

- Эй... Что ты творишь? Разве я уже не сказала... что нам не нужен повар?

Женщина увидела, как Лу Шань входит на кухню, и сразу же забеспокоилась, поспешив за ним, желая выгнать Лу Шаня вон.

Однако Лу Шань почесал в затылке и сказал: - Простите... Хозяйка, я вдруг понял, что забыл сегодня взять с собой деньги. Боюсь я не смогу заплатить за лапшу, так что... даже если вам не нужен повар, я все еще могу временно побыть поваром в вашем ресторане. Хозяйка, не могли бы вы просто забыть о деньгах за ту лапшу, пожалуйста?

- Ты... Это...

Женщина все еще хотела что-то сказать, но Лу Шань уже достал из холодильника полузамороженный кусок мяса и положил его на разделочную доску. Он схватил кухонный нож и начал быстро нарезать мясо.

Нож в руке Лу Шаня работал словно заведенный, двигаясь вверх-вниз с высокой частотой. В мгновение ока... Кусок мяса превратился в ряд одинаковых по толщине ломтиков мяса. Затем Лу Шань снова сдал мясо, и кухонный нож в его руке продолжил двигаться, разрезав все мясо на почти одинаковые по размеру и ширине дольки за полминуты!

Женщина была так потрясена, что у нее отвисла челюсть... она впервые видела такое хорошее искусство владения ножом! И даже повара, которых она нанимала в прошлом, не могли сравниться с молодым человеком, стоящим перед ней, в одном только мастерстве владения ножом!

Первоначально у нее были некоторые сомнения относительно того, действительно ли этот человек был поваром или нет. Но, увидев его действия, она больше не сомневалась.

Тут Лу Шань уже схватил зелень и помыл ее под краном. В это время он спросил: - Хозяйка... какие еще блюда заказали клиенты за тем столом, кроме острой свинины?

- Они также заказали...

Когда женщина произнесла это, она на мгновение замолчала, затем вздохнула и заговорила: - Сэр, спасибо за вашу помощь, но... я действительно не могу просить вас стать здесь поваром. Кстати, здесь вообще не требуется повар. Просто... Быть поваром в здесь очень опасно, и меня могут избить в любой момент...

- Меня могут побить, если я стану здесь поваром?

Лу Шань на мгновение вздрогнул и тут же догадался: - Это... из-за сноса?

- Откуда вы знаете? - глядя на Лу Шаня, спросила она.

- Услышал, когда вы разговаривали по телефону...

Пока Лу Шань говорил, его руки совсем не останавливались, и в мгновение ока... Он уже нарезал недавно помытую зелень. После жарки в горячем масле несколько минут она оказалась на тарелке, а затем со сковороды было снято мясо...

Чтобы сделать острую мелко порезанную свинину, нельзя смешивать и обжаривать три

ингредиента вместе. Их нужно готовить отдельно, а затем накладывать слоями. Наибольшее количество зелени кладут вниз, затем идет слой нарезанной свинины, после еще слой зелени, а сверху несколько штук жаренного сладкого перца, и блюдо готово.

На первый взгляд... казалось, что это огромная тарелка с мясным фаршем. На самом деле, когда палочки для еды поднимут немного, то под мясом появится зелень. Тем не менее, способ приготовления пищи в ресторане всегда был таким... блюдо должно выглядеть большим, даже если это просто создает ложное впечатление у клиентов.

Не прошло и пяти-шести минут, как Лу Шань уже приготовил блюдо и передал его хозяйке, а затем спросил: - Какие еще блюда они заказали?

- Э-э...

- Сладкий тофу из османтуса, баклажаны с рыбой и... - хозяйка начала колебаться, а потом добавила: - Куриные крылышки с колдой! Вы сможете их приготовить?

Не говоря больше ни слова, Лу Шань нашел пачку с куриными крылышками и принялся их мариновать. Его руки и ноги были очень проворными, и каждый раз, когда он добавлял новые приправы, он не колебался. После добавления приправ он несколько раз слегка встряхнул кастрюлю, а затем отложил ее в сторону и приступил к приготовлению других ингредиентов...

Когда женщина-босс увидела это, то была потрясена. Затем она молча отнесла тарелку с острой мелко нарезанной свининой клиентам!

Когда она обслужила клиентов и вернулась на кухню, то увидела, что Лу Шань уже приготовил тофу из османтуса!

Если честно... Несмотря на то, что она так долго управляла рестораном, она все еще была небрежной... Когда клиенты заказали тофу из османтуса, она даже не знала, как делается это блюдо. Может быть, нужно свежий османтус положить в тофу и потушить вместе? В меню их ресторана этого блюда не было, поэтому клиент просто случайно заказал его.

Когда она увидела тарелку с золотистым тофу, который приготовил Лу Шань, она, наконец, поняла. Оказалось, что так называемый тофу из османтуса делали путем обертывания яичной смеси вокруг тофу!

В это время куриные крылышки Лу Шаня уже тушились, и он держал в руках баклажаны. Чтобы приготовить все четыре блюда, ему не потребуется много времени.

В этом и заключалась разница между профессиональным поваром и домашним. Даже если обычный человек готовит дома каждый день, ему, вероятно, потребовалось бы больше часа, чтобы приготовить три-четыре блюда. Но в ресторане, если не поторопиться, то клиенты просто сбегут!

Хотя Лу Шань впервые готовил в ресторане после получения кулинарного навыка, даже если он был только начинающего уровня, его все еще можно было считать профессиональным поваром.

Когда Лу Шань доделал последнее блюдо, хозяйка отнесла его наверх. Она быстро вернулась к повару. Увидев, что Лу Шань моет кастрюли и сковородки, она вздохнула, затем достала из кармана купюру в 100 юаней и протянула ее Лу Шаню, сказав: - Спасибо за помощь, считайте эти 100 юаней вашим вознаграждением. Но... я действительно не смею приглашать вас стать

здесь поваром, поэтому, пожалуйста, простите.

При виде этого Лу Шань горько рассмеялся: - Хозяйка... Если я действительно вам не нужен, не надо было давать мне столько денег! Будет уже хорошо, если с того стола выйдет получить больше 100 юаней. Если вы дадите мне 100 юаней, разве вы не выйдете в минус?

Хозяйка с горечью ответила: - Все в порядке... В любом случае, я больше не могу держать этот ресторан открытым, поэтому неважно, заработаю я больше или меньше. Я вижу, что у тебя довольно хорошие кулинарные способности. Тебе будет нетрудно найти работу в другом месте, так что не стоит влезать в эту мутную воду!

Лу Шань на какое-то время потерял дар речи... Кто сказал, что мне нетрудно найти работу? Это явно было тяжелее, чем взлететь вверх!

Впрочем, эта женщина была права. Если ее магазин скоро снесут, то, даже если она наймет его, он, вероятно, не сможет долго проработать. Он даже может оказаться втянутым в спор о сносе, что было немного... просто замечательно!

Тут он услышал, как кто-то за столом громко произнес: - Девушка... ваш тофу из османтуса просто восхитителен. Принесите нам еще одну тарелку!

Услышав это, Лу Шань ничего не сказал. Он взял еще один кусок тофу, чтобы начать работу, но тут в его голове внезапно раздался звук «динь»...

<http://tl.rulate.ru/book/43965/1073582>