

Глава 135: Сестра Сянь хочет научиться мастерству

Е Сяосянь не была уверена, что шеф имел в виду, поэтому она не ответила. Тогда начальник попробовал блюда Е Сяосянь. И, в отличие от своего обычного отношения к ней, оценил их очень высоко. После того как шеф начал есть, его друзья тоже приступили к трапезе. Все они по очереди хвалили стряпню Е Сяосянь. Шеф не приказал ей уходить, поэтому Е Сяосянь стояла с другой стороны и ждала.

Сестра Сянь тоже начала есть. Она отобрала понемногу из каждого блюда, а затем очень тщательно их распробовала. Попробовав на вкус, она сказала Е Сяосянь:

- Неудивительно, что дела в вашем ресторане идут так хорошо. Оказывается, вы, мастер поварского дела, работаете там. Я пыталась приготовить такие же блюда, как в вашем ресторане, но у меня ничего не вышло, и мне пришлось сдаться.

Очевидно, что это было жестокое соревнование, но сестра Сянь преуменьшила и скрыла это. Е Сяосянь сказала не скромно и не нахально:

- У каждого ресторана есть своя специализация. Сяньлинь хорошо умеет делать вино, и ваш бизнес по продаже домиков идет очень хорошо. Вам не обязательно готовить те же блюда, что и в нашей скромной забегаловке.

Е Сяосянь игриво добавила:

- Если бы вы так делали, то такие маленькие забегаловки, как наша, не смогли бы выжить, не так ли? Сестра Сянь, вы должны щадить нас, чтобы мы могли сводить концы с концами.

Сестра Сянь посмотрела на Е Сяосянь и явно не одобрила ее слова. В то же время, шеф спросил Е Сяосянь:

- Эти блюда в вашем ресторане оригинальные и созданы вами?

- Да, - ответила Е Сяосянь.

- Это значит, что вы одна содержите весь ресторан, верно?

- Сэр, я должна быть честной, я жена фермера, а не универсал. Чтобы управлять рестораном, нам нужно много людей, и все мои сотрудники играют важную роль.

Каждое предложение Е Сяосянь произносила со страхом. Она боялась, что если не угодит шефу, то он в любой момент убьет ее или ударит палкой. Начальник снова окинул Е Сяосянь взглядом.

- Хотя вы не сможете сделать столько работы одна, вы определились с типами блюд. Сможет ли этот ресторан работать или нет, все равно зависит от вас, верно?

Е Сяосянь, подумав, улыбнулась:

- Ну, как скажете.

Затем кто-то воскликнул:

- Это прекрасный весенний день. Погода такая теплая, и у нас есть зимний жасмин, чтобы оценить его. Этот прекрасный пейзаж и вкусная еда так освежают!

Многие другие согласились с его словами. Когда шеф увидел, что все его гости довольны, он и сам почувствовал удовлетворение. Он уже собирался попросить Е Сяосянь уйти, когда сестра Сянь сказала:

- Господин, поскольку и вид, и еда сегодня такие изысканные, почему бы нам не попросить шеф-повара Е рассказать о том, как она готовит еду? Мы тоже можем поучиться. Я не хочу полностью копировать ее. Если я смогу научиться шестидесяти или семидесяти процентам, то смогу готовить блюда самостоятельно и справляться с этим. Что скажете, все?

После того, как сестра Сянь закончила говорить, один из гостей-мужчин сказал:

- Неплохая идея. Мне очень нравится эта тушеная свинина. Я попрошу свою жену как-нибудь попробовать приготовить это блюдо. Интересно, получится ли у нее?

Е Сяосянь посмотрела на сестру Сянь. Сестра Сянь также вызывающе посмотрела на Е Сяосянь. Неожиданно начальник тоже заговорил:

- Ладно, сегодня еще рано, и мы закончили смотреть на цветы. Тогда, повар Е, расскажите нам о рецептах ваших блюд, пока мы едим.

Е Сяосянь подумала: «Должно быть, у сестры Сянь есть какая-то интрижка с шефом, иначе шеф не стал бы ей так помогать». Ну, если они настаивают, она им расскажет. Затем Е Сяосянь указала на тушеную свинину с таро:

- Позвольте мне рассказать вам о тушеной свинине. Как вы видите, в этом блюде два ингредиента. Один из них - свинина, а другой - таро. Сначала я расскажу о том, как приготовить тушеную свинину. Тушеная свинина готовится из мраморной свинины, и очень важно выбрать правильную мраморную свинину. Вам нужно выбрать свинину, которая содержит один слой жира и два слоя постного мяса. Я обычно покупаю их у мясника на улице XX. Их свинина стоит 10 монет за цзинь, что немного дороже, чем у других...

Е Сяосянь уже много рассказала, но все еще продолжала говорить о свинине. Сестра Сянь была очень поглощена, но шеф уже почувствовал нетерпение. Он спросил:

- Можете сказать проще?

Е Сяосянь сказала:

- Господин, чтобы приготовить хорошее блюдо, нужно уделять больше внимания деталям. Даже если упустить одну деталь, это испортит вкус блюда.

- Хорошо, тогда продолжайте говорить, - сказал шеф.

Е Сяосянь продолжила:

- То, о чем я только что говорила, было выбором свинины. Теперь я расскажу о том, как приготовить свинину. Когда вы купите жилованную свинину, с нее нужно слить воду. Не забудьте полностью слить воду. Если этого не сделать, она будет хрустеть, когда вы положите ее на смазанную маслом сковороду, и вкус тоже пострадает. Кстати, масла должно быть достаточно. Используйте одну большую кастрюлю масла за раз, чтобы погрузить мраморное мясо, не скупитесь на масло. Кроме того, во время жарки мраморного мяса необходимо регулировать огонь, чтобы он не был ни слишком большим, ни слишком маленьким. Возьмите, например, палку дров толщиной с запястье, за один раз можно использовать три или четыре

палки. Как долго вы жарите? Жарить нужно полчаса за один раз. В середине жарки нужно проверить кожу мраморной свинины. Кожа свинины - это все. Если кожа хорошо прожарена, она будет хрустящей, когда вы ее прокусите. Если кожа плохо прожарена, то она не будет такой хрустящей на вкус. Итак, что касается того, как правильно жарить кожу...

Е Сяосянь собиралась продолжить, когда шеф зевнул. Он спросил:

- Повар Е, вы можете записать всю эту чепуху, которую вы сказали?

Е Сяосянь ответила, как будто перед дилеммой:

- Сэр, я жена фермера и не умею писать. Возможно, я могу написать один или два простых иероглифа, но сложные иероглифы мне не под силу. Лучше я просто скажу это устно. Каждый может научиться этому, если он достаточно внимателен. Когда я была маленькой, я научилась этому, внимательно наблюдая за другими.

Начальник махнул рукой:

- Не нужно, не нужно. Судя по тому, как вы говорили об этом, вы, похоже, никогда не закончите разговор. Вы можете пока уйти. Если мы захотим поесть ваших блюд, то попросим Фан Шаньдина принести их от вас.

Сестра Сянь была в такой ярости, что чуть не умерла. Она не была уверена, специально ли Е Сяосянь это делает или нет. Однако Е Сяосянь сделала вид, что ей очень жаль.

- Мне очень жаль. Я не могу научить вас.

Когда она поклонилась и ушла, Е Сяосянь вдруг почувствовала облегчение. Но когда она только расслабилась, то услышала, как кто-то крикнул ей вслед:

- Мисс Е!

Е Сяосянь обернулась, и Фан Шаньдин тоже последовал за ней. Ей ничего не оставалось, как снова поклониться:

- Господин Фан...

Фан Шаньдин улыбнулся:

- Вы только что встретились с начальником. Вы нервничали?

- Очень, очень нервничала.

- Я могу сказать, что шефу очень понравились ваши блюда. В будущем, если шеф снова будет устраивать банкет, я гарантирую, что он в первую очередь подумает о вас. Поздравляю! - Фан Шаньдин улыбнулся.

Е Сяосянь тихо спросила себя: «Стоит ли поздравлять?» Изначально она думала, что если согласится готовить для начальника правительственного офиса, то сможет расширить свою социальную жизнь, а также это будет шанс открыть глаза. Хотя все закончилось не очень хорошо, она, по крайней мере, познакомилась с чиновником, занимающим самую высокую должность в городе. В этом случае она могла поздравить себя. Е Сяосянь поблагодарила Фан Шаньдина и вежливо сказала:

- Большое спасибо, что представили меня начальнику, господин Фан.

Превосходя ее ожидания, Фан Шаньдин сделал еще одно замечание:

- На самом деле, чтобы представить вас ему, я потратил много времени, чтобы убедить шефа. Я предлагал ему это много раз, и в конце концов он согласился, чтобы вы готовили блюда.

Е Сясянь была в замешательстве... Что он хотел этим сказать?

<http://tl.rulate.ru/book/34060/2329499>