"Молодой господин, я подготовил всё, что вы просили!" - сказав это дядя Да Линь со странным выражением лица посмотрел на Цзя Япэна, ведь перед ними лежали двадцать с лишним кусочков теста.

И хотя внешне все эти кусочки лапши выглядели одинаково, но на самом деле всё обстоит не совсем так. И только Да Линь смог бы ответить в чём особенность каждого отдельного кусочка теста. Ведь эта лапша была приготовлен им лично, вся лапша, представлена на столе была изготовлена по разным рецептам, нередко дядя Да Линь даже экспериментировал. Поэтому совсем не удивительно, что каждый ломтик этой лапши имеет тонкие различия, разную текстуру и отличный от других кусочков вкус. Можно сказать, что между представленной лапшой и обычной лапшой быстрого приготовления, которую они производили раньше, есть огромная разница.

Одного только не мог понять дядя Да Линь, почему этот парень, у которого ещё даже волосы в нужных местах не отрасли, дал ему такое поручение? Как кому-то в голову вообще могла прийти идея сделать лапшу быстрого приготовления, которую не нужно будет заваривать?

Чёрт, а подобная лапша вообще будет считаться лапшой быстрого приготовления?

Можно ли её вообще назвать лапшой, если её даже в воде заваривать не нужно?

В сердце дяди Да Линя было столько нежелания выполнить просьбу этого мелкого мальчишки… А тратить ещё и двадцать дней на создание новых рецептов и вовсе не хотелось. И он бы точно отказался бы выполнять эту просьбу, если бы не аванс в виде одной месячной зарплаты. Только благодаря этим деньгам дядя Да Линь выполнил требования своего нового начальника.

"Отлично! Чего и следовало ожидать от дяди Да Линя! Превосходная работа. Никто в мире не смог бы составить столько разных рецептов за такой короткий промежуток времени!" - Цзя Япэн поднял большой палец вверх и похвалил своего подчинённого. Это заставило дядю Да Линя почувствовать себя более непринуждённо.

После своей похвалы Цзя Япэн решил начать пробовать лапшу, но прежде, чем приступить к этому делу, он в первую очередь раскрошил каждый кусочек лапши. Да Линь от подобного варварского отношения потерял дар речи. Каждый раз, когда от стола раздавался хруст, Да Линь чувствовал боль в своём сердце.

Для такого любителя лапши быстрого приготовления, как Да Линь, нет ничего более болезненного, чем смотреть на то, как лапшу, которую он изготовил со всей любовью, давят и крошат. Если Цзя Япэн не был бы его боссом, он бы точно его ударил.

“Этот экземпляр действительно восхитителен, превосходный вкус!” - эти слова не вырвались из уст Цзя Япэна, но были беззвучно произнесены им в его сердце.

Дядя Да Линь не очень хороший человек, но ему нет равных в создании лапши быстрого приготовления. Даже если ему не хотелось создавать хрустящую лапшу, он все равно сделал её, и вкус этой лапши оказался идеальным. Цзя Япэн даже подумал, что она вкуснее, чем настоящая лапша “маленький енотик”.

А ведь это ощущение у Цзя Япэна появилось только после пробы первого кусочка лапши, впереди ещё больше десяти разных её видов. И хоть Цзя Япэн ещё их не пробовал, он был уверен, что они будут не хуже.

Так и оказалось. Цзя Япэн был уверен, что предыдущий кусочек лапши был идеальным, но когда он съел следующий, его глаза готовы были вылезти из орбит. Хотя вкус этой лапши был похож на вкус предыдущий, по какой-то причине, у Цзя Япэна возникло очень странное и неописуемое чувство.

Это чувство буквально заставило Цзя Япэна как можно быстрее доесть лапшу. Пока он тщательно прислушивался к ощущениям во рту, он наконец-то смог понял, что за странное чувство его посетило!

Ему совсем не хотелось пить!!

Он съел хрустящую лапшу, но совершенно не хотел пить!!!

В своей предыдущей жизни Цзя Япэн считал, что самая большая проблема хрустящей лапши заключалась в том, что она была слишком сухой. После еды человек обычно чувствовал себя некомфортно, ведь ему очень хотелось пить. И раньше эту проблему решала любая жидкость.

Но после того, как он попробовал эту лапшу, Цзя Япэн обнаружил, что он не испытывает жажды. А если добавить к этому то, что лапша совсем не поменяла своих вкусовых свойств… Это определенно самая удивительная лапша быстрого приготовления, которую Цзя Япэн когда-либо ел.

“Дядя Да Линь, как ты приготовил эту лапшу?!!” - взволнованно спросила Цзя Япэн.

"Молодой мастер, у вас определённо потрясающий вкус. Над приготовлением этой лапши я старался больше всего!” - увидев восхищённое выражение лица Цзя Япэна, дядя Линь внезапно почувствовал гордость. Пока восхищение не сошло с лица Цзя Япэна, Да Линь быстро начал описывать рецепт лапши и способ её приготовления.

Он описал всё, сколько воды положил, сколько использовал муки, даже о самом главном ингредиенте Да Линь не забыл упомянуть. Главный ингредиент рецепта необходим был для того, чтобы тесто не засыхало. Если говорить вкратце, то дядя Да Линь раскрыл все секреты.

И всё же люди в эту эпоху ещё слишком просты, лет через десять даже обычный человек будет знать, что рецепты всегда держатся в секрете, ведь такие вещи можно с лёгкостью запатентовать. Но дядя Да Линь был из этого времени, поэтому он просто раскрыл все секреты рецепта, а Цзя Япэн в свою очередь сделал всё, чтобы запомнить каждую мелкую и незначительную деталь производства такой великолепной лапши.

“Превосходно, просто превосходно, дядя Да Линь, ты проделал большую работу. В качестве премии за проделанный труд я дам тебе бонус в виде ещё одной двенадцати месячной зарплаты!" - громко объявил Цзя Япэн.

“Правда?” - Дядя Линь был очень счастлив, он уверенно посмотрел на своего работодателя и переспросил.

“Конечно, зачем мне врать?! - Цзя Япэн энергично кивнул, взяв дядю Да Линя за руку, он

небрежно продолжил - Дядя Да Линь, пожалуйста, подробно запиши весь рецепт, я хочу его запатентовать!”

“Хорошо, позже я обязательно его запишу, босс!” - погруженный в радость от получения ещё одной 12-месячной зарплаты, дядя Да Линь вообще не думал о каких-либо патентах. А если бы он не был бы так одержим деньгами, возможно, ему удалось бы увидеть самодовольную улыбку в уголке рта Цзя Япэна.

“Кстати, я ведь подготовил ещё 8 разных приправ, ты должен выбрать лучшую! - дядя Да Линь достал восемь пакетов с разными приправами и продолжил - здесь есть приправы со вкусом говядины, свинины, баранины, даже со вкусом томатов есть... В Общем, здесь все 8 обычных вкусов!”

“Неплохо!” - Цзя Япэн попробовал их все, каждая из приправ оказалась вкусной. Но создавалось ощущение, что все они не подходят к хрустящей лапше.

“А есть приправа со вкусом кебаба или острого краба?” - спросил Цзя Япэн.

“Краб…” - услышав вопрос Цзя Япэна, дядя Да Линь был на секунду ошеломлен. Через некоторое время он открыл рот и пробормотал себе под нос - “Можно ли есть лапшу быстрого приготовления со вкусом кебаба или острого краба? Вообще, я никогда не пробовал ни того, ни другого…”

“Пойдем со мной, ты обязательно должен попробовать их!!” - Цзя Япэн вышел с фабрики вместе с дядей Да Линем. Не смотря на данное им обещание не покидать здание фабрики, Цзя Япэн повел дядю Да Линя по всем закусочным города Юйчжан.

И хотя в закусочных Юйчжана есть острые крабы, кебаба найти им так и не удалось. Пришлось идти в единственный ресторан, в котором подавали иностранные блюда. Чтобы уговорить шеф-повара приготовить кебаб, пришлось заплатить в три раза больше обычного.

Правда, большинство китайцев всё равно никогда не пробовали кебаб, поэтому, даже если они будут есть лапшу быстрого приготовления, они не смогут распознать настоящий это вкус кебаба или нет!

Потратив почти целую ночь, дядя Да Линь и Цзя Япэн наконец-то вернулись на фабрику. Эта прогулка определённо вскружила голову дяде Да Линю. Когда он встретился с другими работниками, он похвастался им, что ему очень повезло, и он открыл для себя иностранное мясо, вкус, которого так превосходен, что он не ел никогда ничего лучше!

Как только дядя Да Линь встал на следующее утро, он сразу же приступил к разработке приправы со вкусом острого краба и кебаба.

В то же время Цзя Япэн покинул фабрику с двумя работниками. У них было важное дело на сегодня. Они должны были найти место для печати карт Water Margin Hero, которые Цзя Япэн так усердно рисовал в течение целых двух недель!

http://tl.rulate.ru/book/77491/2332263