

Переводчик: Atlas Studios Редактор: Atlas Studios

Район Цзинъань, торговый центр "Ванда".

"Мамочка, я хочу это съесть!". Мальчик, которому на вид было около 10 лет, протянул свой телефон матери.

Видео, воспроизводимое на телефоне, было прямой трансляцией Цинь Юня, которая была кем-то отредактирована.

В ролике восьмилетний Сюй Ле жарил курицу Кунг Пао.

Видео уже набрало более пяти миллионов просмотров и одного миллиона "лайков".

"Это на улице Hongxing Food Street. Это слишком далеко от нас, и там так много людей в очереди. Давай не пойдем!" Его мама взглянула на адрес и сразу же отказалась.

"Нет, нет, нет. В видео говорится, что лапша в масле в этом ресторане очень вкусная!"

"Чэнь Юй, почему ты такой непослушный? Все эти видео - ложь".

"Я настойчиво хочу пойти. Сегодня мой день рождения. Мама, ты обещала мне, что я могу есть все, что захочу!" Мальчик по имени Чэнь Юй сказал неохотно.

"Да..." вздохнула его мама.

Спокойно она сказала Чэнь Юю: "Будь хорошим и слушай меня. Слишком много людей стоят в очередях в этих магазинах. Давай не пойдем. Сегодня твой день рождения. Мама приведет тебя поесть в твой любимый Макдональдс, хорошо?".

"О нет, я просто хочу съесть эту еду на видео!".

Пока они говорили, маленький мальчик был на грани того, чтобы расплакаться и устроить истерику на земле.

В конце концов, мать не смогла отговорить его и смогла только привести его на Hongxing Food Street.

Подобные сцены разыгрывались во многих районах Шанхая.

Перед киоском Сюй Ле стояли многочисленные ряды покупателей, которых привлекла прямая

трансляция. Они окружили место так плотно, что даже капля воды не могла пройти.

"Малыш, я хочу порцию каждого блюда!"

"Дайте мне две порции лапши, политой маслом!"

freemove.l.c

"Сколько тебе лет, малыш?"

"Маленький Босс, твои кулинарные способности действительно хороши!"

"..."

Среди шума и волнения все еще находились люди, которые спрашивали Сюй Ле, сколько ему лет.

"Прекратите спрашивать. Хватит спрашивать".

Сюй Ле расстроился из-за этого вопроса.

Он взглянул на вывеску "Вкус Китая" рядом с ним, и у него внезапно возникла идея.

Раз уж все спрашивают о его возрасте.

Может, в следующий раз при переезде ему стоит переименовать ресторан в "кафетерий для 8-летних"?

По крайней мере, эти люди не будут постоянно спрашивать, сколько ему лет.

...

Время шло.

Наступила ночь, но толпа перед киоском Сюй Ле ничуть не уменьшилась.

Когда уже почти наступила ночь, покупателей было даже больше, чем днем.

Однако ингредиенты, приготовленные Сюй Ле, не могли продержаться так долго.

Кроме того, Сюй Тянь не мог отдыхать слишком поздно.

Поэтому Сюй Ле решил прекратить работу около 10 часов вечера.

Окружающие клиенты постепенно расходились, оставалось лишь несколько человек, снимавших видео.

Всего за один день продуктовый киоск Сюй Ле стал горячей темой на Weibo, и о нем узнала даже вся страна.

Такова была скорость Интернета.

Американский художник Энди Уорхол однажды сказал следующее: "В будущем у каждого будет 15 минут, чтобы стать знаменитым".

Сюй Ле знал, что его 15 минут уже наступили, поскольку он стал знаменитым в Интернете.

Когда Сюй Ле собирал свои вещи, к нему подошел немного полноватый мужчина в белой поварской форме.

Сюй Ле поднял голову и увидел, что на нем был поварской колпак высотой около 30 сантиметров.

Такой колпак назывался поварским. Его длина составляла 29,5 сантиметров. Обычно такой колпак носят только главный или старший шеф-повар отеля.

Значит... мужчина перед ним, скорее всего, был главным шеф-поваром определенного отеля?

Хотя он и не знал, зачем тот пришел сюда.

Однако Сюй Ле впервые встретил человека из той же отрасли, поэтому он с интересом посмотрел на него.

"Привет, маленький друг". Шеф-повар улыбнулся, приветствуя: "Меня зовут Чжан Тун. Я шеф-повар".

"Здравствуйте." Сюй Ле кивнул.

"Я хочу купить миску лапши в масле, миску томатного яичного супа и тарелку курицы Кунг Пао".

"Я больше не могу это приготовить. Больше нет ингредиентов". Сюй Ле покачал головой и

отказался.

Это была правда. Он использовал все ингредиенты, которые приготовил в тот день.

"Хм..." Чжан Тун погрузился в глубокую задумчивость.

"Малыш, у тебя есть еще какие-нибудь ингредиенты? Можно любые. Я хочу попробовать".

Чжан Тун искренне попросил.

Он увидел видео в Интернете только вечером.

Из видео Чжан Тун понял, что кулинарные способности Сюй Ле определенно не простые. Он сразу же подумал о том, чтобы прийти и попробовать.

Но было уже 9 часов вечера после работы, и движение в Шанхае было очень интенсивным.

Поэтому к моменту его прихода Сюй Ле уже собирал вещи.

"Что-нибудь приготовить?"

Сюй Ле почесал голову.

Поскольку собеседник был из той же отрасли, Сюй Ле хотел удовлетворить его как можно больше.

Но ингредиенты... у него их не было.

www.vl.co

"Хочешь, я принесу рис из соседнего дома и приготовлю для тебя жареный рис с яйцами?" Сюй Ле поднял брови и неуверенно спросил.

Хотя Сюй Ле не получал рецепт Жареного риса из системы,

Однако кулинарные навыки приготовления одного блюда можно было применить к другим блюдам. Пока он осваивал другие блюда, его понимание ингредиентов также углублялось.

Более того, в прошлой жизни он смотрел видео, где повар учил готовить Жареный рис.

Сюй Ле тоже некоторое время практиковался в системном пространстве. Возможно... несколько сотен раз.

Поэтому Сюй Ле был уверен, что его Жареный Яичный Рис все еще выглядит презентабельно.

"Яичный жареный рис, звучит неплохо!"

обрадовался Чжан Тун.

Жареный рис с яйцом считался основным блюдом.

Способ приготовления был очень прост. Он был настолько прост, что даже люди, которые никогда раньше не готовили, могли добиться успеха с одной попытки.

Однако именно по этому простому блюду можно было судить о высоком уровне повара.

Старшие повара могли придать обычному Яичному Жареному Рису необычный вкус и даже внести новшества в соответствии со своим собственным стилем.

Поэтому Чжан Туну было очень удобно дать Сюй Ле приготовить миску жареного риса.

<http://tl.rulate.ru/book/92524/2995849>