Кобе"? Как такое возможно?" Пирсон смотрел.

Точно так же, как он собирался начать спорить, Юй Цинцин начал гудеть и сказал: "Мальчик с золотыми волосами, ты сомневаешься в нем? Ты забыл курицу и гуся, которого съел на днях? Если хочешь мясо АА, иди и купи его сам. Не будь здесь так долго. Ты раздражаешь!"

"Кхм..." На мгновение Пирсон почувствовал себя смущённым.

В то же время он вспомнил вкус мяса, которое съел на днях. Обычная трёхжёлтая курица на вкус была как верхушка, а гусь с головой льва был очень вкусен. На самом деле, по его мнению, мясо и курицы, и гуся превосходило по вкусу оценку 5А.

Думая об этом, лицо Пирсона покраснело. Он встал и сказал: "Простите, босс. Простите меня. Когда дело доходит до того, чтобы поделиться своими профессиональными знаниями, я не могу перестать говорить. Простите".

"Ха." Чжао Фэн слегка посмеялся и проигнорировал это.

Чжан Хань, который сортировал ингредиенты, нашел Пирсона интересным человеком, который много знал о еде.

"Что это за свинья?" Пирсон молчал меньше минуты до того, как его любопытство одолело его, и он не мог не спросить.

"Тай Лейк Черная Свинья". Чжан Хань сказал ему категорию свинины.

"Черная свинья озера Тай"? Неплохо. В Китае это хороший сорт и имеет хорошее качество мяса. Но если у вас есть шанс, вы должны попробовать венгерскую овчарку. Она известна как одна из лучших в мире свинина, известная как говядина Кобе из свинины". Пирсон засмеялся.

"Овечья свинья?" Чжан Хань снова на него посмотрел. Чжан Хань никогда не слышал об этой овечьей свинье.

Увидев интерес босса, Пирсон кивнул и со смехом сказал: "Эшли, которая когда-то входила в

десятку лучших шеф-поваров Нью-Йорка, приготовила ужин из всех свиней. Она не только использовала свиные ребрышки, рысаки и другие часто употребляемые в пищу части, но и готовила удивительные блюда, такие как жареные свиные уши, замороженная свиная голова, тушеный свиной хвост, запеченный свиной нос и жареный свиной язык на гриле - все это обычно не едят в Северной Америке. В то время еда пользовалась большим успехом у всех, кто обедал.

Она использовала венгерскую овчарку. Сейчас этот вид овечьих свиней известен как национальное сокровище Венгрии; его научное название называется "мангалицкая свинья". Этот вид свиней находится под угрозой исчезновения; в настоящее время в Венгрии осталось всего десять тысяч. У этой свиньи длинная кудрявая шерсть, и она похожа на овцу.

"Свинина с вьющимися волосами восхитительна, а также является лучшим сырым ингредиентом для колбасных изделий из салями и простых колбасных изделий. Я помню, что несколько шеф-поваров в Китае проводили кулинарный конкурс, используя только овечьих свиней. В результате все блюда, которые они приготовили, были одинаково вкусными, и было трудно определить с победителем. Это связано с отличным качеством овечьей свиньи".

Услышав это, Чжан Хань задел ему уши. Он посмотрел на Пирсона, рассмеялся и сказал: "Я попробую позже".

Свинина была вкусной и отлично подходила для приготовления колбасок, что немного заинтересовало Чжан Хана. Так как она была вкусной, он готовил ее для Менгменга.

После этого Чжан Хань начал готовить свиной пир к вечеру.

Сначала он накрыл четыре свиные брюки различными специями и поставил их в духовку для выпечки.

Одновременно использовались две плиты. К счастью, купленная Чжан Ли кухонная утварь была большой по сравнению с предыдущими моделями. В противном случае, члены клуба не смогли бы попробовать все блюда, приготовленные Чжан Ханом за один день.

В кастрюле у одной из печей Чжан Хань готовил специальное блюдо - тушеную новобранцевую свинью.

"Это блюдо - тушеная новобученная свинья?" У Пирсона загорелись глаза и он сказал: "Я никогда раньше не ел такое блюдо из свинины". Говорят, что это блюдо изначально было тушеным блюдом, приготовленным китайскими фермерами на северо-востоке Китая каждый год, когда они приближались к годовому периоду свиноводства. Оно было богато вкусовыми качествами, и почти все части свиней подавались на стол. Особенно свиная кровяная колбаса, которая была гладкой и нежной. Свинья, которую разводит хозяин, не имеет такого же запаха.

Иногда было интересно, чтобы такой кулинарный критик высказывал свое мнение на стороне.

Чжан Хань готовил, а Пирсон наблюдал. Каждый раз, когда Чжан Хань готовил блюдо, он добавлял свои комментарии.

"Цвет тушеных свиных рёбрышек настолько хорош, что выглядит просто заманчиво".

"Двойные ломтики свинины, приготовленные из этой нежной вырезки, должны быть очень вкусными".

"А? Если я не ошибаюсь, это блюдо - локоть Донгпо, так?" Пирсон тихо проглотил полный рот слюны и сказал: "Этот локоть Донгпо - это сычуаньская кухня". У вас хороший контроль над огнем, босс. Суп молочно-белый, а мясо мягкое. Он должен быть нежным, нежным, жевательным, жирным, но не жирным по вкусу. И это отличное блюдо и, как известно, обладает хорошим усиливающим красоту эффектом".

"... "

Когда примерно половина блюда уже была приготовлена, приехали Ли Анна и Ло Цин.

"Добрый вечер, брат Чжан Хань." Зайдя в комнату, Ли Анна перепрыгнула к Чжан Ханю и поприветствовала его.

"Приветствую, брат Чжан Хань". Луо Цин, с двумя пакетами фруктов в руках, засмеялась и сказала: "Я не знала, что принести в первый раз, поэтому купила несколько фруктов".

"Хм." Чжан Хань посмотрел на них и кивнул.

Чжао Фэн, стоя рядом с Чжан Ханом, взял фрукты. Лян Мэнци позавидовал Ли Анне, которую так тепло встретил Чжан Хань. Глаза Лян Мэнци мгновенно наполнились враждебностью. Она мягко напевала и шептала.

"Что за кокетка. Разве она не может говорить нормальным голосом? Неудобно слушать того, кто говорит таким писклявым голосом!"

"Боже, я чувствую запах уксуса". Ю Цинцин пошутил.

"Да, он такой кислый!" Чжао Даху отголоснулся странным голосом. Обычно ему нравилось дразнить Лян Мэнци с Юй Цинцином.

"Муж и жена похожи, хмыкай" Лян Мэнци пристально смотрел на них.

После того, как Ли Анна и Ло Цин поприветствовали Чжан Ханя, они направились прямо на

диван. Чжан Ли сидел рядом с Мен Мен Мен Менгменгом и вместе смотрел мультфильмы.

"Лили, вот мы и пришли". Луо Цин сел и засмеялся. Когда она увидела Мен Менменга, у неё загорелись глаза и она сказала: "О, малышка прекрасна". Ты не лжешь."

"Э?" Услышав это, Мен Менмен на мгновение перестал смотреть ее мультфильмы; она повернула голову, чтобы любопытно посмотреть на Луо Цин.

"Менгмен, эта прекрасная женщина - моя коллега. Можешь звать её тётя Луо." Чжан Ли представил их.

"Здравствуйте, тётя Лулуо." Мэн Мэнмен протянул ей руку и помахал.

"Привет, малышка." Луо Цин улыбнулась и попыталась ущипнуть маленькое личико Менменга. Но её рука была заблокирована Чжан Ли.

Потом она услышала, как Чжан Ли велел ей не трогать малыша.

"Хам!" Ло Цин подтолкнул улыбающегося Чжана Ли и один раз понюхал, чтобы выразить свое недовольство.

Поздоровавшись, Мэн Мэн Мэн вернулся к просмотру ее мультфильмов.

Пятью секундами позже.

Перед рестораном прибыл коричневый Porsche Cayenne. После парковки машины на стоянке ресторана, люди в машине вышли, один за другим.

Водитель и его со-водитель были парой лет тридцати, которая оказалась мужем и женой. Однако люди, стоявшие в очереди в ресторане, поняли, кто они такие, только когда вышел человек, находившийся на заднем сиденье.

Оказалось, что это семья старика.

Это были Ван Цян и У Лиин, которые сзади светились. У Лиинг держал на руках толстую девочку 4-5 лет.

Маленькая девочка завязала волосы двумя пучками. Она была слегка пухлой и у неё было пухлое лицо. Но пухлое лицо не было слишком толстым и на самом деле делало её довольно милой.

Девочка была Ван Ихань, внучка Ван Цяна. Водитель - Ван Цзявен, сын Ван Цяна, а второй водитель - Су Ю, невестка Ван Цяна.

После встречи с Ван Цянем многие в толпе начали говорить о нем.

"Это Порше Кайенн". Он все еще выглядит как новая машина. Видишь, я говорил тебе, что он, должно быть, богат".

"Ты прав. Иначе он не смог бы так легко купить три членские карточки."

"Ну, членство здесь не для обычных людей. Я считаю, что все эти члены имеют высокий социальный статус."."

"Да. Членские взносы, которые он так случайно заплатил, это то, что я должен заработать за пять или шесть лет. Теперь членские взносы стоят 10 миллионов за штуку. Это страшная сумма."

Голоса людей были не очень громкими. Ван Цян и его семья ничего не слышали, но заметили, как люди останавливались, чтобы мельком взглянуть на свою семью.

Ван Цян привык к этому. С тех пор, как он купил членство, всякий раз, когда он приходил в ресторан, Ван Цян должен был терпеть пристальный взгляд толпы, когда он входил в ресторан.

Но Ван Цзявен и Су Ю не понимали, на что люди смотрят. Они задавались вопросом, как Кайенна может привлечь столько внимания. Если бы они ездили на Bentley, который использовался как офисный автомобиль, не удивило ли бы толпу ещё больше?

Однако, они не знали, что любопытство толпы не имеет ничего общего с автомобилем. Если бы не Ван Цян, член ресторана, сидящий в машине, толпа, наверное, даже не потрудились бы на них посмотреть.

<http://tl.rulate.ru/book/13897/898274>