

Юйюй пятизвездочный шеф-повар

В то время как маленький мальчик спросил об этом с невинной улыбкой на лице, в его сердце он уже планировал преследовать тех, кто издевался над его мамой!

Она, конечно, не знала, что у него на уме, и только улыбнулась в ответ. «Никто!»

«Шиши, иди и садись! Юйюй кропотливо приготовил для тебя ужин!»

Юнь Ечэн быстро подошел к ней и взял ее сумку и пальто. Затем он повесил пальто на вешалку.

В этот день Юйюй со своим маленьким кошельком был готов отправиться в супермаркет, чтобы купить ингредиенты для сегодняшнего ужина. Его дед был удивлен, узнав об этом, и, так как его внук был одиноким маленьким мальчиком, он решил сопровождать его.

Он был полностью поражен этим походом на рынок!

Войдя в отдел овощей, мальчик со своей корзиной для покупок стремительно бросился в толпу и умело пробирался сквозь всю суматоху.

Он был особенно внимателен в выборе продуктов, гарантируя, что это правильные и лучшие овощи для сбалансированного питания. Мальчик смог также купить лучшие продукты по самой разумной цене, без помощи бабушки.

Юнь Ечэн был всё время шокирован способностями своего внука.

Мать мальчика в его возрасте не могла отличить шпинат от другой зелени.

Даже он, с многолетним опытом, не мог сравниться Юнь Тянью, когда дело касалось выбора овощей.

Между тем, этот маленький паренек, казалось, всё держал под своим контролем и умел четко различать разновидности.

Дед был особенно удивлен, узнав, насколько наблюдателен этот мальчик, выбирая лучшее из лучших. Та зелень, которую он собрал, выглядела свежей и не имела повреждений или червоточин.

Когда дело дошло до выбора мяса, внук обращал внимание на его свежесть, тщательно обнюхивая нарезанные куски, а затем нажимая на каждый пальцем.

Деду было любопытно, и он спросил мальчика, почему он это делает. Мальчик уверенно объяснил: «Чтобы проверить, свежее мясо или нет, сначала я должен почувствовать его запах; чтобы проверить его упругость, я нажимаю на него. Если животное забили после смерти, то мясо будет темно-красным, а кровеносные сосуды будут иметь пурпурную кровь. Мы заболеем, если съедим это!»

Услышав его объяснение, дед лишился дара речи.

«Что касается рыбы, мы должны проверить, плотная ли чешуя, и ее глаза должны быть выпуклыми, яркими и чистыми. Жабры не должны легко открываться, а брюшко должно быть

ярко-красное. Если этого нет, то рыба также не свежая». Мальчик поднял кусок рыбы и поделился своими знаниями с бабушкой.

Старик окончательно сдался к тому времени.

Юнь Тянью увидел потрясенное лицо своего деда и задумался, как бы он отреагировал, если бы он продемонстрировал свои умения ещё раньше. Поскольку семья жила хорошо, ему было лень торговаться. Тем не менее, он никогда не поставит под угрозу свежесть продукта, который он покупает.

Вернувшись домой со свежими запасами, он надел фартук и подставил маленький табурет, чтобы начать готовить.

От мытья и сбора овощей до нарезки мяса на куски, он делал все идеально. Его навыки нарезки может были и не такими профессиональными, как у пятизвездочного шеф-повара, но кусочки мяса, которые он нарезал, все равно получались хорошими и ровными. После обжарки все было вкусно.

Его бабушка предложил свою помощь, но мальчик прогнал его. Ошеломленный, он стоял в стороне и смотрел, как мальчик творит магию на кухне.

Не прошло и двух часов, как на столе появилось вкусное блюдо.

Имея любопытство, Юнь Ечэн тайком откусил кусочек рыбы. Сочная и нежная, она имела правильный вкус, не будучи слишком соленой или мягкой.

Это была всего лишь простая домашняя еда, но её можно было сравнить с хорошим ужином в дорогом отеле.

Старик застыл от шока и чуть не расплакался.

Сколько времени понадобилось этому ребенку, чтобы научиться такому...

<http://tl.rulate.ru/book/3778/620379>