

Переводчик: Atlas Studios Редактор: Atlas Studios

"Произвести блюдо и получить одобрение клиентов?".

"Что означает..."

"Я должен приготовить миску лапши с маслом и получить одобрение Сюй Тяня?"

При этой мысли Сюй Ле почувствовал, как начинает болеть голова.

Не думайте, что Сюй Тянь легко обмануть только потому, что ей три года.

На самом деле Сюй Тянь была очень разборчива.

С самого детства, когда они ели, матери приходилось носить ее на руках, чтобы накормить. Кроме того, она съедала всего несколько глотков, прежде чем хотела сбежать из-за обеденного стола, чтобы посмотреть мультфильм.

Более того, что заставляло Сюй Ле чувствовать удушье, так это...

Сюй Тянь не любила лапшу!

Было почти невозможно приготовить миску лапши с маслом, чтобы получить одобрение Сюй Тяня.

"Выбора нет..."

Сюй Ле вздохнул и медленно пошел на кухню.

Он никогда не готовил дома. Он даже почти не бывал на кухне.

Более того... он даже не знал, какая кухонная утварь есть у него дома.

Сюй Ле порылась на кухне и наконец нашла в шкафу кастрюлю и нож.

"Хорошо, что ты оставил мне два набора кухонной утвари..."

По мнению Сюй Ле, это было замаскированное благословение.

Если бы дома не было кастрюли, Сюй Ле не знал бы, что делать.

С кухонной утварью следующим шагом был поиск ингредиентов.

"Лапша с чили, лапша ручной работы, растительное масло..."

Сюй Ле достал кучу бутылок из кухонного шкафа и холодильника.

Хорошо, что ингредиенты для лапши, политой маслом, были очень распространенными и их можно было найти дома.

"До сих пор все шло гладко!"

Темные глаза Сюй Ле загорелись, и он невинно улыбнулся.

С его точки зрения, самым сложным этапом в приготовлении лапши были ингредиенты!

Если он не умел готовить, то мог научиться в системном пространстве.

Но если бы не было ингредиентов...

Он не был волшебником. Он не мог наколдовать их напрямую.

Сюй Ле с волнением побежал из кухни в спальню, готовый продемонстрировать свои кулинарные способности.

Однако, проходя мимо гостиной, Сюй Ле взглянул на сестру и понял, что Сюй Тянь сосредоточилась на просмотре мультфильмов.

"Опять смотрит "Свинку Пеппу"..."

Увидев на экране телевизора двух знакомых розовых свинок, Сюй Ле ускорил шаг.

Он знал, что Сюй Тяню пора поесть после просмотра мультфильма.

Хотя Сюй Тянь и не была послушной во время еды, но если она не поест после просмотра мультфильма, то станет еще менее послушной!

Когда это произойдет... Сюй Тянь сразу превратится в маленькую демонессу. Сюй Ле точно не смог бы этого вынести, если бы она плакала дома.

Сюй Ле вернулся в свою комнату и лег на кровать. Он погрузился в пространство системы.

...

Это было темное и хаотичное пространство.

Длинный стол.

На нем лежали всевозможные кухонные принадлежности.

Здесь были все виды ножей, включая ножи для разделки, ножи для нарезки, зубчатые ножи, регулировочные ножи, ножи для удаления чешуи... Их было более 20 штук, разбросанных вокруг.

Здесь также были различные кухонные принадлежности, такие как вок, сковорода, кастрюля, разделочная доска, кухонные принадлежности, блендер и так далее.

Сюй Ле, который никогда раньше не готовил, никогда не видел столько кухонной утвари.

Сюй Ле в шоке прижался к земле.

"К счастью, я готовлю только миску лапши, политой маслом".

обрадовался Сюй Ле.

Лапша [Лапша, облитая маслом] в подарочном мешке новичка действительно была приготовлена для начинающих.

Если бы в подарочном пакете новичка были такие блюда, как "Будда прыгает через стену", "Утка по-пекински" и "Водяная капуста".

Сюй Ле не смог бы выполнить задание как минимум за полгода.

"Первый шаг - подготовить специи".

Сюй Ле строго следовал рецепту, который дала ему система. Ведь, по мнению системы, это был самый идеальный и подлинный рецепт лапши, политой маслом.

"3 грамма корицы, 3 грамма аниса, 10 грамм фенхеля, 10 грамм перца, 2 грамма ванили, 2 грамма гвоздики, 2 грамма белого кунжута, все смешать...".

Сюй Ле достал небольшие весы и начал тщательно взвешивать ингредиенты.

Каждый шаг требовал точности.

Многие старые повара при приготовлении пищи полностью полагались на чувствительность рук. Они точно знали, сколько и чего кладут.

Однако Сюй Ле был новичком на кухне, поэтому для него было лучше взвешивать точным методом.

Он достал все приправы и положил их в кофемолку.

Измельчив их в мелкий порошок, Сюй Ле высыпал все в пустую миску и отложил в сторону.

Следующим шагом было приготовление лапши.

Обычно для приготовления лапши, политой маслом, использовалась широкая лапша из свежего теста.

Только так можно было обеспечить жевательную текстуру, позволяя клиентам ощутить чудесное чувство, когда лапша слегка подпрыгивает между зубами.

Однако в доме Сюй Ле не было даже разделочной доски для замешивания теста.

Кроме того, чтобы замесить тесто и вымесить его, потребуется не менее 40 минут... У него совсем не было времени.

"Тогда просто заменим ее лапшой ручной работы из супермаркета". Сюй Ле мог выбрать только второй вариант.

Встряхнув лапшу ручной работы, она полностью рассыпалась и упала в кипящую кастрюлю.

Согласно способу приготовления, описанному в рецепте.

Когда лапша всплыла, нужно было добавить небольшое количество холодной воды и накрыть кастрюлю крышкой. Когда она снова закипела, нужно было добавить овощи и варить их вместе, пока все не сварится.

С ростом восьмилетнего Сюй Ле он едва мог дотянуться до плиты.

К счастью, это было его системное пространство. По его желанию плита сразу же опустилась

на высоту, удобную для работы.

После того, как Сюй Ле серьезно выполнил все действия, он взял лапшу и съел ее.

"Фу, она не приготовлена!"

Лапша была совершенно сырой. Когда он откусил ее, то почувствовал жесткость в центре.

Лицо Сюй Ле сморщилось, и он быстро выплюнул лапшу в рот.

"Опять!"

Сюй Ле не унывал.

До трансмиграции он был студентом престижного университета. Как он мог не справиться с миской лапши, политой маслом?

Он снова повторил все шаги. На этот раз Сюй Ле намеренно готовил лапшу еще две-три минуты.

В итоге лапша была готова.

Однако из-за слишком долгой варки лапша стала мягкой и кашеобразной, полностью потеряв свою жевательную способность.

Ее можно было есть, но с придирчивыми вкусовыми рецепторами Сюй Тянь... она определенно не будет удовлетворена.

"Опять!"

Поскольку это было системное пространство, не было нужды беспокоиться о том, чтобы тратить еду впустую.

Сюй Ле попробовал пять раз подряд и наконец нашел трюк.

Отваривание лапши до состояния 90-процентной готовности было наиболее оптимальным, поскольку после этого ее еще нужно было обмакнуть в масло. После попадания в кипящее горячее масло лапша достигала состояния полной готовности. Более того, она будет идеальной спелости, очень жевательной и нежной!

Дальнейшие действия были относительно просты.

Ему нужно было зачерпнуть лапшу в большую миску и добавить соль, куриную эссенцию, MSG, уксус, соевый соус, немного лука и чеснока.

Крупный порошок чили и мелкий порошок чили были добавлены в соотношении семь к трем.

Сверху также были добавлены измельченные в порошок специи.

Он зачерпнул большую ложку горячего растительного масла из кастрюли и равномерно вылил его на лапшу.

Когда порошок чили, порошок специй и горячее масло вступали в контакт друг с другом, они издавали серию трещащих звуков. Как будто произошла какая-то удивительная химическая реакция, и из них стали выходить плотные пузырьки и белый дым.

В то же время из чаши вырвался пряный и ароматный запах.

f e e e e e e e e e . m

Он попал прямо в нос Сюй Ле, дразня обжору в его сознании.

На мгновение он почувствовал сильный аппетит.

Он тут же взял в руки большую миску, стоявшую перед ним. Он не мог не захотеть попробовать его!

<http://tl.rulate.ru/book/92524/2994448>