

День, на твоей карте 10 миллионов юаней

— Ну что вы, хватит вам обоим. Хотите играть — отправляйтесь и играйте!

Только накануне атмосфера зашла в тупик, но тут раздался раздраженный голос Гу Линин и разорвал мысленную битву между ними. Она повернулась к Е Фэну:

— Я только что перевела тебе 10 миллионов юаней, скоро должно прийти!

Ещё позавчера она поручила нескольким учёным провести анализ и исследование «Ослепительной красавицы» — никаких ядовитых или вредных веществ найдено не было!

Иначе Гу Линин не пришла бы сегодня на подписание контракта с Е Фэном!

День!

Только она произнесла эти слова, как на его телефон пришло сообщение.

Е Фэн вытащил телефон и обнаружил подтверждающее сообщение из банка: «Ваша онлайн-учетная запись с номером, заканчивающимся на 0047... пополнилась на 10 000 000 юаней. Остаток на счете составляет 10 009 250 юаней.»

— Старшая сестра, ты, конечно, эффективна!

Увидев столько нулей, настроение Е Фэна заметно улучшилось.

Хотя 10 миллионов — это немного, зато теперь можно угостить других ужином!

— Не стоит благодарности, это прописано в условиях соглашения!

Гу Линин покачала головой. Раз уж она обещала Е Фэну, эти 10 миллионов он обязательно получит.

Она всегда была честной и прямолинейной в бизнесе и не любила тянуть.

— Ладно, сегодня уже не рано. Пора готовить ужин для двух красавиц!

Сказав это, Е Фэн встал и направился напрямиком на кухню.

С тех пор как он вошёл, он изучил общую планировку дома.

— Я помогу!

Гу Линин тут же встала и последовала за ним. Это был её дом, и она боялась, что Е Фэн плохо ориентируется и не сможет найти нужные предметы!

Оставшись одна, Цай Янь заскучала и пошла за ними на кухню. Ей хотелось взглянуть на кулинарные навыки Е Фэна!

Посмотреть, как он лично будет готовить для них!

Войдя на кухню, Е Фэн осмотрел её: большая, чистая, с разнообразными ингредиентами и оборудованием!

Он открыл морозильную камеру и обнаружил множество свежих ингредиентов.

Он мог сказать, что Гу Линин либо часто готовит, либо сама меняет ингредиенты!

— Младший брат, не нужно ли тебе ещё продуктов?

Увидев, что Е Фэн осмотрел кухню, спросила Гу Линин!

— Нет, здешних вполне хватит. Вижу, что у тебя много хорошей говядины, полагаю, что ты очень любишь стейки. Почему бы мне не приготовить для вас филе-миньон!

Лучшим поварам не нужны лучшие ингредиенты для приготовления лучших блюд.

Но лучшие повара умеют из имеющегося приготовить самые подходящие и вкусные блюда!

— Ты умеешь готовить стейки?

Увидев, что Е Фэн вошёл на кухню, Цай Янь удивлённо посмотрела на него.

Стейки трудно приготовить, так как требуются очень умелые навыки контроля температуры!

Без соответствующего оборудования сделать хороший стейк не получится, а только испортишь ингредиенты!

— Всего лишь стейки, ерунда! — Голос Е Фэна был равнодушным, но в нём чувствовались неисчерпаемая уверенность в себе и высокомерие!

— Всего лишь стейки?

Цай Янь с насмешкой сказала: «Значит, свиньи уже летают?»

Хотя она так сказала, любопытство переполняло её: неужели Е Фэн отличный повар?

Он проигнорировал странные взгляды Цай Янь и Гу Линин и тут же вытащил помытую вырезку. Это был главный ингредиент для филе-миньона.

Он собирался приготовить этот филе-миньон сегодня!

Его взгляд пронёсся по ножевой стойке, он взял один нож и внимательно осмотрел вырезку на разделочной доске.

Е Фэн внезапно пошевелился!

Нож в его руке замелькал, и три идеально нарезанных шматка стейка весом примерно по 200 граммов аккуратно легли на разделочную доску.

— Так быстро!

Когда мастер берётся за дело, это сразу видно!

Цай Янь и Гу Линин остолбенели: они увидели, как Е Фэн одним движением разрезал говядину на три части. Это было так быстро и точно.

Даже пятизвёздочные повара не обладают такими навыками владения ножом!

Дальнейшая сцена открыла им глаза на то, что значит настоящий шеф-повар!

Весь процесс приготовления был подобен искусству.

Плавная, как струящаяся вода, большего великолепия и представить нельзя!

Е Фэн начал с подбора самых необходимых ингредиентов и их подготовки.

Только после этого он приступил к обжариванию стейка!

«Какой степени прожарки вы желаете?» – спросил Е Фэн.

«Слабой!» – ответили они хором!

«Принято!» – Е Фэн кивнул.

Е Фэн намазал сковороду маслом и положил на кипящее масло три стейка, которые сразу же зашипели. Красные кусочки мяса начали менять цвет!

Несмотря на то, что Е Фэн готовил сразу три стейка, его движения оставались плавными.

Если бы вы понаблюдали внимательнее, то обязательно бы заметили, что Е Фэн переворачивал стейки через равные промежутки времени с точностью до полусекунды!

Такая точность во времени при готовке сразу трех стейков поразила Цай Янь и Гу Лиин!

Ведь необходимо знать, что время и техника приготовления – это самое главное, когда речь идет о стейках!

Например, для приготовления стейков слабой прожарки, которые считаются одними из самых сложных в приготовлении, достаточно немного передержать их на огне, и они потеряют свою уникальность!

А если не додержать, то в них останется слишком много крови и появится запах крови!

Некоторое время спустя Е Фэн остановился.

Три горячих стейка слабой прожарки были помещены на три пустые тарелки.

В этот же момент он полил их соусом, и аромат стейков сразу же наполнил воздух, вызывая ощущение непринужденности и расслабления. У всех тут же потекли слюнки!

«Какой аромат!»

«Кажется, я готовлю его точно так же, но почему у меня не такой аромат?»

Цай Янь смотрела на стейк, политый кленовым сиропом, который так вкусно пах и выглядел. У нее текли слюнки, и аппетит разыгрался не на шутку!

«Попробуйте!»

Е Фэн позвал их к столу, они тут же подошли и взяв ножи, перенесли стейки в гостиную!

Е Фэн сел за стол, а Гу Лиин взяла бутылку красного вина, Domaine Romanée Conti стоимостью около 1,5 миллионов!

«Наконец-то ты откупориваешь свои запасы!»

Увидев красное вино в руках Гу Лиин, лицо Цай Янь засияло. «Я видела у тебя это вино в прошлый раз, но ты так и не достала его!»

«Разве я плохо к тебе отношусь? Ты ведь ненасытная едо-машина, мне тебя не прокормить!»

Гу Лиин закатила глаза. Они были очень близкими подругами и могли говорить друг другу все, что угодно!

Учитывая то, что Цай Янь часто приходила к ней в гости, и каждый раз ей открывали вино стоимостью в миллион юаней, то даже семейный бюджет Гу Лиин, равный миллиарду юаней, долго бы этого не выдержал!

«Хихи, вино за миллион юаней. Нищebroды вроде меня могут только мечтать о таком!»

Е Фэн удивился и рассмеялся.

«Хватит притворяться!»

Цай Янь посмотрела на Е Фэна в замешательстве. Он только что заработал 10 миллионов юаней, а когда Dazzling Beauty выйдет на рынок, у него вообще будет куча денег!

А уж после того как он завладеет Wude Conglomerate, у Е Фэна будут миллиарды!

И он все еще нищebroд?

То, что Е Фэн так легко назвал цену вина, означало лишь то, что он хорошо разбирается в винах и, возможно, даже пробовал его раньше!

Похоже, Е Фэн все еще скрывал кое-что!

Именно так думали Цай Янь и Гу Лиин!

Но на самом деле Е Фэн смог точно определить стоимость потому, что он обладал навыками первоклассного кулинара. А потому прекрасно разбирался во всех видах блюд, как восточной, так и западной кухни.

А поскольку красное вино часто используется западной кухне, то он был о нем наслышан.

«Но я же говорю правду, почему вы мне не верите!»

Е Фэн был шокирован, но не стал ничего объяснять!

Гу Лиин откупорила бутылку и налила по бокалу для Е Фэна и Цай Янь. Вино отливало прекрасным красным цветом.

Е Фэн вдохнул аромат и отпил немного.

Аромат и пикантный микс были восхитительны, когда гармонично переливающаяся красная жидкость закружилась во рту. Вкус ягод рябины и вишни был насыщенным и изысканным, оставляя богатое послевкусие.

<http://tl.rulate.ru/book/81484/3817053>