

Переводчик: Atlas Studios Редактор: Atlas Studios

"Не забудьте заплатить позже. Эта миска жареного риса... стоит 99 юаней".

напомнил Сюй Ле своим детским голосом.

Хотя блюдо было недешевым, Сюй Ле действительно не просил слишком многого.

Ведь здесь было так много ингредиентов, таких как ветчина, креветки и сушеный гребешок. Себестоимость уже составляла 30-40 юаней.

Самым важным был способ приготовления.

Ингредиенты можно было купить за деньги, но Сюй Ле использовал особый метод приготовления этого блюда из жареного риса. Если кто-то пропустит его, у него не будет другого шанса попробовать это блюдо.

Не будет преувеличением сказать, что эта миска жареного риса была единственной и неповторимой.

Сюй Ле был абсолютно уверен в этом. Если Чжан Тун попробует это блюдо, он будет уверен, что деньги того стоили.

Чжан Тун безучастно смотрел на миску жареного риса.

Цена его совершенно не волновала.

□□□e□□□ve□.c□□

В глазах такого шеф-повара, как он, одно блюдо жареного риса может продаваться по цене более 100 юаней.

В себестоимость входила лишь небольшая порция.

Более того, вы платите за приготовление и творчество шеф-повара.

Постояв несколько секунд, он взял ложку и зачерпнул ложку в рот.

"Вкусно!"

Чжан Тун потерял дар речи.

В этот момент в его голове была только одна мысль - вкусно!

Эта миска Жареного яичного риса была, безусловно, лучшей из всех, что он когда-либо ел.

Без всякой паузы Чжан Тун доел жареный рис меньше чем за полминуты.

Даже после того, как он закончил есть, он с неохотой посмотрел на пустую миску.

Казалось, что он немного сожалеет об этом.

Хотя вкус длился недолго, он навсегда запечатлелся в его ДНК.

Раньше он думал, что Сюй Ле использовал слишком много ингредиентов. Если бы все они были обжарены в одной кастрюле, вкус мог бы измениться.

Однако, когда он начал есть, Чжан Тун кое-что понял.

Сюй Ле идеально подобрал ингредиенты по вкусу.

Эффект можно было даже назвать волшебным.

Например, если вы съели рис с ветчиной, то представленный вкус будет пикантным.

Если бы следующим кусочком был рис, креветки и морские гребешки, то вкус был бы свежим и сладким.

Беспокойство Чжан Туна по поводу конфликта между вкусом ингредиентов совершенно не имело места.

Даже наоборот, каждый съеденный им кусочек имел совершенно другой вкус.

Внезапно в голове Чжан Туна возникло блюдо.

Это было блюдо, о котором ему рассказывал его хозяин, когда он учился готовить.

Это тоже был жареный рис с яйцами.

Название блюда было "Жареный рис с золотыми яйцами"!

Хотя название звучало обыденно, во времена династии Мин и династии Цин рис с золотыми яйцами был придворным блюдом. Только императорские придворные повара передавали его из поколения в поколение и специально готовили для императора.

К сожалению, со временем дворец перестал существовать.

Не говоря уже о наследовании рецепта императорского повара.

Способ приготовления риса "Жареное золотое яйцо" со временем исчез.

По словам хозяина, в последний раз рис с золотыми яйцами появился, когда в Китайской Республике появился шеф-повар отеля "Мир".

В таком случае...

Чжан Тун был потрясен.

Это потерянное блюдо было приготовлено Сюй Ле, которому было всего восемь лет.

Может быть... Сюй Ле был потомком императорских поваров?

Иначе как бы он смог приготовить рис с золотыми яйцами?

Чем больше он думал об этом, тем больше Чжан Тун был потрясен. Единственное, в чем он был уверен, так это в том, что этот ребенок не прост!

"Я, Чжан Тун, сегодня кое-чему научился".

Чжан Тун встал перед ларьком и почтительно поклонился Сюй Ле, который был совсем маленьким ребенком.

Это удивило Сюй Ле.

Однако Сюй Ле быстро спросил с подозрением: "Ты вдруг так сильно поклонился... Ты думаешь не платить?".

Чжан Тун не знал, смеяться ему или плакать.

В конце концов, он был главным поваром большого отеля. Как он мог задолжать ребенку за

еду?

Чжан Тун достал из кармана стодолларовую купюру и протянул ее Сюй Ле.

Он также протянул Сюй Ле карточку с именем.

"Позвольте мне представиться еще раз. Меня зовут Чжан Тун, я шеф-повар ресторана "Небеса". Если возможно, я хотел бы пригласить вас присоединиться к нашему отелю".

"Небесный ресторан?"

Сюй Ле моргнул своими большими черными глазами.

Вскоре он вспомнил.

Небесный ресторан был известным рестораном в Шанхае. Каждый год он входил в пятерку лучших среди десяти лучших ресторанов Шанхая. Его передавали по наследству на протяжении 124 лет, и он считался настоящим столетним рестораном.

Сюй Ле принял деньги и именную карту, но не согласился.

"Я подумаю об этом".

"Может быть".

Чжан Тун не стал продолжать расспросы. В конце концов, он был всего лишь восьмилетним ребенком.

Даже если он действительно пришел в их ресторан, чтобы готовить, он не мог быть официальным работником. В противном случае... не будет ли их Небесный ресторан нанимать детский труд? Это было бы незаконно.

"Маленький шеф-повар, сегодняшняя миска Жареного риса с яйцом многому меня научила. Ты заслужил этот поклон".

Чжан Тун сказал это от чистого сердца.

Хотя он немного жалел, что в тот день ему не удалось попробовать лапшу с маслом и курицу Кунг Пао, эта миска риса с золотыми яйцами полностью убедила его.

Только сейчас Чжан Тун даже подумал о том, чтобы стать его учеником.

Не ради чего-то другого, а ради этой миски Жареного Яичного Риса.

Если он сможет его приготовить, то в будущем у Небесного Ресторана появится еще одно фирменное блюдо, что очень поможет ресторану подняться в рейтинге.

После того как Чжан Тун ушел.

Сюй Ле спокойно убрался в магазине и привел Сюй Тяня домой.

"Как утомительно!"

После того как Сюй Тянь уснул, Сюй Ле лег на кровать и почувствовал, что у него болит спина.

Он устанавливал свой прилавок около пяти часов и все это время готовил еду.

Это была непосильная работа для взрослого человека, не говоря уже о ребенке Сюй Ле.

Но в то же время Сюй Ле обнаружил еще одно применение системы.

Обычно он практиковался в приготовлении пищи в пространстве системы, что, похоже, улучшало его физическую форму.

По крайней мере, после такой интенсивной готовки его тело лишь немного уставало. Это было не настолько, чтобы он не мог выдержать.

Для Сюй Ле этого было достаточно.

"Давайте я сегодня посчитаю оборот!"

Глаза Сюй Ле загорелись при мысли о бурном росте бизнеса в этот день.

Он встал с кровати и проверил баланс своего счета.

На его Alipay было 3700 юаней, на WeChat - 5400 юаней, а еще Сюй Ле получил более 900 юаней наличными.

Все вместе они составили около 10 000 юаней.

"О Боже..."

Даже Сюй Ле был шокирован этой цифрой.

Требование к системной миссии составляло 5 000 юаней дохода, и он превысил это требование, чтобы завершить миссию. Он даже в два раза превысил цель миссии!

[Поздравляем, хозяин, вы выполнили задание!]

[100 очков гурмана награждены!]

механический голос системы прозвучал в ушах Сюй Ле. Он снова посмотрел на системную панель и понял, что количество очков гурмана изменилось с 0 до 100.

Помимо стоимости, Сюй Ле заработал в этот день не менее 5 000 юаней.

В индустрии продуктов питания и напитков заработать половину суммы было не так уж и много.

В конце концов, все ингредиенты Сюй Ле тщательно отбирал сам. Мясо было выбрано из фермерских кур, а помидоры были свежими и сочными. Все это увеличило бы стоимость.

"Хватит, чтобы выплатить ипотеку".

Сюй Ле лежал на кровати и счастливо улыбался.

Ему больше не нужно было беспокоиться о квартплате. Это было огромное бремя, которое он должен был нести.

<http://tl.rulate.ru/book/92524/2995920>