

Глава 552: Суп из баранины (3)

Чу Лянь слышала, как Хэ Санланг сказал ей хриплым голосом: «Не ходи в усадьбу Ингуо».

Чу Лянь кивнула. Она разделяла те же чувства.

Ее мать давно умерла, а ее собственному отцу она даже не нравилась, не говоря уже о Старом Герцоге и Герцогине Ингуо. Она не была оригинальной «Чу Лянь», поэтому Дом Ингуо был ей незнаком. В будущем было бы лучше иметь с ними как можно меньше контактов.

Гул голода исходил прямо из ее живота. Чу Лянь обернулась и посмотрела на точеный профиль лица Хэ Санланга. «Вы уже пообедали?»

Уголки губ Хэ Чанди поднялись в улыбку. "Зачем? Лянь'эр собирается приготовить еду для меня?»

«Да. Есть что-нибудь, что вы хотите съесть?»

Хэ Чанди был действительно голоден. Он не заметил этого раньше, потому что слишком волновался за Чу Лянь. В тот момент, когда она упомянула обед, неприятное ощущение пустого желудка немедленно вернулось к нему.

Он нежно поцеловал в щеку Чу Лянь и сказал: «Я съем все, что ты приготовишь».

Чу Лянь впилась в него взглядом, а затем оттолкнула и спрыгнула с шезлонга. Надев вышитую обувь, она сразу же вышла из спальни.

Хэ Чанди все еще немного волновался, размышляя об этом. Он позвонил Вэньцин, которая дежурила во внешней комнате, и снова тщательно расспросил ее о деталях сегодняшнего инцидента. Наконец, он велел Вэньцин внимательно следить за Чу Лянь на кухне и не давать ей тайно есть холодную пищу.

Как только Чу Лянь вошла на кухню и увидела ингредиенты, положенные на разделочную доску, она сразу поняла, что собирается приготовить.

Вэньцин пристально смотрела на Чу Лянь, боясь, что Третья Молодая Мадам «случайно» подберет ингредиенты, которые были «холодными» по природе.

Служанка почувствовала облегчение, когда заметила, что Чу Лянь собирала только мясные продукты: баранину, кости ягненка, отбивные из ягненка и различные органы ягненка. Она достаточно расслабилась, чтобы спросить: «Третья Молодая Мадам, что вы собираетесь делать с этими ингредиентами?»

Чу Лянь улыбнулась. «Суп из баранины»

Вэньцин была слегка ошеломлена ответом. Суп из баранины?

Разве простой суп из баранины требовал столько ягненка?

Чу Лянь повернулась и начала давать указания Вэньлан. «Приготовь корзину с булочками и цветочными булочками. Мы будем есть их с супом из баранины позже.»

Всякий раз, когда Чу Лянь сама готовила еду на кухне, старшая служанка Гуй не разрешала другим служанкам входить. Только служанкам Чу Лянь было позволено помогать.

Хотя сейчас были магазины, где продавали суп из баранины, которые были особенно популярны зимой, продаваемый ими суп не был приятным на вкус. Запах баранины был слишком сильным, чтобы создать приятный вкус. Чу Лянь попробовала его однажды, но она даже не смогла съесть ни одной ложки.

Баранина считалась довольно высококачественным мясом в Великой Династии Ву. Большинство простых людей могли позволить себе есть только свинину, курицу или утку. Баранина стоила в три-четыре раза дороже свинины, поэтому обычные семьи редко покупали баранину. Они покупали только немного в течение Нового года и других важных праздников как случайное удовольствие.

Метод простых людей для приготовления баранины и супа из баранины был довольно грубым. Рыночная цена на суп из баранины также была очень высокой: миска супа из баранины была эквивалентна нескольким мискам лапши Янчунь.

Однако суп из баранины может согреть тело. В самые холодные зимние дни миска горячего супа из баранины и большой кусок сухого пшеничного блина представляли собой небесную комбинацию, от которой даже бессмертные не откажутся.

Таким образом, хотя суп из баранины был дорогим, на него все еще оставался большой спрос.

Прошло также много времени с тех пор, как Вэньцин последний раз ела суп из баранины. Когда она услышала, что Третья молодая мадам собирается приготовить суп из баранины, она почувствовала, как предчувствие зарождается в ее сердце.

Третья молодая мадам не готовила никаких новых блюд с тех пор, как вернулась в столицу!

На самом деле было не очень сложно приготовить вкусную тарелку супа из баранины. Рецепт был примерно таким:

Во-первых, взломать свежие кости ягненка.

Затем тушить кости в горшочке с бараниной. Держать при постоянном кипении, позволяя мясу медленно готовиться. Этот метод позволит значительно уменьшить сильный запах мяса, одновременно улучшая аромат супа.

Когда рагу достигнет определенной температуры, следует добавить различные приправы. При желании добавить немного моркови, чтобы избавиться от сильного запаха баранины.

Наконец, нужно извлечь органы баранины и баранину, теперь полностью приготовленные, и нарезать их тонкими ломтиками. Окунуть ломтики обратно в суп, а затем подать на стол, чтобы согреть их, а затем есть вместе с богатым супом из баранины.

Таким образом, суп из баранины будет вкусным и ароматным без запаха мяса.

<http://tl.rulate.ru/book/8877/415820>