

- На самом деле сама утка, необходимая для жареной утки с фруктовым ароматом, должна быть выращена на свободном выгуле и должна быть с небольшим количеством жира. Если мясо будет слишком жирное, то блюдо получится слишком жирным. Кроме того, существует определенное соотношение для древесины мармеладных деревьев, грушевых деревьев, яблонь и других используемых фруктовых деревьев. Я запишу пропорции для вас позже! Для жареной утки с фруктовым ароматом утка должна быть замаринована в 28 видах специй, ни одна из которых не может отсутствовать. Я пришлю вам пропорции видов специй позже. Пусть дядя Ван подумает об этом! Разница между подвесной печью и печью для тушения заключается в том, что с помощью печи для тушения вы можете проверить утку в любое время, пока она жарится. После помещения утки в печь положение утки следует регулярно менять с помощью стержня, чтобы убедиться, что утка равномерно приготовлена!

Различия в профессиях заставляли чувствовать себя в разных мирах. Младший молодой мастер Чжоу чувствовал себя сбитым с толку, когда слушал девочку. Он тщательно собрал инструкции и меры предосторожности, которые записала ему Юй Сяокао. Подумав, он спросил:

- А как насчет...Я разрешу главному повару Ван вернуться и лично проконсультироваться с вами по этому поводу?

Юй Сяокао покачала головой и сказала:

- Столичный ресторан Чжэньсю в настоящее время переживает беспокойный период. Если дядю Ван снова выведут из производственного процесса ради общения со мной, я боюсь, что бизнес потерпит катастрофический спад. Разве два ученика дяди Ван не живут в городе Тангу? В настоящее время рынок города Тангу стабилен. Хотя это может быть занято для одного человека, он должен быть в состоянии справиться с этим, если есть дополнительный помощник. Пусть либо брат Ян, либо Брат Лю изучат технику приготовления этой жареной утки!

Два ученика шеф-повара Ван, Ян Фэн и Лю Би, уже закончили свое обучение. Их навыки приготовления тушеной жареной курицы и соленых уток не уступали мастерству их хозяина. Между ними двумя Ян Фэн был более талантливым и способным быстрее воспринимать новое. Поэтому его выбрали, чтобы он научился готовить жареную утку с фруктовым ароматом от Юй Сяокао.

Однако самым насущным вопросом было строительство печи. Юный мастер Чжоу увидел, что блюда были поданы и принц Ян не собирался позволять ему остаться на ужин. Поэтому он встал, чтобы уйти:

- Сяокао, как и ожидалось, вы меня не подвели! Я приглашу вас на ужин в другой раз, чтобы выразить вам свою благодарность! Я пойду попрошу кого-нибудь сначала сделать духовку на задней кухне, приятного аппетита!

После того, как Юный Мастер Чжоу вышел, Чжу Цзюньянь посмотрел на Юй Сяокао и подождал, пока она объяснит.

Юй Сяокао коснулась своего лица и странно посмотрела на него:

- На моем лице есть что-то грязное? Почему ты так на меня смотришь?

- Ты дала рецепт утки османтус для ресторана Чжэньсю? Чжу Цзюньянь легкомысленно спросил, но он не забыл указать на вкусные блюда на столе и прокомментировал:

- Утиное мясо!

Юй Сяокао, которая ждала этого принца и ходила вокруг него все утро, была голодна в течение очень долгого времени. Она думала, что наконец-то сможет спокойно пообедать, но с тех пор, как они вошли в отдельную комнату, главный помощник Лю играл в игру с исчезновением и она вообще не могла найти его следов. Руки юного принца не могли согнуться, поэтому ей, естественно, пришлось прислуживать ему во время еды.

Увы... она тихо вздохнула, подтащила стул к юному принцу и взяла палочки для еды, стоявшие перед ним. Взяв кусочек утки османтус, она осторожно вынула из нее кости и засунула ее в рот Чжу Цзюньянь

Воспользовавшись тем временем, которое юный принц потратил на жевание, она поспешно съела несколько кусочков овощей, выглядя так, словно голодала восемьсот лет.

- Ты разве забыла, что я тебя о чем-то спрашивал! Чжу Цзюньянь медленно проглотил восхитительный кусок утиного мяса и легонько пнул стул Юй Сяокао, желая продолжать их предыдущий разговор.

Юй Сяокао сделала большой щедрый глоток чая, проглотив еду во рту и кивнула:

- Да! У тебя в связи с этим есть какие-то проблемы?

- Неудивительно, что тебе не нужно стоять в очереди, чтобы купить утку Османтус в ресторане Чженьсю! Но откуда у тебя рецепт утки из Османтуса? - спросил Чжу Цзюньянь, указывая на жареного цыпленка рядом со своей рукой.

Юй Сяокао забыла сменить палочки для еды и использовала свои собственные палочки для еды, чтобы взять кусочек куриной ножки. Как раз в тот момент, когда она собиралась положить его в рот юному принцу, Чжу Цзюньянь повернул голову в сторону и с неприязнью сказал:

- Поменяй палочки для еды, кто захочет есть твою слюну?

Юй Сяокао скривила губы и пожаловалась про себя:

- Чистоплотный урод! Даже если ты захочешь, я не позволю тебе так вести себя со мной! Разве тогда это не будет считаться косвенным поцелуем? В прошлой жизни я была девственницей, а в этой жизни у меня все еще есть мой первый поцелуй. Она плавно положила кусок курицы в свою миску, поменяла палочки для еды и покормила его еще одним куском курицы. После того, как Чжу Цзюньянь съел его, она засмеялась и хлопнула в ладоши:

- Ты знаешь, что ты только что съел? Куриную задницу...

Получив резкий взгляд от молодого принца, Юй Сяокао немедленно сдалась:

- Хорошо, я лгу тебе! Не будь таким серьезным, это просто маленькая шутка! Ты хочешь съесть куриную шкурку? Самый сильный аромат и сущность жареного цыпленка здесь, куриная кожа...

Чжу Цзюньянь не слушал ее бессвязную болтовню. Он посмотрел на другую куриную ножку на тарелке и сказал:

- Ножка!

Успешно съев голень, он продолжил тему разговора:

- Утка Османтус, жареная утка с фруктовым ароматом, откуда у тебя все эти рецепты?

Глаза Юй Сяокао метнулись по сторонам и она ответила, казалось бы, серьезно:

- Если бы я сказала, что у меня необыкновенный врожденный талант и эти вкусные блюда известны без каких-либо усилий, ты бы мне поверил?

- Скажи правду! - раскалывая куриную косточку во рту, Чжу Цзюньянь слегка взглянул на нее и сказал командным тоном.

Юй Сяокао нарочно глубоко вздохнула и покачала головой:

- Ах... моральное вырождение мира ухудшается день ото дня и человеческие сердца уже не те, какими были раньше. В наши дни никто не верит правде...

- Используй человеческую речь! Чжу Цзюньянь посмотрел на преувеличенное выступление Юй Сяокао и втайне почувствовал, что это смешно, но он ничего не выразил вслух.

Юй Сяокао закатила глаза и сказала:

- Кто не использует человеческую речь? Как ты можешь обзывать меня?

- Хорошо, хорошо! Я тебе скажу! Под острым взглядом Чжу Цзюньянь Юй Сяокао снова сдалась:

- Два года назад я отправилась с Чжао Хан, внуком генерала Чжао, в горы ловить кроликов. Случайно мы расстались, и я встретила раненого старика с седыми волосами. Видя, что он был таким жалким, я спасла его с помощью своих скромных медицинских навыков. Старик почувствовал, что не в состоянии отплатить мне за мою доброту, поэтому дал мне фрагменты книги рецептов. Все блюда, которые я знаю, взяты из этой книги.

Закончив говорить, она показала выражение "на этот раз ты должен в это поверить".

Подчиненные Чжу Цзюньянь, которых он послал расследовать ее происхождение, не упоминали об этом событии. Он слегка нахмурился. Может быть, потому, что это случилось глубоко в горах и маленькая девочка никому не сказала, когда вернулась, так что это было упущено?

- Где сами фрагменты этих рецептов? - спросил Чжу Цзюньянь, попросив Юй Сяокао снова дать ему кусочек мяса.

Юй Сяокао указала на свою голову и сделала торжествующее выражение лица и сказала:

- Это здесь! Это волшебное оружие для нашей семьи, чтобы зарабатывать деньги. Конечно, безопаснее держать это в голове! Не волнуйся, у меня хорошая память. Я никогда этого не забуду!

Глядя на гордое выражение лица маленькой девочки, Чжу Цзюньянь больше не спрашивал и сосредоточился на том, чтобы приказывать Юй Сяокао подавать ему еду.

- Наконец-то я придумала правдоподобное объяснение! - тихо вздохнула про себя Юй Сяокао.

Эта история была довольно хорошей. В будущем, если бы кто-нибудь спросил ее, почему она знает так много блюд, она могла бы просто использовать это в качестве ответа. Кого волнует, верили они в это или нет, если бы у них была возможность, тогда они могли бы пойти и расследовать это сами!

Чтобы как можно скорее запустить жареную утку с фруктовым ароматом, чтобы конкурировать с рестораном Дефен, Юный мастер Чжоу построил печь за ночь в соответствии с требованиями Сяокао. Он также нашел ветки, срезанные весной в соседних домах, где сажали фруктовые деревья. Как только все было готово, он пригласил Юй Сяокао на следующий день!

Королевский принц Ян сказал, что ему нечего делать и последовал за ним. Юй Сяокао показала шаг за шагом, как мариновать утку со специями, как поворачивать во время жарки и как контролировать огонь. Показывая Ян Фэн, как это делается, она также дала ему подробные объяснения.

Когда появилась первая партия жареной утки, она пахла восхитительно. Даже посетители, которые ели в передней части ресторана, чувствовали запах жареной утки. Все они спросили, какое новое блюдо запускает ресторан Чженьсю, у которого такой сильный аромат. Главный менеджер воспользовался возможностью, чтобы рекламировать жареную утку с фруктовым ароматом в ресторане. Он также сказал, что в полдень, независимо от того, обедали ли они в отдельной комнате или в обеденном зале, он подаст тарелку жареной утки для дегустации.

Во время обеда в обеденном зале и отдельных комнатах было более пятидесяти столов. Конечно, они не могли отправить целую утку на каждый стол. За каждым столом будет по половине утки и в общей сложности будет зажарено двадцать пять уток. Ян Фэн, который действительно был очень талантлив, быстро освоил технику приготовления жареных уток.

Юй Сяокао лично поджарила более десяти уток, прежде чем позволить Ян Фэн заняться остальными, пока она давала указания, находившись рядом с ним. К полудню было приготовлено тридцать жареных уток. Юй Сяокао также воспользовалась дополнительным временем, чтобы приготовить кастрюлю соуса из сладких бобов.

Одна только жареная утка не смогла бы показать уникальность ресторана Чженьсю, поэтому Юй Сяокао также запустила меню "одна утка в трех блюдах". Прежде всего, нарежьте и выложите хрустящую утиную кожу с тонким слоем мяса на тарелку. Подавайте его с полосками огурца, зеленым луком и другими гарнирами. Во время еды добавьте сладкий бобовый соус и заверните его в тонкий блин. Для следующего блюда отрежьте тонкие кусочки мяса от утки и приготовьте "жареную измельченную утку". Наконец, кости использовались для приготовления вкусного супа из утиных костей.

Когда на столы подали жареную утку с фруктовым ароматом, ее встретили множеством похвал. В это время Юй Сяокао, королевский принц Ян и Юный Мастер Чжоу сидели в своей эксклюзивной отдельной комнате, наслаждаясь вкусной "одной уткой в трех разных блюдах. С "посторонним" в комнате принц Ян спас репутацию Юй Сяокао и не позволил ей служить ему. Юй Сяокао вздохнула с облегчением — наконец-то она могла спокойно поесть!

Юй Сяокао положила утиное мясо и утиную кожу, сладкий соус, зеленый лук и огурец на тонкий блин и свернула его. Она широко открыла рот и съела его за один раз. Она тщательно пережевывала его с закрытыми глазами и выражение ее лица было похоже на кошку, которая ест рыбу.

Шеф-повар ресторана Чженьсю действительно хорошо владел ножом. Ломтик утиного мяса

был тонким и ровным, нарезанное утиное мясо было длинным и тонким, а костный суп тоже был восхитительным. Юй Сяокао давно не ела такой вкусной жареной утки; ее руки продолжали заворачивать блины и она продолжала есть с удовольствием.

Старший помощник Лю поймал взгляд, которым одарил его хозяин и быстро извлек урок из действий мисс Юй, приготовив рулет из утиного мяса. Чжу Цзюньянь взглянул на него и легкомысленно сказал:

- Я не ем зеленый лук!

Главный помощник Лю поспешно попросил прощения. Почему он совершил такую незначительную ошибку? Положив утиный рулет в руку, он сделал еще один без зеленого лука и поднес его ко рту своего хозяина. Чжу Цзюньянь откусил кусочек в изысканной манере. Кожа утки была хрустящей, а мясо утки было нежным с легким фруктовым ароматом. В сочетании с уникальным вкусом соуса из сладких бобов это делало людей неспособными перестать есть.

- Мясо нежное, а вкус насыщенный. Это не так уж плохо! Чжу Цзюньянь дал положительное заключение после того, как съел такой вкусный блин.

Юный мастер Чжоу кивнул головой и сказал:

- Все продукты Сяокао высшего качества! Я ел жареную утку в печи ресторана Дефен. Этот вкус ничто по сравнению с нашей жареной уткой с фруктовым ароматом! Ресторан Чжэньсю в столице спасен!

<http://tl.rulate.ru/book/25879/1638507>