

Лучший способ успокоить клиентов — позволить им есть то, что они хотят, и позволить им насладиться едой, за которой стоило выстроиться в очередь.

Майк прекрасно это знал и всегда старался изо всех сил, чтобы воплотить это в жизнь.

Появление сычуаньских острых вонтонов в красном масле действительно дало новый вариант вкуса завтрака.

Предпочтение Майка было связано с его настроением. Иногда он предпочитал что-то легкое, а иногда — что-то тяжелое.

Естественно, лучше иметь выбор.

Мия, пришедшая сегодня рано, сказала Майку с обожанием, как только она вошла: «Сегодня снова два новых блюда. Босс, ты великолепен!»

Будучи совершенно бездарной женщиной в кулинарии, Ябемя восхищалась Майком за его способность постоянно создавать новые вкусные блюда.

В его мозгу, казалось, было много деликатесов, и он всегда мог легко приготовить удивительно вкусную еду.

— Я должен дать что-то новое для будущих клиентов, верно? — Сказал Майк, готовя вонтоны.

Посмотрев некоторое время на Майка со стороны, Ябемя с энтузиазмом спросила: «Это не выглядит слишком сложно. Тебе нужна моя помощь?»

Майк бросил на нее взгляд и кивнул. «Можешь попробовать, если хочешь».

— Конечно, — Ябемя вымыла руки и вытерла их насухо, отщипнула немного теста, как Майк, и раскатала его скалкой.

Большой кусок тонкого теста спокойно лег на разделочную доску.

Ябемя какое-то время царапала, прежде чем ей удалось со смущенным выражением лица соскоблить отломанный кусок теста со скалки.

Она не ожидала, что простая задача поставит ее в тупик.

— Просто возьми тесто, которое я раскатал, — с улыбкой сказал Майк и направил взгляд на тонкие заготовки, которые он сложил рядом.

Тесто подходящей толщины было жестким, и все же она могла видеть насквозь, когда держала его на свету.

Ябемиа зачерпнула ложку мясной начинки и положила ее в центр теста, как Майк. Немного поразмыслив, она сложила его пополам и прижала края.

Глядя на вонтон в своей руке, Ябемиа удовлетворенно кивнула. Это оказалось не так сложно, как она себе представляла.

Майк посмотрел на вонтон в ее руках и спокойно сказал: «Твой вонтон раскроется еще до того, как мы опустим его в воду».

— Действительно? — Ябемиа была ошеломлена. Она посмотрела на свой вонтон, а затем на вонтон Майка. Она не думала, что они выглядят очень по-разному.

— Сделай вот как. Сначала соедини эту сторону и сложи ее по мере продвижения вдоль стороны, прижимая сгибы один за другим. Так и выглядит красивее, и начинка не вытечет при варке, что отразится на вкусе и внешнем виде, — Майк продемонстрировал, пока учил.

— Я поняла.

Ябемиа кивнула, по-видимому, поняв. Она последовала примеру Майка и в итоге выжала половину мясной начинки...

— Он уничтожен, — Майк улыбнулся, но он подбодрил ее. «У тебя получится после нескольких попыток».

Вскоре пришла и Ферис, которая присоединилась к операции по созданию вонтонов.

Ферис была намного талантливее Ябемиа. Она освоилась после того, как некоторое время изучала это. Это заставило Ябемиа тяжело вздохнуть.

Майк закончил заворачивать свои вонтоны, а затем помог быстро починить те, что сделали Ябемиа и Ферис. Их завтрак в это утро будет не совсем идеальным.

Ферис и Ябемиа, которые готовили вонтоны, специально попросили на завтрак сычуаньские острые вонтоны в красном масле, в то время как Ширли и остальные предпочли более легкий завтрак. Бритая лапша и дамплинги с супом стали их новым любимым завтраком.

Майк приготовил четыре тарелки сычуаньских острых вонтонов в красном масле. Эми попросила миску, когда проснулась и увидела свежезавернутые вонтоны, а Майк сам захотел чего-нибудь острого, чтобы проснуться утром.

Вонтоны плавали в красной основе для супа с разбросанными по ним семенами кунжута и нежным зеленым луком. Горячий пар поднимался вместе с ароматом куриного супа и пряностью красного масла, пробуждая.

— Так приятно пахнет, — Анна сглотнула. Она чувствовала, что ее бритая лапша больше не привлекает.

Все они не могли не бросить еще несколько взглядов на вонтоны. Хотя было слишком тяжело есть острую и жирную пищу по утрам, они все равно не могли избавиться от желания попробовать ее после того, как понюхали ее.

— Я сделала это. Действительно, у него есть признаки открытия, — Ябемиа посмотрела на тарелку с сычуаньскими острыми вонтонами в красном масле перед собой и выбрала кривоватый вонтон. Его сторона была немного открыта, но, к счастью, начинка была цела.

Подув на него, она откусила.

Мягкое и нежное тесто вонтонов было тонким и нежным. Мясная начинка была сочной, а острота и сладость мяса слились воедино, сводя ее вкусовые рецепторы с ума. Ей просто нужно было мягко прожевать его, и его можно было легко проглотить.

Пряность только сейчас расцвела во рту. Он скользнул вниз по горлу.

Это ощущение было просто слишком чудесным!

Проглотив один вонтон, Ябемиа изумилась. «Это так восхитительно!»

Ферис кивнула и сказала со слезами на глазах: «Ммм. Это просто фантастика! Хотя он немного острый... Ссс... Он действительно нежный и вкусный!»

Как эльфийке, которая почти не ела острой пищи и ела только горячий горшок с прозрачным бульоном, эта острота была для нее немного чересчур.

Впрочем, на ее любви к вонтонам это ничуть не сказалось!

В отличие от дамплингов с супом, из которых нужно было сначала выпить суп, прежде чем есть их, красная основа для супа делала вкус вонтонов более диким.

Помимо острого красного масла, основой красного супа был куриный суп, и этот вкусный куриный суп подчеркивал вкус.

— Надо пить суп вот так, — Эми использовала ложку, чтобы аккуратно смахнуть красное масло с поверхности, прежде чем выпить ложку супа.

Все они только почувствовали комок в горле, втайне догадываясь, какая это будет острота.

Тем не менее, Эми выглядела так, словно ей очень нравилось. Она начала есть вонтоны только после того, как выпила несколько глотков супа.

Вскоре на ее маленьком носике выступили крошечные капельки пота, и она выглядела так, словно ей очень понравилось есть.

Майк тоже начал есть. Вкус был неплохой, но вонтоны выглядели не слишком хорошо. В конце концов, их сделали Ферис и Ябемиа, так что они не были сделаны идеально.

Однако они их ели, так что это не имело большого значения. Было нехорошо тратить еду и ингредиенты.

Клиенты будут есть то, что заворачивал он, так что вкус точно будет в порядке.

Что касается острой курицы по-сычуаньски, то она будет на обед.

Это было бы отличное блюдо с рисом или с алкогольным напитком. Майк не давал им попробовать это раньше, так что он тоже с нетерпением ждал их реакции.

Время для завтрака еще не настало, и две эльфийские девушки только что прибыли с книжками с картинками «Русалочка», которые они собирались продать сегодня.

Как побочный бизнес ресторана Мэми, продажа книжек с картинками была действительно хорошим бизнесом.

Они легко зарабатывали 1 000 000 в день, что было трудно сделать в другом месте.

<http://tl.rulate.ru/book/15113/2337963>