

Глава 6. Крутой поворот со скоростью ветра

Столовая была известна на всю страну. В прошлом студенты шутили, что самое большое удовольствие - обманывать ничего не подозревающих школьных братьев и сестер, чтобы накормить их.

Как только Мэн Чан и его одноклассники сказали, что ели вкусную еду в столовой, никто этому не поверил. Сообщения, обсуждающие изменения в столовой на школьном форуме, использовались в качестве приманки.

Все весело отвечали, рекомендуя блюдо в столовой, все больше и больше заманивая новых пользователей. Многие думали, что она действительно снова заработала.

Из-за популярности столовой примерно через два-три дня все больше и больше студентов узнавали, что это был не обман, и эти два блюда не случайно вызвали фурор в столовой.

Многие люди отвечали на этот пост.

«Я такой наивный, хотя хозяин мне не врал».

«Я не сплю. Кто меня разбудил? Мой сосед по комнате помог мне приготовить тушеную картошку, чтобы поесть. Я был так голоден, что чуть не проглотил язык!»

«Хозяин столовой поменялся?»

«Оно сдвинулось с мертвой точки!!!! Не останавливайтесь! Продолжайте меняться!»

«Помогите, мне очень хочется плакать».

«Не упоминай об этом, я только что отправил сообщение сестре-выпускнице школы. После того, как она убедилась, что это не фейк, она сказала, что вернется на выходных и пригласит меня поесть в этой столовой».

...

Убедившись, что столовая действительно заработала, и здесь начали подавать вкусные блюда, в столовую выстроилась огромная очередь.

Один парень в шутку в магазине сказал: «Столовая слишком известна в нашей школе и имеет долгую историю. Ха-ха-ха, я хочу попробовать новое блюдо, хотя я у меня есть сомнения. Обычно бывает, что в столовой плохо кормят. Так было хоть в 70-х, хоть в 90-х».

Им это казалось забавным.

В это время официанты в ресторане и обедающие, даже не думали, что школьная столовая может представлять какую-либо угрозу.

Наверное, только старшая столовая С может чувствовать такое небольшое чувство угрозы, ведь восторженные студенты в эти дни питались только тушеной картошкой и яичницей-болтуньей с тыквой люфтой.

Однако пропускная способность столовой настолько велика, что в итоге нет необходимости ходить в другие столовые? Порций было достаточно?

Небольшой шок, вызванный изменениями в кафетерии в С, затронули даже директора Цуй.

Обсуждали столовую не только ученики, но и многие молодые преподаватели, которые питались там.

Учителя знали и понимали больше, чем ученики. Например, владелец столовой на самом деле является родственником президента Цуй.

Узнав об этом, директор Цуй удивился тем, что племянник интересовался кулинарией. В отличие от предыдущего подрядчика, который только делал деньги, племянник, конечно, не стал бы снижать качество ради прибыли.

На самом деле, он был вполне счастлив. Ведь еда в столовой славилась на всю страну. В любом случае, пока Цуй Цичао был готов действовать, у него не было проблем с деньгами.

...

«Картошки нет». Ли Тинмэй сказала ученикам снаружи, но услышала только скорбный крик, а очередь позади все еще росла.

Кто-то посмотрел в окно и спросил Ли Тинмэй: «Тетя, нельзя ли сделать еще тушеной картошки? Видите, как много людей ее еще не пробовали».

«Да, тетя, или улучшите некоторые другие блюда, без картошки которые».

Ли Тинмэй засмеялась: «Скоро у нас будут улучшенные блюда».

Серьезно, после столь долгой работы в столовой Ли Тинмэй впервые столкнулась с учениками, которые просили дополнительные порции.

В последнее время у Ли Тинмэй, как у шеф-повара, увеличилась нагрузка, и ей не хватало времени на приготовление пищи. Ее просили подойти к окну раздачи, чтобы ненадолго заменить работника.

К счастью, из-за всеобщего отклика президент Цуй также сказал, что рассмотрит возможность увеличения штата.

В задней части столовой некоторые ученики пытались съесть по два блюда даже после нескольких приемов пищи, но им это не удавалось, потому что они были горячими. Изменения в столовой затронули всех. Студенты, которые никогда не ели в столовой, захотели попробовать новую еду.

«Подсчитано, что еще есть несколько учительских порций...»

«Пойдем к учителю и попросим его помочь?»

На самом деле витрины учителей были переполнены, а такие идеи были не только у них. Сейчас, столовая улучшила качество еды, и учителя с радостью ходили сюда кушать.

Даже учителя настоятельно требовали ассортимента блюд, иначе через несколько дней вкус уже надоест.

.

Цуй Цичао открыла ящик для предложений. Там была огромная стопка. А это сильно отличалось от того, что было в прошлый раз.

Он рассматривал их одного за другим, в основном люди поздравляли его за небольшие успехи в столовой, и призывали увеличить вес порций. Людей было много. Они все говорили о легендарной тушеной картошке супер-уровня и яичнице-болтунье с тыквой люфтой.

Поскольку отзывы были очень хорошими, он решил потратить время и продолжить улучшать два или три новых блюда столовой.

Ещё у него очень хорошо растут перцы проса. Посаженные перед началом школы перцы проса выросли до сорока сантиметров. Они пышные и с глубокими корнями.

Цуй Цичао много раз в день внимательно наблюдал за этими перцами проса и своевременно удобрял их. Увидев, что перец вот-вот вступит в период бутонизации, было крайне необходимо добавить листикам питания. Этот перец проса может многократно давать плоды, и после того, как длина станет хорошей, Цуй Цичао выберет предпочтительный вид.

Если здесь есть профессионалы-агрономы, то вы точно поймёте, что эти перцы проса намного

лучше обычных саженцев и полны духа.

Перец проса в горшках Цуй Цичао все еще приносил плоды, но никому, кроме Мэн Чана, не посчастливилось съесть выращенный им перец проса.

Что касается перца проса, посаженного за пределами столовой, у Цуй Цичао была собственная идея, заключающаяся в том, чтобы превратить его все в масло чили.

В дополнение к часто удивительному сочетанию блюд в столовой готовят торопливо, безвкусно или добавляют слишком много масла и соли. Поэтому вместо того, чтобы вкладываться в гарнир, лучше приготовить масло чили, которое более универсально и способно стимулировать аппетит учащихся.

Кроме того, Цуй Цичао не планировал устанавливать цены на эти масла чили, и он разместил их на окне для использования студентами, так или иначе, сумма была невелика.

Цуй Цичао сначала дважды экспериментировал со своим перцем из проса, некоторые даже покупали его. Просо, которое он посадил, было пряным, достаточно острым и душистым, но этого было недостаточно, и для аромата нужны были другие сорта перца.

Когда Цуй Цичао сделал это, Сяо Бай рядом с ним с любопытством принималась.

«Нельзя». Цуй Цичао опустил голову и напомнил, что «кошки не могут есть перец».

В последнее время скорость обучения Сяо Бая значительно улучшилась. Тем не менее, она все еще плохо слушалась. Иногда Цуй Цичао чувствовал, что она понимала команду, но время от времени игнорировала его, как будто злилась.

Сяо Бай все еще с любопытством нюхала перец, а когда услышала «нельзя» от Цуй Цичао, вздохнула и даже подавилась.

Цуй Цичао быстро присел на корточки и поднял мордочку Сяо Бая. К сожалению, было слишком поздно. Сяо Бай выплюнула перец, ее лицо было полно слез, а волосы были мокрыми.

«...Ну, хозяин сказал нельзя, почему бы не послушать его». Цуй Цичао налил воды, чтобы промыть язык Сяо Бая. К счастью, она его не проглотила. Острота была очень ядрёной даже для людей, не говоря уже о кошках.

«Всё хорошо». Цуй Цичао держал Сяо Бай на руках, осторожно вытирая слезы салфеткой. Сейчас его тон был намного мягче, чем обычно. Чтобы утвердить величие своего хозяина, Цуй Цичао хорошо выглядел только тогда, когда хвалил Сяо Бай.

Сяо Бай посмотрела на Цуй Цичао, её глаза сверкнули, она несколько раз моргнула, выплюнула перец. Её тело постепенно смягчилось, и голова склонилась к Цуй Цичао.

Цуй Цичао посмотрел на Сяо Бай: «Давай еще раз попрактикуемся в основных командах».

Сяо Бай опустила голову и была очень зла.

«Сидеть».

«Дай лапу».

«Лежать».

«Голос».

Сяо Бай открыла рот: «Мяу».

Цуй Цичао вознаградил Сяо Бая вкусняшками: «Хорошая кошечка».

Сяо Бай некоторое время колебалась, затем открыла рот, чтобы съесть закуску, немного горделиво.

Цуй Цичао усмехнулся: «Быстрее взрослей, ты сможешь работать в столовой, когда вырастешь».

Сяо Бай: «.....»

В столовой росла волна проса. Все были свидетелями того, как директор Цуй готовил сам. Он снял пиджак, закатал рукава рубашки и выглядел слегка неуместным на кухне. Он просто верил, что проводит эксперимент.

Но когда дело коснулось перечного масла, им было нечего сказать.

Просо и красный перец обжаривали с лапшой чили, не слишком тонкой, а затем смешивали с вареными семенами кунжута. На этапе жарки перец издавал неповторимый аромат, и персонал столовой истекал слюнями.

Дополнительными специями были бадьян, анис, корица и т. д. Их тоже добавляли в масло.

В большую миску с лапшой чили влить столовую ложку горячего масла температурой около

180 градусов. Тщательно перемешать.

Измельченный красный перец, семена светло-желтого перца и семена белого кунжута плавающие в горячем масле, которое скатывается вместе с пузырьками воздуха, и придает очень сильный пряный вкус.

Причина, по которой Цуй Цичао взял большую миску, заключалась в удобстве смешивания. Он следил за ложкой в миске и перемешивал лапшу с острым перцем вместе с горячим маслом. У всех вдруг появилось сильное чувство голода...

Температура масла медленно падала, пузырьки горячего воздуха исчезали, а объем был в самый раз. Масла было чуть больше чем перца.

В это время Цуй Цичао поднял глаза и обнаружил, что вокруг было много людей.

«Это тот перец, что мы посадили? Такой душистый...»

«Я чувствую запах тарелки риса с этим запахом».

«Господин Цуй, у вас отличные кулинарные навыки!»

Цуй Цичао небрежно улыбнулся. «Лучше сделать еще три миски, чтобы хватило на несколько дней. Поставим по одной из них на каждом этаже, чтобы ученики могли брать себе еду».

Все просто смотрели на это блюдо и чувствовали, что больше не смогут это терпеть.

...

Через несколько дней масло чили появилось на этажах столовой, как раз с первого по четвертый. На каждом этаже стояла большая фарфоровая миска, накрытая крышкой. К каждой была прикреплена записка с несколькими словами: «Бесплатный запас масла чили».

Несколько учителей пришли в столовую готовить, жалуясь, глядя на посуду у окна: «Почему мне кажется, что с последнего дня зарплаты прошло 10 000 лет, почти ни копейки не дали..»

«Я тоже так думаю. В любом случае, я заранее снял деньги. Кстати, почему Сяо Вэнь не пришла на работу?»

«Она с парнем куда-то уехала. А мы даже картошку тушеную не можем съесть. Во сколько приходят эти люди, что успевают всё съесть?»

«Эй, там есть масло чили? Я не вижу здесь никаких овощей. Я добавлю немного чили и представлю, что они есть!»

«Ты, правда можешь так думать?!»

<http://tl.rulate.ru/book/43784/1009498>