

Ся Руофэй прибыл в ресторан на верхнем этаже на десять минут раньше назначенного времени.

Его удивило то, что Моника пришла раньше него. Она стояла на огромном балконе ресторана с видом на реку.

Моника была одета в элегантный и модный пиджак. Пиджак был отделан рюшами, а в паре с ним шел пояс, который прекрасно подчеркивал ее тонкую талию. В паре с черными брюками с широкими штанинами и туфлями на шпильках она выглядела как на модном мероприятии.

"Извините... Кажется, я опоздал", - сказал Ся Руофэй.

Услышав голос Ся Руофэя, Моника обернулась. Она протянула руку и сняла солнцезащитные очки. Она улыбнулась и сказала: "Ся, я пришла раньше. Мне просто нравится красивый пейзаж на верхнем этаже, так что... Кхм!".

Сказав это, Моника пожала плечами.

Ся Руофэй улыбнулся и сказал: "По совпадению, столик, который я заказал, находится на этом балконе. С него открывается 360-градусный вид на реку без слепых зон!".

"Это здорово!" радостно сказала Моника.

В этот момент подошел официант ресторана и вежливо подвел их к столику, который Ся Руофэй заказал заранее.

Ся Руофэй отодвинул стул для Моника.

"Спасибо!" Моника улыбнулась и села.

После того, как Ся Руофэй сел напротив нее, официант принес меню. Ся Руофэй сделал жест и сказал: "Сначала дамы!".

"Очень по-джентльменски!" усмехнулась Моника.

Ся Руофэй улыбнулся и сказал: "Вообще-то, я просто неотесанный парень. Чтобы пообедать с тобой, я специально зашел в интернет, чтобы поискать информацию!"

Моника, которая смотрела в меню, вдруг захихикала.

На самом деле, Ся Руофэй не шутил. Он действительно не знал о западном пищевом этикете. Он был просто неотесанным бывшим солдатом. До того, как он стал солдатом, его семья была обычной. У него не было возможности соприкоснуться с такими знаниями.

Вскоре они вдвоем заказали блюда. Через некоторое время блюда были поданы.

Аперитив, закуска, суп, закуска... Они подавались одно за другим. Ся Руофэй и Моника тихонько болтали, наслаждаясь вкусной французской едой на балконе.

В это время шеф-повар ресторана, Марк Лоуренс, подошел к ним с двумя основными блюдами.

Лоуренс с энтузиазмом сказал: "Госпожа Грассо, господин Ся, добро пожаловать в ресторан Пентхаус Цзяхуа! Главное блюдо - это стейк Россини, который я приготовил лично. Пожалуйста, попробуйте! "

На вчерашнем аукционе Ма Сюн выиграл два огромных белых трюфеля. Тот, который он выиграл на аукционе семьи Грассо, был зарезервирован для ресторана на верхнем этаже. Поэтому, увидев Ся Руофэя и Монику, Лоуренс пришел в восторг.

"Чтобы попробовать кулинарное мастерство шеф-повара со звездой Мишлен, моя сегодняшняя поездка действительно того стоит!" с улыбкой сказал Ся Руофэй.

"Спасибо, мистер Лоуренс!" сказала Моника со слабой улыбкой.

Стейк Россини был известным блюдом во французской кухне. Ся Руофэй увидел на тарелке жареную говяжью вырезку с кусочком фуа-гра сверху и соком черного гриба. Аромат был настолько благоухающим, что от одного только запаха ему захотелось есть.

Марк Лоуренс представил: "Основные ингредиенты этого блюда - лучшее филе миньон и самая настоящая страсбургская фуа-гра, приготовленная с соком черного гриба. Далее я завершу последний этап приготовления этого блюда!".

Сказав это, Лоуренс открыл крышку запечатанного контейнера на маленькой обеденной тележке рядом с ним. Ся Руофэй и Моника сразу же почувствовали знакомый аромат.

Это был последний белый трюфель с аукциона семьи Грассо прошлой ночью.

Лоуренс протянул руку и взял белый трюфель. Он достал из кармана своей поварской униформы бритву для трюфелей. Разложив несколько кусочков белого трюфеля по тарелкам, он сказал: "Пожалуйста, наслаждайтесь!".

Сказав это, Лоуренс аккуратно положил белый трюфель обратно в тележку, закрыл крышку и отошел в сторону.

Ся Руофэй и Моника взяли свои ножи и вилки и начали наслаждаться главным блюдом сегодняшнего дня.

"Очень вкусно! Стейк приготовлен великолепно!" сказала Моника с улыбкой.

Внимание Ся Руофэя было приковано к фуа-гра. Он сказал Лоуренсу: "Мистер Лоуренс, эта фуа-гра очень вкусная! Текстура богатая и гладкая. Очень вкусно! "

Лоуренс ответил: "Спасибо, что вам понравились мои кулинарные способности! Господин Ся, эта страсбургская фуа-гра, которую мы доставили по воздуху из Франции. После того, как наш король Людовик XVI попробовал ее более 200 лет назад, он воскликнул, что это лучший деликатес в мире. С тех пор фуа-гра постепенно стала известна всему миру. И король Людовик XVI попробовал страсбургскую фуа-гра! "

"Значит, есть такая история!" с улыбкой сказал Ся Руофэй. "Тогда эта фуа-гра должна быть очень ценной, верно?"

Моника улыбнулась и продолжила: "Настоящая французская фуа-гра очень ценна. Она, наряду с трюфелем и икрой, которые были проданы на аукционе вчера, известна как три лучших деликатеса. Страсбургская фуа-гра занимает первое место, за ней следует ландская фуа-гра и тулузская фуа-гра. Самой ценной из икры является икра, приготовленная из икры белужского осетра, которая также является самой редкой и самой ценной икрой в мире. Ежегодный улов белужьего осетра составляет менее 100 особей, а его икра чрезвычайно ценна. Она известна как "жемчужина Каспийского моря" ...".

Когда дело касалось еды, Моника была очень хорошо знакома с ней. Для Ся Руофэя это было действительно открытием. Он имел самое непосредственное представление о лучших деликатесах мира.

Попробовав первоклассную страсбургскую фуа-гра, Ся Руофей задумался о том, чтобы изучить новые ингредиенты.

В конце концов, среди трех лучших деликатесов мира, он мог производить первоклассные трюфели каждый год. Что касается икры, то осетровые росли в море, а нынешняя среда в пространстве явно не подходила для их выращивания. Поэтому на данный момент наиболее вероятным выбором было фуа-гра.

Конечно, у Ся Руофэя была только предварительная идея. Он не знал процесса выращивания французской фуа-гра. Более того, фуа-гра не была похожа на трюфели, которые стоили дорого из-за своей редкости и для выращивания которых требовалось большое количество гусей.

Это означало, что Ся Руофэй должен был найти способ выращивать их во внешнем мире. В противном случае, не говоря уже о проблеме, можно ли вырастить их в пространстве, самой большой проблемой было то, что он не смог бы завершить такую тяжелую работу, даже если бы вымотался до смерти!

Поэтому, чтобы реализовать эту предварительную идею, ему еще предстояло исследовать ее шаг за шагом.

Кулинарные способности шеф-повара Лоуренса были одобрены уважаемым гостем, поэтому он счастливо удалился. Ся Руофэй тоже отложил свои идеи на потом и поболтал с Моникой.

Моника с улыбкой сказала: "Ся, я внимательно посмотрела на белые трюфели со вчерашнего аукциона. Их качество даже выше, чем у первоклассных белых трюфелей, растущих в регионе Альба. Поэтому я очень хочу знать, где ваша компания Таоюань нашла эти первоклассные трюфели?".

Прежде чем Ся Руофэй успел отреагировать, Моника тут же улыбнулась и сказала: "Но я знаю, что это должно быть основной коммерческой тайной вашей компании, поэтому, пожалуйста, не беспокойся, я не буду лезть в это дело случайно..."

"Спасибо за понимание!" с улыбкой сказал Ся Руофэй.

Моника сменила тему и сказала: "Но я все еще надеюсь, что мы сможем наладить деловое сотрудничество между нами!".

<http://tl.rulate.ru/book/85740/2756268>