

МО Лихуэй не знала, почему она чувствовала, что Лу Синь превратилась в другого человека, как только она начала работать над своей посудой. В ее действиях не было и следа колебаний и ошибок новичка. Каждое движение ее пальцев было похоже на работу профессионала.

Как такое могло случиться?

МО Лихуэй потрясенно посмотрела на Лу Синь. Лу Синь стала настолько профессиональной, как только она взяла нож. Она как будто превратилась в дьяволицу, работающую с огненным блеском в глазах, за ней следовал демон побольше. Она месила тесто с величайшим мастерством.

На глазах у публики Лу Синь излучала такую уверенность, которая привлекала всеобщее внимание. Улыбка, которая время от времени мелькала на ее лице, когда она готовила, была так прекрасна; она заставляла мужчин забывать о ее обычной внешности и очаровываться ее соблазнительной улыбкой.

Лу Синь несла в себе такую уверенность, какой МО Лихуэй никогда раньше не видела. Энергия, которую излучала Лу Синь, была такой теплой и нежной.

Рядом с ней глаза МО Ливэя также были прикованы к Лу Синь. Его глаза потемнели; это было то, что он всегда хотел видеть от своей сестры! Почему МО Лихуэй не могла пойти по стопам Лу Синь? Почему она не может приготовить что-нибудь с любовью?

Через несколько мгновений после того, как Лу Синь объявила, что они закончили, МО Лихуэй последовала за ними. Она отказывалась проигрывать!

"Grace Palace закончили раньше Голубой гавани. Будет уместно попробовать их блюда. " Прокомментировал один из судей.

Накрытый поднос был подан трем судьям, в то время как другие сотрудники фестиваля подали первое блюдо, которое приготовила Лу Синь. Сняв крышку, была показана аппетитная булочка на пару.

" Я представляю вам первое блюдо Grace Palace -свинные булочки с кимчи. " Лу Синь шагнула вперед.

Красивые булочки были с совершенством слеплены. Не дожидаясь дальнейших объяснений Лу Синь, судьи взяли с тарелок горячие булочки и откусили от них. Судьи продолжали есть, не обращая внимания на любопытные взгляды зрителей.

"Дай мне еще! Мне нужно больше! " Воскликнул один из судей.

Из трех судей он был самым старшим и имел огромный опыт в приготовлении пельменей. Всю прошлую неделю у него был такой плохой аппетит, что он ничего не мог есть. Тем не менее, всего один укус от булочек кимчи Лу Синь напомнили ему, как он голоден.

Одной булочки было недостаточно, чтобы удовлетворить его аппетит!

"Но у нас есть только ограниченное число булочек для проверки!"

"Нет, все в порядке. " Лу Синь перехватила. "Мы сделали более чем достаточно, чтобы прокормить пятьдесят человек. Пожалуйста, ешьте сколько душе угодно."

"Это несправедливо! Дай и нам булочек, старик!" Другие судьи жаловались. Булочки со свининой и кимчи вызывали такое привыкание; они не могли остановиться, желая съесть больше.

Потягивая чай, старик удовлетворенно вздохнул. Он смог съесть шесть булочек за один присест. Ему пришлось заставить себя остановиться, иначе он не смог бы отведать другие блюда, которые еще не подали.

Существовало мнение, что употребление острой пищи, как правило, снижает аппетит, а также помогает улучшить обмен веществ, но булочки из свинины Лу Синьи заставили их проявить другую реакцию. Это может быть голод от вкуса. Мясо было таким вкусным и увлекательным.

"Пряность кимчи и влажная ароматная свинина дополняют друг друга. Это была самая сытная свиная булочка, которую я ел с тех пор!"

"Но почему кимчи? Разве это не иностранный ингредиент?"

Лу Синьи покачала головой. "Технология, используемая для консервирования овощей, может быть иностранной, но я считаю, что основной ингредиент, который я использовала, был доступен только на вашем местном рынке."

"Ты ... ты хочешь сказать, что сделала это сам? Ты сам сделала кимчи?"

"Конечно, это мое. Неделю назад, когда мы были на местном рынке поблизости, мы встретили одного фермера, который не мог продать свою капусту Напа, так как был переизбыток в это время года. Он сказал нам, что есть тонны этой капусты, которые не могут быть использованы, даже если домохозяйки пытаются готовить каждый день."

Все в этом городе знали эту проблему, но никто не предложил решение, чтобы помочь борющимся фермерам с их урожаем.

Доставка товаров в другие города была проблемой, которую городским советникам еще предстояло решить. Неадекватные маркетинговые затраты, транспортные расходы и единицы обработки усложнили задачу.

Чтобы помочь этим фермерам, Лу Синьи придумала идею ферментации избыточных овощей, которые могли бы помочь им сохранить свой продукт дольше и продавать их за пределами своего маленького города.

Не только капуста Напы была спасена. Лу Синьи также научила их, как мариновать редиску, которая может быть подана в качестве хорошего гарнира в течение летнего сезона, в то время как редька, сохраненная в рассоле, идеально подходит для зимы.

"Избыточные поставки этого овоща вредят не только фермерам, но и самому городу. В конце концов, мы научили их мариновать и ферментировать непроданные овощи и попросили их работать с Grace Palace."

Это была причина, почему Шэнь И так гордился своей женой. Она смогла превратить недостаток в преимущество.

Мало того, что Лу Синьи смогла наладить хорошие отношения с местными фермерами этого города, но она также смогла дать Grace Palace преимущество над остальными ресторанами, заключив партнерские отношения непосредственно с производителями урожая.

Поскольку сам кимчи был острым и ароматным, Лу Синь не потрудились добавить больше специй. Ферментированных овощей, столовой ложки вина Шаосинь и капельки легкого соевого соуса было достаточно, чтобы добавить аромат к обычному свиному фаршу.

Не было никаких сомнений, что с этим блюдом, Лу Синь попала в точку, используя один из продуктов города для ее булочки из свинины. Эти простые булочки из свинины были такими вкусными!

<http://tl.rulate.ru/book/20009/557803>