

После того, как они закончили есть, Се Сюнь увидел, что Цзян Шуяо все еще ерзает, поэтому он сказал ей:

- Не волнуйся, я верю, что теща разберется с этим.

Цзян Шуяо неуверенно спросила:

- Мне пойти и снова поговорить с мамой? Я расскажу ей о том, что видела сегодня, - она беспокоилась, что госпожа Линь, как и она раньше, не заинтересуется бизнесом, поскольку не понимает повседневной жизни простых людей.

- Ты думаешь, теща такая же, как и ты? - Се Сюнь не беспокоился по этому поводу, неторопливо потягивая чай.

Когда Цзян Шуяо увидела его уверенность, ее сердце немного успокоилось.

Через некоторое время госпожа Линь послала кого-то пригласить Цзян Шуяо к себе во двор, и первой реакцией Цзян Шуяо было оглянуться на Се Сюня.

Се Сюнь улыбнулся и сказал:

- Давай, не волнуйся.

Цзян Шуяо кивнула и последовала за пожилой служанкой.

Когда она вошла в комнату госпожи Линь, та безучастно смотрела в окно, думая неизвестно о чем.

- Мама, - несмотря на то, что мать и дочь немного поссорились сегодня утром, Цзян Шуяо все еще улыбалась, и когда госпожа Линь увидела ее такой, она почувствовала себя лучше.

Прежде чем госпожа Линь успела что-то сказать, Цзян Шуяо опередила ее:

- Только что Се Сюнь взял меня на прогулку во внешний город, и я поняла, в чем смысл открытия ресторана.

Госпожа Линь удивилась:

- Он отвел тебя туда?

- Да, - в этом отношении Цзян Шуяо также считала, что Се Сюнь был очень преданным, - Он сводил меня в несколько закусовых, и я поняла, зачем нам нужно открыть ресторан.

Госпожа Линь все еще беспокоилась о том, что Се Сюнь взял ее дочь на рынок простолюдинов и позволил показать свое лицо, но когда она увидела, как взволнована Цзян Шуяо, она не могла не улыбнуться:

- Тогда расскажи мне.

- Например, там продавалось тушеное мясо. Цена была не дешевая, но вкус не очень хороший, если бы его делала я, оно было бы намного лучше. Портовые рабочие зарабатывают деньги, продавая свою силу. Они не привередливы в еде и не скупятся на полуденную еду, которая для них - лишь дополнение их сил, но кто не захочет заплатить ту же цену за более вкусную еду?

У госпожи Линь в голове были какие-то смутные идеи, и она слегка нахмурилась:

- Что еще?

- Есть еще и вкус. В рыбных лавках на пирсе продают рыбный суп с легким рыбным запахом, в ресторанах лапши тоже варят лапшу на костном бульоне, а потом режут несколько кусков мяса для приготовления, никто особо не задумывается о готовке, как будто вкусные блюда можно попробовать только в дорогих столичных ресторанах. Но еда - это то, что можно сделать очень вкусным без особых изысков.

У госпожи Линь были схожие мысли, но когда Цзян Шуяо упомянула об этом, она не особо волновалась. Медленно размышляя, она спросила:

- Если бы это была ты, что бы ты могла сделать?

Когда Цзян Шуяо услышала ее вопрос, она почувствовала надежду и отчаянно попыталась убедить мать:

- Есть много чего еще. Мы можем делать всевозможные вещи только из мяса, и нам не обязательно придерживаться только мяса. Мы также можем приготовить жареные овощи и разные виды лапши: лапша с курицей, со свиным фаршем и баклажанами, лапшу с измельченной свининой и маринованными овощами и так далее.

План в голове госпожи Линь постепенно прояснялся:

- Ты пытаешься собрать весь продовольственный бизнес в доках в руках семьи Линь?

- Дело не только в доках. Возможны и другие места. Наша семья так или иначе связана с

продовольственным бизнесом, нам не нужно его перепродавать. Если мы готовим напрямую, нам не нужно связываться с посредниками. К тому же хорошее соотношение цены и качества избавит людей от необходимости самим готовить себе еду.

Госпожа Линь опустила глаза, прикидывая в уме потенциал, и сказала:

- Это хорошо, но если наш ресторан выйдет на рынок, у остальных людей, продающих еду, не останется шансов на жизнь.

Цзян Шуяо не подумала об этом и застыла на месте.

Если бы целью бизнеса было зарабатывание денег, то госпожа Линь не стала бы так сильно беспокоиться. Но этот бизнес предполагается для простых людей, а все эти продуктовые ларьки тоже были бизнесом простых людей. У семьи Линь много денег, и ей не нужно конкурировать с людьми за прибыль.

Видя, что Цзян Шуяо молчит, госпожа Линь уже собиралась что-то сказать, когда Цзян Шуяо внезапно сказала:

- Разве это не прекрасно? Мы могли бы попросить их присоединиться к нам. Так случилось, что семья Линь испытывает нехватку персонала, а они уже занимаются этим бизнесом. Было бы быстрее научить их, это избавит от лишних усилий. Мы также можем предоставить им покровительство, и им не нужно будет беспокоиться о том, что кто-то нападет на их киоск. Это взаимовыгодно.

Хотя Цзян Шуяо говорила неопределенно, госпожа Линь была чрезвычайно талантлива в бизнесе. Услышав эти слова, ее глаза загорелись. Более того, Цзян Шуяо только что обрисовала общие рамки бизнеса, и чем больше она думала об этом, тем больше возбуждалась.

Придерживая свой беременный живот, она встала и дважды прошлась взад и вперед, как бы говоря Цзян Шуяо или самой себе:

- Не надо спешить, не надо торопиться. Мы должны обсудить это медленно, по одному шагу за раз.

Она села обратно в кресло, откинулась на спинку и сказала Цзян Шуяо:

- Ты запиши все идеи, которые тебе пришли в голову, и я посмотрю, возможно ли это, - в этот момент она была немного взволнована, - Если это возможно, давай попробуем начать с нашего собственного пирса.

Цзян Шуяо была очень счастлива, что ее мать согласилась, поэтому она сразу же сказала:

- Хорошо!

Госпожа Линь тоже была взволнована, но когда она увидела Цзян Шуяо в таком состоянии, она все равно притворилась расстроенной и сказала:

- Да ладно, ты такая же, как я, ты так счастлива, когда дело касается бизнеса.

Цзян Шуяо чувствовала, что ее оклеветали. Она была счастлива не потому, что занималась бизнесом, а потому, что госпожа Линь одобрила ее идею. Но если госпожа Линь так думает, она не хотела спорить.

После того, как Цзян Шуяо вышла из комнаты матери, улыбка на ее лице не исчезла. Увидев это, Се Сюнь понял, что госпожа Сяньян дала добро.

Он также заразился от нее радостью и сказал:

- Теперь ты больше не волнуешься, не так ли?

Цзян Шуяо подняла брови и улыбнулась:

- Конечно, я волнуюсь. Я должна хорошенько подумать над рецептами, я не могу лениться, - в этот момент она была так мотивирована, что похлопала Се Сюня по плечу, - На вас ляжет задача попробовать все блюда.

Говоря о дегустации блюд, Цзян Шуяо действительно не шутила.

Когда в тот день они вернулись в особняк Се, ужин для двоих представлял собой как раз такое пробное блюдо. Цзян Шуяо подумала, что в дополнение к традиционной жареной измельченной свинине и свиным ломтикам было бы неплохо приготовить и другие блюда, такие как желтая тушеная курица, незаменимый помощник в индустрии еды «на вынос».

Она разрешила курицу на кусочки, а грибы шиитакэ полосками, измельчила зеленый лук, имбирь и чеснок. Без зеленого перца легкий пряный вкус тушеной курицы может быть временно заменен небольшим количеством перца.

Налив масла в сковороду, она выложила курицу и медленно обжаривала, периодически помешивая. Когда курица подрумянилась, она добавила рисовое вино, сухой желтый соус, бобовую пасту дубаньзян, соевую пасту, соевый соус, уксус и измельченные чили. Последними шли грибы.

Воду, в которой замачивались грибы, не следует выливать. Обжарив ингредиенты, она налила эту воду в кастрюлю, убавила огонь до минимума и некоторое время тушила на медленном

огне.

Помимо всего прочего, мастерство Цзян Шуяо в приготовлении соуса считалось первоклассным. Жаль, что пока нет времени для ферментации соуса, иначе она могла бы заполнить ряд банок по всей кухне.

В ожидании, пока куски курицы приготовятся на медленном огне и раскроют свой аромат, Цзян Шуяо смотрела на маленькие баночки с соусом и думала, есть ли способ создать фабрику по производству соусов.

Тушеное мясо было почти готово, поэтому она переложила все в глиняный горшок, накрыла его крышкой и дала ему медленно приготовиться. Курица, приготовленная в глиняном горшочке, получается очень нежной, а после тушения на медленном огне соус пропитывает мясо, становясь густым и ароматным. Когда соус уварится, он получается настолько вкусным, что его можно просто есть с рисом.

Цзян Шуяо попросила служанок подать блюдо прямо в глиняном горшке. Глиняный горшок держит остаточную температуру, которая может сохранить тепло и нежность курицы.

При виде горшка Се Сюнь не смог удержаться и сглотнул слюну, ведь тушеная свинина в полдень тоже была приготовлена в горшке, и вкус был настолько хорош, что он все еще жаждал ее даже после того, как съел на обед.

Но когда он заглянул в горшок, то не нашел ничего общего с тушеной свининой. В горшке поверх кусочков курицы был густой суп, и хотя его цвет был довольно темным, он был прозрачным, с тонким слоем масла на поверхности, с толстыми полосками грибов-шиитаке. Его пикантный аромат был свежим, но не тяжелым.

Цзян Шуяо привычно игнорировала манеры и разные правила перед едой и принялась за еду, не говоря ни слова. Се Сюнь тоже привык к этому и быстро последовал ее примеру.

Аромат грибов впитался в курицу, устраняя специфический привкус и придавая свежесть, а суп был наваристым и вкусным, с правильным количеством соли, не отнимая мясного вкуса у самой курицы. Блюдо получилось более пикантным, чем более жирная и мягкая тушеная свинина.

Сначала он выбрал кусочек курицы. Куриное мясо было очень нежным, и легко отделялось от костей. Мясо было свежим и гладким при первом укусе, но не расплзлось в кашу от долгого тушения и все еще сохраняло первоначальный вкус курицы.

Се Сюнь съел несколько кусочков курицы, а затем взял кусочек гриба шиитаке. Грибы шиитаке были толстыми, но нежными, с неповторимым ароматом, оттененным ароматом соуса и мяса курицы, грибной вкус ярко выделялся, и просто есть грибы было очень приятно.

Одна ложка тушеной курицы, одна ложка риса - больше половины чашки исчезло в одно мгновение.

Се Сюнь схватывал на лету, когда учился в школе, и он был не менее хорош в еде, поэтому после того, как он узнал о вкусоности риса, смешанного с соусом, как он мог отказаться от соуса, оставшегося в горшке?

Он взял ложку, зачерпнул полную ложку соуса и осторожно подул, чтобы рассеять жар. Затем тепло скользнуло в горло и в желудок, наполнив губы и щеки свежим ароматом. Сам по себе суп был немного солоноват, но он отлично сочетался с рисом. Рис, пропитанный бульоном с ароматом мяса и грибов, становился пикантным, но в то же время освежающим.

Съев несколько кусочков, он обнаружил, что желтая тушеная курица имеет слегка пряный вкус, но только слегка. На губах и языке чувствовалась легкая пряность, которая обогащала вкус и не вызвала бы неприязни у людей, которые не любят острую пищу.

Се Сюнь съел всю еду, стоявшую перед ним, на одном дыхании, и на его лбу выступил тонкий слой пота. Он чувствовал себя очень комфортно.

Цзян Шуяо остановила свои палочки для еды и спросила:

- Ну как?

- Суп соленый и ароматный, а курица вкусная и нежная. Это было очень вкусно.

Цзян Шуяо кивнула и рассказала ему о своем плане:

- В дополнение к этому блюду я также буду использовать рыбу и свинину для приготовления нескольких мясных блюд. Остальное будет овощными блюдами и супом, все это будет готовиться в большой кастрюле и помещено на подносы с едой. Гости используют рис и булочки в качестве основного блюда, а затем выбирают несколько дополнительных блюд по своему желанию. Не будет никакой необходимости ждать. Продавцы могут зачерпнуть выбранное блюдо и вылить в чашку с рисом или на тарелку. Мясо и овощи будут хорошо сочетаться между собой.

Се Сюнь внимательно выслушал, кивнул и с восхищением сказал:

- Этот метод звучит по-новому, но если ты каждый раз будешь готовить большую кастрюлю, не потеряет ли еда во вкусе?

- Конечно, нет, я сегодня приготовила большую кастрюлю, - Цзян Шуяо указала на глиняный горшок, в котором осталась половина тушеной желтой курицы, - Это будет вашим завтрашним обедом.

Се Сюнь посмотрел на глиняный горшок. Это действительно была большая кастрюля, но вкуса это не испортило.

- Хорошо, завтра я попробую вкус еще раз. Давай посмотрим, есть ли разница между свежеприготовленной пищей и подогретой, - Се Сюнь быстро понял мысли Цзян Шуяо.

Цзян Шуяо, которая была слишком взволнована, чтобы контролировать количество и случайно сделала большой горшок, притворилась, что думает так же, как Се Сюнь, и торжественно кивнула.

Пусть Се Сюнь доест остатки. Лучше не объяснять ему этого.

<http://tl.rulate.ru/book/43899/1851050>