

Переводчик: Atlas Studios Редактор: Atlas Studios

"Дяди и тети, я действительно должен закрыть свой ларек!"

извиняюще крикнул Сюй Ле.

Около восьми часов перед его тележкой собрались родители и дети из детского сада, образовав длинную очередь.

Сюй Ле изначально думал, что сможет собрать вещи после того, как в девять часов начнутся занятия в детском саду.

Однако после девяти часов количество людей в очереди ничуть не уменьшилось.

Многие люди, проходившие мимо, сразу же подходили, когда видели восьмилетнего ребенка, установившего ларек для продажи лапши, облитой маслом. Кроме того, в очереди стояло очень много людей.

Ингредиенты, которые приготовил Сюй Ле, были уже израсходованы.

Чтобы отведать стряпню Сюй Ле, покупатели даже купили множество ингредиентов на ближайшем рынке.

Лапша, чили, специи, масло, овощи...

www.vip.co

Клиенты даже приготовили свои собственные ингредиенты, чтобы попробовать, как готовит Сюй Ле.

Сюй Ле прожил две жизни и впервые видел такую ситуацию.

Эти люди, пришедшие поесть, даже принесли свои ингредиенты!

Так и работал Сюй Ле с восьми до десяти.

После завтрака клиентов стало меньше.

"Дяди и тети, я действительно должен закрыть свой ларек!"

крикнул Сюй Ле.

Он действительно не мог больше терпеть.

Даже взрослый человек почувствовал бы усталость после нескольких часов работы в тележке.

Не говоря уже о таком восьмилетнем ребенке, как он.

Однако Сюй Ле был очень доволен прибылью, полученной сегодня утром.

С восьми до десяти, за последние два часа, он продал в общей сложности 115 мисок лапши, политой маслом.

Цена одной миски лапши составляла шесть юаней, поэтому общий доход составил 690 юаней.

Поскольку клиенты сами готовили ингредиенты, Сюй Ле потратил всего 140 юаней.

С учетом этого чистая прибыль Сюй Ле от открытия ларька достигла 550 юаней!

Для Сюй Ле это уже было небольшое состояние.

Если бы он мог заниматься таким бизнесом каждый день...

Разве он не заработал бы 16 000 юаней за месяц?

Подумав об этом, глаза Сюй Ле загорелись. Если это так, то, похоже, у него есть возможность погасить ипотеку!

Однако с системой в его руках горизонты Сюй Ле не были бы такими узкими.

Он не смог бы продолжать продавать лапшу у входа в детский сад.

□□□e□□□□□□□□l.□□□

С одной стороны, это было слишком утомительно для него. Его восьмилетнее тело определенно не выдержало бы этого.

С другой стороны, если бы они продолжали продавать лапшу, облитую маслом, то со временем родителям и детям точно надоело бы ее есть.

"Мне нужно больше рецептов!"

Большие глаза Сюй Ле сверкали.

Его целью было, конечно же, открыть ресторан, чтобы иметь стабильный и высокий доход.

В крайнем случае... он должен был открыть небольшой ларек с едой.

Сюй Ле определенно не устраивала такая лапшичная с тележкой.

Кроме того, что Сюй Ле заработал 550 юаней, он также получил дополнительное вознаграждение.

Оно было получено за выполнение задания системы.

Системная награда: [Рецепт курицы Кунг Бао].

Курица Кунг Пао была традиционным блюдом, уникальным как для современной китайской, так и для зарубежных цивилизаций. Она была записана как в Шаньдунской кухне, так и в Сычуаньской кухне. В то же время его относили к пекинской императорской кухне, которая в древние времена предназначалась для императора.

Сюй Ле был очень доволен рецептом.

Это было очень представительное китайское блюдо, к тому же очень домашнее. Приготовить его тоже было несложно.

Закрыв ларек, Сюй Ле нашел свободное место и оставил тележку в системном пространстве.

Он погрузился в свои мысли.

Вскоре вокруг начался хаос.

Перед Сюй Ле снова появился передовой кухонный стол, хорошо оборудованный и наполненный различными кухонными принадлежностями.

На этот раз блюдо, которое Сюй Ле хотел здесь попробовать, было [Курица Кунг Пао]!

Изготовление этого блюда было несложным.

Необходимые ингредиенты также были очень просты.

Это были всего лишь курица, арахис, лук, имбирь, чеснок, перец, сушеный чили, лапша чили, яйца, крахмал и другие обычные ингредиенты, которые можно найти дома.

Сначала нужно было замочить арахис и очистить его от кожицы.

Затем разделайте куриное бедро, нарежьте его кубиками и замаринуйте.

Наконец, добавьте в сковороду масло комнатной температуры и обжарьте арахис на небольшом огне, помешивая. Выложив в сковороду курицу, быстро обжарьте ее. Затем добавьте подготовленные приправы и жарьте, помешивая, на сильном огне до готовности.

Таков был общий способ приготовления курицы Кунг Пао.

Казалось бы, все очень просто, но здесь было бесчисленное множество деталей и моментов, на которые нужно было обратить внимание.

Часто, казалось бы, простые действия было не так-то просто выполнить.

Возьмем, к примеру, арахис. Казалось бы, добавить очищенный арахис в сковороду очень просто.

Однако он должен был обратить внимание на то, что сковорода и масло должны быть комнатной температуры, а также на время обжаривания арахиса. Даже если он будет жарить их дольше 10 секунд, это повлияет на хрустящую текстуру арахиса. Он станет мягким, а не хрустящим, и потеряет часть вкуса.

Если бы это было обычное домашнее блюдо, ему не пришлось бы обращать внимание на столько деталей.

Однако Сюй Ле хотел приготовить блюдо как можно лучше.

В любом случае, в системном пространстве у него было бесчисленное множество возможностей для практики.

Даже если бы он тренировался здесь целый год, то при 365-кратном замедлении течения времени во внешнем мире прошел бы всего один день.

Поэтому Сюй Ле хотел довести до совершенства каждую деталь.

Он хотел сделать лучше то тут, то там.

После того как все блюдо будет приготовлено, его вкус станет намного лучше.

Сюй Ле все еще помнил гонконгский фильм "Кулинарный Бог", который он смотрел в своей прошлой жизни. В нем была фраза: "Пока ты вкладываешь в дело свое сердце, каждый является кулинарным богом".

Сюй Ле тогда ничего не почувствовал, когда смотрел фильм.

Однако теперь, когда он действительно вошел в кулинарную индустрию и даже пробудил [Систему сильнейшего мастера-повара], Сюй Ле наконец понял, что означала эта фраза.

Используй свое сердце.

Это был главный приоритет в кулинарии.

Если бы повар не был сосредоточен, он не смог бы приготовить такое вкусное блюдо.

...

"Интересно, как работает это системное пространство..."

Сюй Ле встал перед плитой и воскликнул.

Он не чувствовал усталости и утомления, пока практиковался в кулинарном мастерстве в этом системном пространстве.

Он практиковался здесь целую неделю.

Цыпленок Кунг Пао. Он готовил его не менее 5000 раз. Он также приготовил не менее 3000 мисок лапши в масле.

Сюй Ле совсем не чувствовал усталости, несмотря на ужасающую нагрузку. На самом деле, он чувствовал себя даже более свежим, чем обычно.

"Это потрясающе!"

Помимо восхищения чудесами системного пространства, Сюй Ле чувствовал, что больше всего улучшились его кулинарные навыки.

Независимо от других блюд, мастерство Сюй Ле уже достигло чрезвычайно высокого уровня только в том, что касалось "Курицы Кунг Пао" и "Лапши в масле".

После нескольких тысяч повторений, плюс идеальный рецепт, выданный системой.

Даже повара пятизвездочных отелей не могли сравниться со стандартом приготовления этих двух блюд Сюй Ле.

В то время как в пространстве системы прошла неделя, в реальном мире прошло всего 40 минут.

Хотя был уже почти полдень, детский сад предоставлял услуги по уходу за детьми.

Другими словами, после обеда Сюй Тянь ела и спала в школе. Домой она возвращалась только после окончания занятий.

Когда Сюй Лэ уже собиралась идти домой, из детского сада вдруг вышла знакомая фигура.

'Разве это не учитель Ли?'

<http://tl.rulate.ru/book/92524/2994708>