Сначала она замочила сушеные моллюски-бритвы в небольшом количестве воды, а затем ополоснула их кипятком. После того, как весь песок и грязь были вымыты, они были мелко измельчены. Затем она проинструктировала одного из императорских поваров, чтобы он взял несколько свежих креветок, очистил и промыл их, после чего нарезал на мелкие кусочки для использования.

После того как рис был промыт, его положили в большую глубокую кастрюлю, чтобы сварить на медленном огне. Измельченные сушеные моллюски-бритвы, креветки и немного ветчины также были положены в кастрюлю и начали медленно тушиться. С тех пор как маленький божественный камень исцелил маленького принца, она знала, что его желудок сможет переварить больше еды, поэтому она смогла добавить в еду больше вкусных ингредиентов. После того, как бульон уже практически был готов, она посыпала сверху немного измельченного жареного арахиса, чтобы добавить дополнительный слой аромата. С той же целью она брызнула немного кунжутного масла.

На протяжении всего процесса Юй Сяокао не пыталась скрыть ни одного действия от императорских поваров. Когда у них возникали вопросы, она терпеливо приводила свои доводы и все объясняла. Таким образом, впечатление императорских поваров об этой маленькой девочке, которая умела делать много странных вещей, но вкусных вещей значительно улучшилось. Кроме благородных мастеров во дворце, эти старые императорские повара на самом деле ни к кому не относились хорошо. Однако теперь они относились к Юй Сяокао с гораздо большим уважением и почтением, чем раньше.

В тот вечер три великие особы дворца ели в свое удовольствие. Говорили, что императрица очень любила тушеные свиные уши, в то время как император любил тушеную свиную рульку, а также любил тушеную свиную голову. Однако почетный император съел большую часть тушеной свиной головы и дал императору лишь ничтожно малую порцию. Почетный император в одиночку съел больше половины большой тарелки тушеной свиной головы и почти доел все нарезанные свиные уши, приправленные маслом чили. Ему было невыносимо отдавать остатки еврехам и дворцовым служанкам, поэтому он велел слугам тщательно упаковать еду и хранить ее в ледяном погребе. Он заявил, что планирует съесть остальное во время следующего приема пищи.

Молодой принц тоже был очень доволен. Он съел две маленькие миски бульона из морепродуктов и все еще не был удовлетворен, поэтому он также съел моллюсков, тушеных с яйцом. После этого он так наелся, что ему пришлось несколько раз прогуляться по своим комнатам с дворцовой служанкой, чтобы пища лучше переварилась в желудке. Только после этого ему разрешили лечь спать. Все императорские врачи были поражены скоростью выздоровления маленького принца. Обычно пациенту требуется по крайней мере несколько дней, чтобы оправиться даже от самого легкого приступа дизентерии. Однако прошло всего два дня, а принц уже почти полностью выздоровел и больше не нуждался в лекарствах. Было ли это потому, что рецепт маленькой девочки семьи Юй для лечения действительно был настолько хорош? Даже императорский врач Ван, у которого были некоторые обиды на Юй Сяокао, восхитился эффективностью рецепта лекарства девушки.

За то время, что Юй Сяокао находилась во дворце, ей почти каждый день приходилось проводить некоторое время на императорской кухне, чтобы приготовить те блюда, которые лично заказывал почетный император. Блюда, которые она приготовила для него, включали в себя: кисло-сладкую хрустящую свинину, жареные в сухом виде свиные полоски, маринованные овощи с жирным мясом и кровяной колбасой. Почетный император ел до тех пор, пока не насытился полностью. Он похвалил еду, заявив, что эти блюда были вкуснее всех блюд северо-восточной кухни, которые он пробовал за всю свою жизнь. На самом деле,

почетный император ранее путешествовал по всей стране, пытаясь найти вкус еды из своего родного города. К сожалению, раньше он никогда не мог удовлетворить свою потребность в родной еде.

Была причина, по которой Юй Сяокао знала, как готовить блюда северо-восточной кухни. В прошлой жизни ее мать была родом с северо-востока. До смерти ее матери финансовое положение в семье считалось достаточным, поэтому ее мать часто готовила настоящие блюда северо-восточной кухни. Она помогала своей матери готовить на кухне и научилась готовить такие блюда. Хотя прошло много лет, тем не менее, теперь она, наконец, смогла воссоздать еду по своим воспоминаниям. Все эти блюда хранили ароматы еды, которую готовила ее мать, такое хорошее воспоминание...

Она обучала императорских поваров всем блюдам северо-восточной кухни, которые знала. Мастер открыл свои двери для других, но прогресс в совершенствовании зависел от отдельного человека. Шеф-поварам оставалось полагаться на свои собственные таланты, чтобы понять, смогут ли они приготовить эти блюда на уровне вкусов почетного императора.

У юного принца в качестве лечения была обычная леденцовая карамель из портулака. Кроме того, Юй Сяокао создала для него меню с едой, так что постепенно его организм восстановился. На императорской кухне Юй Сяокао придумала несколько новых закусок, таких как крекеры для перекуса, пирожные с джемом, пудинг из овечьего молока и пироги с яйцами. Еда, которую она готовила, менялась почти каждый день и никогда не повторялась.

Как только юный принц смог встать с постели, он каждый день следовал за Юй Сяокао, как маленький хвостик. Когда он увидел ее, он был более счастлив видеть ее, чем, когда он видел своего отца или мать. Императрица почувствовала некоторые уколы ревности, в то время как император со смехом ругал его за то, что он гурман и неблагодарный ребенок...

После шестого дня ее пребывания во дворце императорские врачи объявили, что болезнь молодого принца полностью излечилась. Таким образом, Юй Сяокао также откланялась и ушла с кучей ценных подарков, подаренных ей императором и императрицей. Молодой императорский принц неохотно попрощался с ней на ступенях дворца Цзиньян и помахал своими маленькими ручками, с нетерпением ожидая ее следующего визита.

До того, как войти в императорский дворец, Юй Сяокао была занята головоломкой о том, что делать с резиденцией семьи Юй в городе префектуры. У него было очень хорошее расположение, так что оставлять его пустым было такой пустой тратой времени. Теперь она, наконец, приняла решение. Она решила открыть ресторан готовой еды в городе префектуры. Это был бы обычный ресторан, в котором можно было бы также продавать жареную курицу и утку.

Однако в данный момент больше всего ее беспокоило то, где взять сырые ингредиенты. Только что случилась эпидемия саранчи. Хотя район города префектуры не особенно сильно пострадал от стихийного бедствия, все же были значительные потери. Почти на всех сельскохозяйственных угодьях произошло резкое снижение урожайности. Без зерна под рукой семьи, которые выращивали свиней и кур, все забили своих животных до начала зимы.

Хотя в начале весны погода была хорошей и трава начала расти, как могли семьи, которые выращивали домашнюю птицу, полагаться только на траву, чтобы прокормить свой скот? Весна была временем, когда люди все еще полагались на свои запасы продовольствия и у многих простых людей были проблемы в семьях, связанные с питанием детей, не говоря уже о том, чтобы иметь лишнее зерно для выращивания цыплят. Таким образом, у нее возникла проблема.

Если она хотела открыть свой ресторан готовой еды, ей нужно было начать выращивать кур и свиней прямо сейчас. Тем не менее, у ее семьи было более ста акров полей, за которыми нужно было ухаживать и их овощной киоск, которым нужно было управлять. Если бы они начали разводить много кур и свиней, она боялась, что дома не будет достаточно людей, чтобы выполнять эту работу...

Поразмыслив, она, наконец, пришла к осознанному решению. Она собиралась написать письмо своему отцу, который вернулся домой после того, как проводил ее в столицу, чтобы сказать ему, чтобы он купил у деревенского старосты немного земли у подножия горы, чтобы они могли построить там свинарник. К письму был приложен также чертеж, который она нарисовала для строительства свинарника.

Весенняя вспашка только что закончилась, так что три ее дяди по материнской линии были не очень заняты. Таким образом, она планировала отправить их в деревни, которые не так сильно пострадали от катастрофы, чтобы купить и поймать как можно больше поросят. После этого они могли бы распределить поросят между семьями, с которыми они были близки и много общались. Семья Юй обеспечила бы кормом для выращивания этих свиней. Как только строительство свинарника было закончено, им не нужно было беспокоиться о том, чтобы получить больше поросят в будущем.

Что касается того, кто возьмет на себя заботу о выращивании свиней, она тоже все продумала. В настоящее время дела в доках шли медленно, поэтому она планировала, чтобы Сяолян привез старшую тетю по материнской линии и свою младшую дочь, чтобы помочь с управлением свинарником. Что касается компенсации, то, если старшая тетя по материнской линии не захочет получать зарплату из-за семейных отношений, то она планировала подарить ей двух больших жирных свиней в конце сезона. Прямо сейчас была нехватка зерна, поэтому было не так много людей, которые выращивали свиней. Таким образом, цены на свинину будут только расти, а не падать, по крайней мере, до следующего года. Две большие жирные свиньи можно было продать по меньшей мере за несколько десятков таэлей каждую!

Вскоре в руки Юй Хай в деревне Дуншань был передан толстый конверт. Семья Юй всегда полностью поддерживала планы своей дочери. Вскоре свинарник был уже быстро застроен. Юй Хай взял несколько сильных парней из деревни и вместе они поработали над строительством высокой каменной стены вокруг свинарника. Стойла свинарника были простыми. Они были построены с более низкими каменными стенами, а сверху была деревянная крыша, чтобы защитить стойла от дождя и снега. В итоге было построено в общей сложности сорок с небольшим загонов. У стены по периметру они также построили простое двухкомнатное жилище для людей, ухаживающих за свиньями, которое было полностью построено из камня. Внутри также была кровать кан и все было построено очень прочно.

Юй Сяокао очень хотела вернуться домой, но она все еще не могла уехать из столицы, потому что празднование первого дня рождения ее младшего брата было не за горами. Ее крестный отец и крестная мать относились к ней как к своей настоящей дочери. Когда она была в Императорском дворце в течение этих нескольких дней, ее крестная очень сильно волновалась, что плохо спала и в итоге у нее появились язвы во рту. Она также заметно похудела. Юй Сяокао ранее пропустила празднование ста дней у маленького Линлин. Если бы она пропустила и его первый день рождения, это было бы нехорошо.

Вскоре наступил день празднования дня рождения Фан Хаолин. Поскольку в этом году император хорошо относился к Фан Цзычжэнь, кроме его близких друзей и семьи, было много других коллег, которые пришли принять участие в праздновании без приглашения.

Чжу Цзюньянь пришел рано утром и в настоящее время он находился на кухне, где Юй Сяокао использовала его в качестве подсобного рабочего. Ему, главному помощнику Лю и двум телохранителям дали по большой миске сливок, чтобы они взбили их!

Правильно, Юй Сяокао планировала подарить Маленькому Линлину огромный трехслойный торт в качестве подарка на день рождения. Как она могла испечь праздничный торт без глазури из взбитых сливок? Если бы она могла купить глазурь из взбитых сливок во времена Великой династии Мин, это было бы лучше всего. Однако, поскольку ничего нельзя было купить сейчас, она только могла сделать это сама!

Когда она была на императорской кухне, Юй Сяокао обнаружила, что там есть коровье молоко. Ходили слухи, что император привез в страну дойных коров из других стран, когда еще не вззошел на трон. Все эти коровы были выращены на столичном подворье и обеспечивали императорскую кухню различными видами молочных продуктов.

Юй Сяокао попросила императрицу дать ей много коровьего молока с императорской кухни. Для приготовления взбитых сливок требовалось много молока. Кроме того, ей также нужны были яйца, растительное масло и белый сахар. Кроме молока, остальное было легко достать.

Чтобы сделать глазурь из взбитых сливок, человеку, делающему ее, нужно было постоянно взбивать ее на высокой скорости. Юй Сяокао изначально планировала попросить своего крестного о нескольких телохранителях, чтобы помочь ей. Однако, кто бы мог подумать, что Чжу Цзюньянь добровольно подойдет к двери и будет действовать как бесплатная рабочая сила. Было бы напрасной тратой времени не использовать его.

Юй Сяокао достала несколько больших и прочных тазов и сначала положила в них несколько яичных белков. Она заставила Чжу Цзюньянь и других непрерывно взбивать яичные белки в одном направлении. Все четверо были искусными мастерами боевых искусств, которые победили многих профессиональных бойцов. Все они с каменными лицами использовали бамбуковые инструменты в своих руках, чтобы взбить яичные белки.

Как только яичные белки стали пенистыми, Юй Сяокао велела им всем остановиться. Она добавила немного молока, масла и сахара, а затем попросила их продолжить. Чжу Цзюньянь бросил на нее сердитый взгляд. Если бы ему не хотелось попробовать ее новое творение, он бы давно закатил истерику и перестал работать. Любой, кто был готов отдавать ему приказы волей-неволей, действительно обладал мужеством! Чжу Цзюньянь выплеснул весь свой сдерживаемый гнев на взбивание смеси яичного белка.

Когда Юй Сяокао увидела, что он "так усердно" работает, она сильно похвалила его и проинструктировала других людей следовать его примеру, чтобы усердно трудиться, чтобы пожинать плоды. У главного помощника Лю было страдальческое лицо, когда он подумал про себя:

- Мой маленький хозяин, пожалуйста, перестань подливать масла в огонь. Разве ты не видишь, что у его королевского высочества такое мрачное выражение лица, что с него капает чернила, а? Когда хозяин выходит из себя, это страшнее стихийных бедствий и свирепых зверей!

Когда Юй Сяокао увидела, что смесь в тазу Чжу Цзюньянь загустела, она быстро велела им всем остановиться. Затем она добавила соответствующую порцию молока в каждую из их мисок, а также порции масла и сахара. Затем она с радостью сделала им несколько комплиментов, прежде чем намекнуть, что они должны продолжать работать.

Пока четверо людей готовили глазурь из взбитых сливок, Юй Сяокао смешала тесто для торта

и разлила его в три отдельные кастрюли. Сковородки поставили в духовку, и она попросила Интао следить за температурой. Она продолжала инструктировать Чжу Цзюньянь и остальных, как делать глазурь.

Добавив еще по два раза молока, масла и сахара, Юй Сяокао увидела, что глазурь имеет правильную вязкость. Она взяла бамбуковую колотушку из рук Чжу Цзюньянь и осторожно проверила текстуру глазури. Когда она увидела, что глазурь не сдулась, она объявила, что больше взбивать не нужно - все готово.

<http://tl.rulate.ru/book/25879/1735042>