"Брат", - мягко сказал Цзян Сюэ. "Разве ты не говорил, что хочешь съесть жареную рыбу? Я пригласил его сюда", - сказал Цзян Фэн с мягкой улыбкой. Нин Фэй был внешне спокоен, но в глубине души он был поражен. Сестра Цзян Фэна была очень красива. Он был удивлен. Она словно сошла со старинной картины. Она была так чиста и невинна, словно цветок, готовый распуститься. По словам Цзян Фэна, эта девушка была больна и, возможно, долго не проживет. Не раздумывая больше, он решил сосредоточить свои усилия на приготовлении рыбы. В это время Нин Фэй заметил повара в белом. Он также был достаточно быстр и наблюдателен, чтобы заметить золотой ярлык на его груди. Все профессиональные повара в Китае сдавали экзамены, чтобы получить сертификат. Эти сертификаты подразделялись на уровни: начальный, средний, высокий, эксперт и продвинутый эксперт.

Фан Ху был известным поваром из Кулинарной ассоциации, приглашенным сюда Цзян Фэном. Он отвечал за питание Цзян Фэна и был очень ответственным. Когда он узнал, что кто-то будет готовить для Цзян Сюэ, он пришел с двумя целями. Во-первых, чтобы проверить его, а во-вторых, чтобы проконтролировать. Фанг Ху не верил, что веб-диктор, работающий на улице, сможет приготовить что-то приличное. Однако он уважал Цзян Фэна, поэтому ничего не сказал. Тем более, когда Фан Ху увидел, что Нин Фэй - молодой и симпатичный мужчина. В душе он почувствовал легкое презрение. Все настоящие повара должны быть толстыми и сильными. В этом была доля правды. Во-первых, повару требовалась сила в запястьях и руках, и во время работы ему приходилось тренировать их. Кроме того, повара постоянно пробуют новые блюда, поэтому, естественно, они набирают вес.

Поэтому, взглянув на руки и запястья другого повара, опытный кулинар мог понять, насколько он хорош. Еще один взгляд на Нин Фэя подтвердил, что он всего лишь красивая ваза. Он был худым и подтянутым и совсем не выглядел сильным. □□□□□e□n□□□□.□□□ Госпоже Цзян, вероятно, понравилась его внешность, поэтому она и пригласила его. Фан Ху мрачно поджал губы. Красивые мужчины не умели готовить, а те, кто готовил, не были красивыми. Так он считал. Нин Фэй уже приступил к работе. Первым делом он вымыл рыбу. Цзян Фэн выбрал рыбу высочайшего качества, которую, похоже, кормили по специальной диете. "Вот ты где!" Нин Фэй с довольной улыбкой выбрал рыбу в аквариуме. "Я не думала, что ты сможешь найти дикую рыбу с раздвоенным брюхом, ведь она растет только в ледяных реках на плато Цинхай. Ее мякоть сладкая и нежная, а дикая рыба с раздельным брюхом стоит целое состояние. Превосходно!"

Обычные люди, услышав слова Нин Фэя, мало о чем задумались бы, но Фан Ху расширил глаза. Нин Фэй был прав: это действительно была дикая рыба с раздвоенным брюхом. Дикая рыба была меньше, чем выращенная на ферме. Кроме того, они были более подвижными и активными, поэтому их мясо было намного вкуснее. Он не ожидал, что Нин Фэй сможет распознать дикую рыбу, и даже знал, что она дикая. Он действительно обладал некоторыми знаниями. Но, возможно, он уже видел эту рыбу. Затем Нин Фэй очистил рыбу от чешуи. Нож двигался стремительно, и зрители были ошеломлены его движениями. Казалось, что нож дико танцует в его руке. Цзян Сюэ не решилась смотреть, как Нин Фэй убивает рыбу. Она отвернулась, а Цзян Фэн продолжал наблюдать за происходящим, поражаясь его мастерству. Фан Ху потерял дар речи, расширив глаза. "Он... счищает чешую? Он действительно счищает..." Он задыхался.

Обычно перед приготовлением пищи люди просто соскабливали чешую. Ведь чешуя влияла на вкус рыбы и текстуру мякоти. Но мастерство Нин Фэя ошеломило Фан Ху. С помощью ножа он снимал чешую тонким слоем. Таким образом, он ловко и чисто удалил всю чешую. Несмотря на то, что это казалось простым делом, выполнить его было очень сложно. Нужно было точно рассчитать силу, точность и направление движения. Не многие повара умели так чисто снимать рыбью чешую. "Мастер Цзян, где вы его нашли? Кто был его хозяином?" Фан Ху не

удержался и задал вопрос Цзян Фэну. В этот момент все следы презрения исчезли. Вместо этого он выглядел взволнованным. Даже он не мог похвастаться таким мастерством при снятии чешуи с рыбы. Цзян Фэн усмехнулся и ответил: "Спросишь его позже". Фанг Ху кивнул и вновь обратил внимание на Нин Фэй.

В это время Нин Фэй сделал несколько легких движений ножом, после чего разделал всю рыбу на куски. Он двигался с молниеносной скоростью, и все потеряли дар речи, когда кость выскользнула из желудка. "Обвалка?" У Фан Ху отвисла челюсть, а глаза стали круглыми и широкими. На его лице было написано недоверие. Как этот человек мог продемонстрировать давно утраченное умение разделывать кости рыбы? Традиционные кулинарные навыки передавались по наследству много веков назад. С течением времени многие блестящие методы и навыки были утеряны. Так, например, умение обвалки рыбы с помощью бритвы было давно утеряно. Фан Ху слышал от своего мастера, что когда-то существовал специалист, который умел разрезать рыбу на куски, удаляя кости и оставляя ее целой. При этом эстетический вид рыбы сохранялся в идеальном виде. Он предположил, что это был какой-то миф или история, передававшаяся из поколения в поколение. Возможно даже, что эта история была преувеличена.

Однако теперь, когда он увидел это своими глазами, он был потрясен. Этот молодой человек был таким экспертом!

http://tl.rulate.ru/book/54631/3144089