

Переводчик: Atlas Studios Редактор: Atlas Studios

В течение всего дня Сюй Лэ почти не смотрел на свой телефон.

Он только слышал от клиентов, что он уже стал знаменитым на онлайн-платформе СМИ.

Но насколько Сюй Ле был популярен, он не знал.

Сюй Ле открыл приложение социальных сетей. Первым появилось видео, посвященное ему.

[Восьмилетний ребенок продает 10 000 мисок лапши с маслом на улицах Шанхая. Люди называют его шеф-поваром!]

Сюй Ле был ошеломлен, прочитав надпись.

Продавать 10 000 мисок лапши с маслом в день?

Почему я об этом не знал?

Сюй Ле не знал, смеяться ему или плакать. Он должен был признать, что эти рекламные аккаунты были слишком смелыми.

Когда он прокрутил страницу вниз, там было еще много видео с Сюй Ле.

Однако на этот раз это был монтаж прямой трансляции Цинь Юня. Это была сцена, как она ест лапшу с маслом.

Он прокрутил страницу вниз и увидел маленького мальчика, лежащего на земле в торговом центре в Шанхае. Он плакал, так как хотел пойти на улицу Hongxing Food Street, чтобы поесть лапши.

Он продолжил прокручивать страницу и нашел много видео, связанных с Сюй Ле...

Сюй Ле пролистал семь-восемь видео подряд. Все они были связаны с ним.

Пользуясь случаем, Сюй Ле зарегистрировал аккаунт на Weibo и подал заявку на получение верифицированного аккаунта на официальном сайте.

В социальной сети появился аккаунт под названием "8-летний повар".

Вскоре после этого некоторые остроглазые нетизены заметили Сюй Ле.

Всего за полчаса число поклонников Сюй Ле в приложении достигло миллиона!

В то же время он получил тысячи личных сообщений.

Некоторые из них спрашивали о рецептах, а большинство - о наличии службы доставки.

Поклонники со всего мира хотели попробовать стряпню Сюй Ле.

"Доставка еды?"

Сюй Ле нахмурился и задумался.

Например, такие блюда, как "Лапша в масле" и "Курица Кунг Пао", не будут вкусными, когда их доставят.

Более того, перед его киоском уже было много покупателей. Предложение не могло удовлетворить спрос. Не было необходимости использовать вынос для расширения продаж.

Если бы ему пришлось доставлять еду на вынос...

Гарнир, похоже, был хорошей идеей!

fleweeeee.co

При этой мысли глаза Сюй Ле загорелись.

Он тут же открыл системный интерфейс, и его глаза быстро просмотрели его.

Вскоре Сюй Ле выбрал подходящую цель.

"Сычуаньские маринованные овощи!"

За рецепт сычуаньских маринованных овощей нужно было заплатить 30 очков гурмана.

Не раздумывая, Сюй Ле решил совершить сделку.

В одно мгновение огромное количество информации заполнило разум Сюй Ле. Для

сычуаньских маринованных овощей существовали всевозможные способы приготовления.

Среди этих маринованных овощей Сюй Ле выбрал самый типичный - "Старый уксусный редис".

"Опять сычуаньское блюдо".

Сюй Ле лежал на кровати и горько улыбался.

С момента активации системы и до сих пор все блюда, которые он получал из системы, были в основном блюдами сычуаньской кухни.

Сюй Ле собирался стать шеф-поваром сычуаньской кухни.

После утомительного дня Сюй Ле быстро уснул.

...

На следующее утро.

Сюй Ле проснулся рано.

Помимо обустройства ларька, ему предстояло сделать еще одно важное дело - заквасить маринованные овощи.

Придя на рынок, Сюй Ле купил десять прозрачных стеклянных банок для заквашивания маринованных овощей.

Преимущество этой стеклянной банки заключалось в том, что она выглядела эстетично, и ее содержимое можно было наблюдать в любое время.

Недостатком было то, что она была менее герметичной и прозрачной для солнечного света.

После покупки стеклянной банки Сюй Ле отправился на рынок, чтобы купить еще 50 килограммов редиса.

Поскольку он занимался закваской маринованных овощей, ему определенно нужно было заквасить еще больше. В любом случае, при нынешней популярности Сюй Ле не стоило беспокоиться о том, что он не сможет их продать.

Вскоре перед Сюй Лэ встала проблема.

50 килограммов редиса...

Он не мог нести их обратно!

Он нашел сердобольного владельца ларька, который помог ему перенести все 50 килограммов редиса домой.

Конечно, Сюй Ле дал ему несколько десятков юаней в качестве компенсации.

У него был редис и банки.

Теперь он мог приступить к их изготовлению.

Первым шагом в приготовлении маринованных овощей было добавление воды.

Настоящие сычуаньские маринованные овощи должны были быть приготовлены с использованием холодной воды. Это не могла быть сырая вода, и в ней не должно быть никакого жира.

В этот период 50 килограммов редиса, которые купил Сюй Ле, были порезаны на мелкие кусочки, тонкие, как крылья цикады.

Поскольку редиса было слишком много, Сюй Ле пришлось резать его в течение часа, прежде чем он закончил.

"Давайте подготовим специи".

Анис, фенхель, перец, корица... всевозможные специи были помещены в небольшой марлевый мешочек и распределены в соответствии с пропорциями.

Он вскипятил воду, добавил сушеный перец и кусочки имбиря, а затем положил все специи.

Приготовление заняло пять минут.

После этого вкус слился воедино.

После того как приправы остыли, Сюй Ле положил внутрь всю кожицу редиса и добавил соль.

Сюй Ле решил добавить соль красного вина.

Используя вкус красного вина, он придумал уникальный аромат сычуаньским маринованным овощам.

Соль для красного вина также нужно было приготовить самому. Затем он добавлял в каждую банку около 200 граммов соли, затем 20 граммов каменного сахара и белое вино, пока оно не покрывало все ингредиенты.

Сюй Ле нашел на складе несколько бутылок вина маотай, оставленных его отцом.

"Не слишком ли экстравагантно делать маринованные овощи с маотаем?"

На лице Сюй Ле отразился конфликт.

Ведь бутылка вина маотай стоила более тысячи юаней.

Однако Сюй Ле принял решение.

В любом случае, это была не та вещь, за которую он заплатил. Это было то, что оставил его отец. Чтобы сделать маринованные овощи вкуснее...

"Папа, я могу только заставить тебя заплатить за это!"

Глоток, глоток, глоток...

Вино "Маотай" было налито в стеклянные банки, как будто бесплатно.

Он не останавливался, пока ингредиенты не были полностью погружены.

Он добавил два вида уксуса в соотношении 1:1. Отсюда и пошло название старого уксуса - редька.

Он закрыл крышку стеклянной банки и запечатал ее полиэтиленовой пленкой.

Он нашел самый темный угол в доме. Поскольку он использовал стеклянную банку, маринованные овощи вообще нельзя было выставлять на свет, иначе брожение не получится.

"Я уже приготовил маринованные овощи для всех. Вы сможете купить их в интернете через три дня!"

Сюй Ле снял видео и записал весь процесс брожения маринованных овощей.

Через полчаса после того, как он выложил видео в интернет, оно получило сотни тысяч лайков.

В этот момент звание восьмилетнего повара уже стало популярным во всей стране.

Бесчисленное множество людей хотели попробовать навыки Сюй Ле.

Во второй половине дня.

В Интернете внезапно появилась статья, которая сразу попала в трендовые поисковые запросы.

Она также была связана с Сюй Ле.

Человек, написавший эту статью, был шеф-поваром известного шанхайского ресторана Heavenly Restaurant. У него также было более 100 000 поклонников в Интернете.

'Анализ кулинарных навыков восьмилетнего шеф-повара'.

Основываясь на многочисленных видео в Интернете, он дал кулинарным навыкам Сюй Ле очень профессиональную оценку.

"Хотя Сюй Ле всего восемь лет, нет сомнений, что он обладает чрезвычайно высокими кулинарными навыками".

"Метод приготовления двух сычуаньских блюд является профессиональным и аутентичным. Хотя я никогда не пробовал их лично, по видеозаписям, сделанным нетизенами, я хотел бы дать профессиональный анализ".

"Прежде всего, Сюй Ле решил замешивать лапшу на месте, чтобы приготовить "Лапшу, облитую маслом". Он вытянул лапшу, чтобы сохранить наиболее аутентичный вкус. Он также очень тщательно подошел к выбору приправ. Он добавил конический перец и перец табаско в соотношении 7: 3, что сделало острый вкус еще лучше".

<http://tl.rulate.ru/book/92524/2996011>