

Глава 595: Вклад Марко Поло

Милан был колыбелью Армани, Версаче, Прадо, Валентино, Москино и Дольче энд Габбана ... Там они начали и развивали свой бизнес, прежде чем они распространились по всему миру.

Еще с эпохи Возрождения, город посвятил себя искусству и вдохновил бесчисленное множество художников.

Милан пленил многих людей.

Агенты Цинь Гуаня обсуждали его график с сотрудниками оргкомитета. Длинный список раздражал Цинь Гуаня.

Несмотря на то, что до открытия шоу осталось три дня, Цинь Гуань должен был потратить все свое свободное время, усердно работая. Этот день был его единственным свободным временем в Милане.

Это была редкая возможность увидеть город. Он был свободен целый день, поэтому он захотел совершить кулинарное путешествие по Милану.

В конце концов, в Милане была отличная итальянская еда. В городе были рестораны Мичелин.

Когда говорили об историческом происхождении китайской и итальянской кухни, то нельзя было не сказать о небрежности Марко Поло.

Его путешествие в Китай заставило его влюбиться в таинственную восточную кухню. Как посол культуры, он привез вкусную еду в Италию. Жаль, что он не был умным. Китайские блюда были очень сложными, и все, что он помнил, это то, что в китайскую лапшу подавали с соусом. Он ничего не знал о точном способе приготовления. Он также помнил, что блины были с начинкой, но не знал, как завернуть их с пастой.

Наконец, он узнал о чем-то, под названием вонтон, но забыл, как его готовить. Он всего лишь воссоздал оригинальную пищу в соответствии со своими слабыми воспоминаниями.

Теперь итальянцам нравились макароны, пицца и суп вонтон. Потрясенные вкусной едой европейцы начали почитать итальянскую кухню, назвав ее второй самой лучшей кухней в Европе.

После встречи Цинь Гуань и две другие дамы решили попробовать итальянскую еду. Они гуляли по темным живописным улочкам, направляясь в ресторан с оригинальными итальянскими блюдами.

Традиционный итальянский тушеный рис в сочетании с уникально приготовленным мясом мог одарить человека магической силой.

Аль Понте Де Ферр был уникальным рестораном. Еда была восхитительная, и вид был изысканным.

Клиенты могли любоваться каналом среди прохладного осеннего бриза. Под освещением ламп у реки люди хотели насладиться такой редкой красивой ночью в Милане.

Как китайские гурманы, Цинь Гуань и его друзья заказали традиционный итальянский рис в качестве закуски.

Люди говорили, что, кроме азиатов, именно итальянцы больше всех любили рис. Согласно итальянской поговорке, рис рождался в воде, а умирал в красном вине.

Зерна были пропитаны соками других ингредиентов, что сделало их наполненными и похожими на кристаллы. Нарезанное мясо, колбаса и овощи создали очень разнообразное блюдо.

Рис был обильно посыпан Пармским сыром, что сделало его удивительным. Тушеная итальянская свинина вызывала аппетит.

Цинь Гуань задавался вопросом, был ли Марко Поло в северо-восточной части Китая, потому что традиционное итальянское блюдо напоминало уникальное блюдо из этой области. Итальянцы лишь заменили лапшу луком и капустой.

Белое вино Лугана заставило их почувствовать, что они гуляют по облакам. Прекрасная ночь и вкусная еда заставили их расслабиться и с нетерпением ждать праздника моды.

Это был хороший сентябрьский день 2003 года. Цинь Гуань встал рано утром, и его стилист занялся его подготовкой. Это будет его дебют в Милане, поэтому он должен был быть совершенным.

Его короткие волосы были чистыми и совершенными, и на его лице не было пудры, а только немного увлажняющего молочка.

Он был одет в традиционный наряд, созданный Инь Чангтао. Его верхняя часть тела была обнажена. Когда он надел верх, парень бесцеремонно проглотил свою слюну.

В тихой комнате раздался оглушительный звук, который вызвал смех. Парень попытался защитить себя.

«Ничего не могу поделать, он действительно соблазнительный. Его тело подобно дару Божьему».

«Твоя реакция естественная. Я работаю с ним уже полгода, но иногда я все еще отвлекаюсь ...»

<http://tl.rulate.ru/book/6769/325858>