

— Вы несправедливо дискриминируете вкусы лунного пирога. Вы не должны произносить такие непрофессиональные слова, как кандидат на звание Бога кулинарии, — перед тем, как начать подробное объяснение, прозвучал серьезный голос системы. «В Китае очень много видов лунных пирогов. При разделении их по регионам производства они включают пекинские лунные пироги, лунные пироги Сучжоу, Тайваньские, пироги Юньнань, Гонконгские, Чаошань, Аньхой, Чжэцзян и лунные пироги Шаньси».

— Что касается вкусов, то есть сладкие, соленые, сладко-соленые, а также пряные лунные пироги. Что касается начинки, это лунные пироги с османтусом, с цветками сливы, с пятью семенами, с бобовой пастой, с кристалльным сахаром, с гинкго, с мясной нитью, с кунжутными семенами, с беконом, с яичным желтком и т. д.

— Есть также все виды поверхности лунного пирога, которые различаются по вкусу и текстуре. Также есть лунные пироги с гладкими или декорированными краями. Существует бесчисленное множество типов комбинаций, и все они занимают определенную нишу. Как шеф-повар, вы должны сделать каждый вид лунного пирога настолько вкусным, насколько это возможно, а не судить и различать вкусы на основе ваших ограниченных предпочтений.

— Кроме того, действительно ли лунный пирог с пятью семенами так трудно проглотить? Нет; нет ужасной еды, только ужасные повара. В таком случае, я прошу вас начать с самого вкусного лунного пирога с пятью семенами.

«..». Майк приподнял бровь со странным выражением лица и спросил: «Из какой вики вы скопировали и вставили всю эту информацию? Я также осведомлен о том, что существует бесчисленное множество видов лунных пирогов, но я действительно с трудом могу представить, как было бы неплохо добавить мясо в лунный пирог. К тому же, ты говоришь приготовить восхитительный лунный пирог с пятью семенами? Ты просто придираешься ко мне сейчас?»

— Готовка зависит исключительно от используемых ингредиентов и затраченных усилий. Если у вас есть лучшие ингредиенты, и вы полностью сосредоточены на процессе приготовления, даже по самым странным рецептам можно приготовить вкусную еду. Я собираюсь рассказать вам о способах приготовления восьми видов лунных пирогов. Я надеюсь, что вы сможете освоить их все за это время, — серьезно ответила система.

— Хорошо, неплохо было бы попробовать еще несколько вкусов. Возможно, это сделает празднование лунного фестиваля более запоминающимся для всех, — Майк кивнул в ответ, хотя он беспокоился о том, что ему придется изучить методы приготовления восьми видов лунных пирогов и втиснуть некоторую практику меча за такой короткий промежуток времени.

После того, как Бог кулинарии толкнул дверь испытательного поля, используя свое сознание, он вошел на кухню, когда вспыхнул белый свет. На кухонном столе стоял набор новой посуды и форм для лунного пирога. Когда я был ребенком, я думал, что лунный пирог с пятью семенами вкусный, но чем старше я становился, тем более скептически относился к нему. Как бы я ни думал об этом, было странно, что в лунном пироге миндаль, ядра персика, арахис, ядра конопли и семечки. Майк все еще был настроен скептически, но сосредоточил свое внимание

на рецепте лунного пирога с пятью семенами. Каждый шаг был разбит очень точно, и только спустя долгое время он начал готовить.

Для приготовления лунного пирога было много сложных процедур. Производство поверхности и начинки, а также процесс выпечки требовали образцовых навыков. Однако после того, как Майк испек столько хлебных лепешек для жоуцзямо, приготовление основы лунного пирога не было сложной задачей для Майка. Что касается начинки, у него были формы, чтобы помочь ему. Все, что ему нужно было сделать, это набить ингредиенты в указанных пропорциях в формы, прежде чем завернуть их в тесто, так что это тоже было не очень сложно. Для выпечки предполагалось использовать духовку. После выпекания лунного пирога до золотисто-коричневого цвета необходимо было нанести слой жидкого яичного желтка перед дальнейшей выпечкой. После этого лунный пирог с пятью семенами будет готов.

Майк взял большую горсть муки. Первородная белая мука вообще не содержала грубых гранул и, похоже, немного отличалась от муки, используемой для приготовления хлебных лепешек. Золотой миндаль был большим и эластичным, в то время как ядра белого персика, арахис с пурпурной кожурой, ядра конопли и семена подсолнечника источали свой уникальный аромат.

Майк взял семечко подсолнуха и положил его в рот. Он пожевал ее, и во рту распространился восхитительный вкус, оставляющий ароматное послевкусие даже после проглатывания.

— Система, что это за семечки? — Спросил Майк. — Это семена подсолнечника марки Qiaqia¹, — ответила система.

— Как ты думаешь, ты смешная? — Майк в ответ поджал губы. Качество этих семян подсолнечника соответствовало качеству всех ингредиентов, производимых системой. Всего одно семечко подсолнечника может принести радость кулинарии. Если бы все остальные орехи и семена были того же стандарта, то просто возьмите пригоршню и засуньте в рот, чтобы создать довольно восхитительную комбинацию вкусов.

Однако Майк чувствовал себя немного несчастным из-за того, что из таких фантастических орехов и семян пришлось делать лунный пирог с пятью семенами. Это была ужасная трата.

— Система выборочно выращивала эти семена подсолнечника на плато горы Таблата. В среднем гарантировано более 16 часов пребывания на солнце в день, и все семена были посажены в чрезвычайно плодородный чернозем. Затем были выбраны лучшие и самые эластичные семена, и было обеспечено, чтобы все семена были одного размера. Среди них нет ни одного гнилого семени. Миндаль был... — Система запустила свое обычное введение всех ингредиентов, перечислив ряд странных мест, многие из которых Майк действительно помнил, поскольку Майк Алекс когда-то был в этих местах. Многие из них были очень важными местами для рас, населявших эти земли, и при нормальных обстоятельствах никто даже не осмелился бы думать о сельском хозяйстве там.

— Система, я тоже хочу делать лунные пироги исключительного качества, но я планирую давать лунные пироги бесплатно во время празднования завтра, и я буду делать их только один

день в году; можем ли мы использовать ингредиенты, которые не соответствуют высоким стандартам? — Услышав подробное описание системы, Майк понял, что она собирается попробовать продать ему семена и орехи.

В ответ прозвучал серьезный голос системы. «Как исключительный повар, ваша основная обязанность — приготовить каждое блюдо в соответствии с высочайшими стандартами. Выбирать некачественные ингредиенты, когда явно доступны лучшие альтернативы, является неуважением к вашим клиентам и оскорблением вашей честности как шеф-повара».

— Ты думаешь, я тупой? Не знаю, сколько человек приедет на праздник, но точно не меньше, чем сегодня вечером будет зрителей. Даже если каждый человек съест только один лунный пирог, мне придется раздать более 2000 лунных пирогов бесплатно. Если ингредиенты будут стоить слишком дорого, я понесу огромные убытки! — Майк закатил глаза, прежде чем предложить: «Как насчет этого? Ты сказала, что выбранные семена подсолнечника были одним из 100, верно? Я возьму 99% семян, которые ты выбросила. Я возьму все выброшенные семена и орехи, если они не гнилые. В любом случае, просто отдай все ингредиенты, которые должны быть выброшены, мне. Было бы пустой тратой просто выбросить их, поэтому я использую их для благотворительности. Я куплю их по текущим рыночным ценам. Я получаю нулевую прибыль от этой сделки; Я просто помогаю прилежному фермеру вроде тебя».

— Это звучит так, как будто это имеет смысл, но я не могу не чувствовать, что что-то не так...
— Система немного колебалась, когда спросила: «Так что, я должна быть эмоциональной и поблагодарить вас за вашу доброту?»

— Разве это не достойно твоих слез? — Майк ответил на вопрос системы своим собственным. Слабая улыбка появилась на его лице, когда он мыл руки перед тем, как начать месить тесто.

Восемь типов лунного пирога включали пять семян, пасту из сладких бобов, кристальный сахар, османтус, мясную нить, семена черного кунжута, бекон и яичный желток. Среди них были также снежная, смешанная сахарная, и хрустящая поверхности лунных пирогов. Для Майка это было непросто.

1. Qiaqia — Бренд семян подсолнечника, очень популярный в Китае.

<http://tl.rulate.ru/book/15113/1521391>