

Что? Мастер Шэн пошел на компромисс просто так?

Ю Си чувствовал, что Мастер Шэн сегодня был невероятно спокоен.

Цзянь Юйцзе недовольно фыркнул. Однако он ничего не сказал. Он слышал, что у мастера Шэна было слабое здоровье. В результате для Илин было естественно приготовить еду, которая была только для него.

Все остальные просто смотрели на ситуацию с того места, где они сидели. Они ничего не сказали, так как им было неловко вступать.

Вэнь Нуань очень встревожилась, когда увидела, что Чжай Юньшэн время от времени разговаривает с ее дочерью.

Она посмотрела на бабушку Цзянь в поисках помощи.

Однако бабушка Цзянь, похоже, не собиралась препятствовать такому взаимодействию.

Она уже слышала от бабушки Цзяня, что, несмотря на то, что с мастером Шэном было трудно иметь дело, у него не было никаких нездоровых или вредных привычек.

Всем было известно, что семья Чжай пыталась различными способами познакомить его с женщинами. Однако он отвергал их всех.

И, по оценке бабушки Цзяня, мастер Шэн был в принципе хорошим человеком. Его характер был похож на характер Цзянь Илин.

Бабушка Цзянь доверяла мнению бабушки Цзянь по этому вопросу.

Кроме того, что плохого в том, что молодое поколение проводят время вместе? Здесь было так много людей. Ничего не случится. Если она вмешается, не будет ли это слишком неразумно?

Бабушка Цзянь была очень умным человеком.

С другой стороны, Хэ Янь поспешно попросила шеф-повара Старой резиденции Цзянь начать готовить еду на другом гриле для барбекю.

Цзянь Илин потребовалась бы целая вечность, чтобы приготовить еду на одиннадцать человек. Более того, еды, которую она приготовила, было бы недостаточно.

Она планировала просто позволить детям поиграть со своей стряпней.

Естественно, шеф-повар мог начать готовить большое количество еды для гостей.

Она должна была позаботиться о том, чтобы с таким уважаемым гостем, как Чжай Юньшэн, обращались хорошо. Он не должен думать, что семья Цзянь не знала, как позаботиться о своих гостях.

Через некоторое время гребешки Цзянь Илин и шампуры из баранины были готовы. Цзянь Юйцзе и Ю Си были первыми, кто попробовал блюда Цзянь Илин.

Гребешки были без перца. Однако в шампуры было добавлено совсем немного.

Ю Си не знал, как Цзянь Илин узнала, что ему нравится острая пища.

“О боже, Илин! Это так вкусно!” - воскликнул Цзянь Юйцзе с выражением радости на лице. Он не был сдержан в похвалах ей.

- Подхалим... - пробормотал себе под нос Ю Си. - Даже если Илин накормит тебя горьким лекарством, ты, вероятно, скажешь, что оно сладкое или что-то в этом роде...

После этой мысли Юй Си откусил от шампура ягненка.

“Ух ты! Как это вообще возможно? Эти шашлыки из баранины лучше, чем те, которые я заказываю в ресторанах!”

“Конечно! Илин сделала их для тебя! Как ты можешь сравнивать их?” - Цзянь Юйцзе ответил на слова Ю Си. Этого следовало ожидать.

“Нет, как это возможно! Я не лгу. Этот шашлык намного вкуснее всего того, что я ел до этого!”

Ю Си не ожидал, что шашлыки Цзянь Илин будут такими вкусными.

Тем не менее, не было ничего удивительного в том, что шампуры Цзянь Илин были вкуснее, чем те, которые были сделаны в ресторанах и придорожных киосках.

Во-первых, ингредиенты были разные. Они купили лучшее мясо. Оно было свежим и сочным. Большинство ресторанов и придорожных киосков не использовали бы такие дорогие и высококлассные ингредиенты в своих шашлыках.

Кроме того, Цзянь Илин следила за текстурой мяса, когда нарезала его. Приправа также была тщательно приготовлена. Когда она готовила их, она также точно контролировала огонь и время.

Через мгновение креветки и кукуруза были готовы. После того, как Цзянь Илин положила их на отдельные тарелки, Цзянь Юйцзе понёс тарелки бабушке и дедушке Цзянь.

Цзянь Илин принесла глиняную посуду, которую она приготовила на кухне. Она налила воду, а затем нагрела глиняную посуду.

Похоже, она собиралась приготовить суп.

Затем Цзянь Илин начала жарить различные виды грибов.

Этот вид грибов можно жарить без масла. Когда они были почти готовы, она посыпала их солью. Таким образом, был сохранён естественный аромат грибов.

<http://tl.rulate.ru/book/46787/1449405>