Переводчик: Atlas Studios Редактор: Atlas Studios

В этой статье было в общей сложности около двух-трех тысяч слов.

В последней части даже упоминался жареный рис с золотыми яйцами и признание кулинарных способностей Сюй Ле.

После того как Сюй Ле закончил читать статью.

Он сразу же убедился, что эту статью написал шеф-повар Чжан Тун, с которым он познакомился накануне.

Сюй Ле покраснел, читая различные похвалы в статье.

f[]ee[]ov[]l.c[]

Эта статья набрала более 10 000 репостов на Weibo. Признание поваров Небесного ресторана было равносильно подтверждению кулинарных навыков Сюй Ле с профессиональной точки зрения.

Поэтому дела в его киоске шли еще лучше, чем накануне.

Сюй Ле, который был занят весь день, вернулся домой и узнал тяжелую новость.

Гонконгский Бог еды Цай Лан перепостил статью Чжан Туна!

Надо было знать, каким великим человеком был Цай Лан!

Цай Лан, Цзинь Юн, Ни Куан и Хуан Цзи были известны как четыре великих таланта Гонконга, а также как Боги еды из Гонконга.

Его кулинарная программа была всемирно известна.

Цай Лань был не просто любителем еды. Он достиг высокого уровня мастерства в еде, он даже сделал себе имя, сформировав веру в еду, и даже написал бесчисленное количество книг, чтобы передать все вкусные блюда.

У него было более 20 миллионов подписчиков на Weibo, и он был гурманом, которого уважала вся страна.

Если бы кто-то спросил, кто является самой авторитетной фигурой в китайской пищевой

промышленности.

Цай Лань определенно вошел бы в первую десятку.

www.ebookschina.com

И он переслал статью Чжан Туна.

Это, несомненно, было большим признанием для Сюй Ле.

Репутация продуктового магазина Сюй Ле снова выросла.

После того, как о нем впервые узнала интернет-знаменитость, он неожиданно стал популярным в сети.

Всего за два дня Сюй Ле получил сначала признание профессионального шеф-повара из ресторана "Небеса", а затем признание гонконгского Бога еды Цай Лан.

В понедельник число поклонников Сюй Ле в социальных сетях успешно перевалило за четыре миллиона.

И была еще одна хорошая новость.

Это... его сычуаньские маринованные овощи [Old Vinegar Radish] были завершены.

Сюй Ле зашел в кладовую и достал одну за другой стеклянные банки.

Как только крышка была открыта, аромат алкоголя, все ароматы солености, остроты, кислинки и сладкого редиса заполнили всю комнату.

Он выбрал редьку и разбил ее о маленькую коробку.

Сюй Ле взял кусочек и попробовал его.

Первый вкус, который попал ему в рот, был резкий кислый запах.

Маленькое лицо Сюй Ле мгновенно покрылось морщинами. Однако после того, как кислый привкус прошел, в его горле появился пряный вкус.

Среди острого вкуса была острота чили, а также острота самой редьки. Все они были смешаны вместе.

Далее был третий вкус - аромат вина.

Сюй Ле выбрал лучшее белое вино для соте в Китае - "Маотай". Одна бутылка стоила более тысячи юаней, поэтому запах алкоголя в старой уксусной редьке был особенно ароматен.

После ферментации содержание алкоголя фактически улетучилось.

Сколько бы человек ни съел, он не опьянеет.

Однако они все еще чувствовали жгучий вкус белого вина.

"Вкусно".

Съев кусочек старой уксусной редьки, Сюй Ле удовлетворенно улыбнулся.

Это был просто лучший выбор для закуски.

С небольшой тарелкой редьки и миской белого риса можно было наесться до отвала.

Сюй Ле быстро связался с платформой доставки еды и разместил на онлайн-прилавке первый продукт на вынос - редьку со старым уксусом.

Цена составляла 30 юаней за 200 граммов.

Цена была немного дорогой, но Сюй Ле считал, что она вполне разумна. В конце концов, кроме него, никто больше не будет использовать маотай для приготовления старой уксусной редьки.

Сюй Ле загрузил новость о продукте на свою социальную платформу.

Мгновенно раздел комментариев наполнился одобрительными возгласами.

Многие люди, которые по разным причинам не могли посетить продуктовый ларек Сюй Ле, теперь могли попробовать старый уксусный редис через доставку.

Сюй Ле даже специально отметил на платформе, что это первая партия сычуаньских маринованных овощей. В день продавалось не более 500 порций.

Менее чем за десять минут все 500 порций старого уксусного редиса были расхвачаны.

Глядя на экран с надписью "распродано", бесчисленное множество людей били себя в грудь и

топали ногами, обвиняя себя в том, что они так медленно работают.

Неудивительно, что в Шанхае началась тенденция, когда люди едят редьку со старым уксусом.

Традиционные маринованные овощи, родом из провинции Сычуань, получили совершенно новый вид в Шанхае за тысячи километров.

...

6 сентября, вторник.

После того как Сюй Ле отправил Сюй Тянь в детский сад, он сразу же отправился на улицу Hongxing Food Street.

Он был удивлен, увидев курьера, стоявшего у входа в его магазин в восемь утра.

"Это мастер-шеф?"

Курьер был приятно удивлен, увидев Сюй Ле.

"Я уже жду здесь больше часа!"

"Не называйте меня шеф-поваром, зовите просто Сюй Ле".

Сюй Ле было немного стыдно, когда он услышал этот титул.

Ему еще рано было называться шеф-поваром.

После некоторого понимания.

Только тогда Сюй Ле понял, что курьер приехал из Нанкина, соседней провинции.

Он получил заказ от крупного клиента и приехал в Шанхай, чтобы купить сто коробок маринованных овощей.

Он ехал по скоростной железной дороге около часа и прибыл к киоску Сюй Ле в семь часов утра.

Сюй Ле был тронут его поступком.

Сюй Ле был потрясен, услышав, что кто-то проехал через всю провинцию, чтобы купить его маринованные овощи.

Обычно каждый клиент мог купить только десять порций маринованных овощей.

Однако Сюй Ле решил быть снисходительным к разносчику, который преодолел сотни километров, и продал ему 100 порций.

Держа в руках сто порций маринованных овощей, разносчик был так тронут, что чуть не заплакал.

"Спасибо, маленький мастер-повар!"

<http://tl.rulate.ru/book/92524/2996038>