

Глава 23. Похвалить себя.

Закваска могла быть дома только у тех людей, которые часто готовят булочки на пару и булочки с начинкой на пару.

Семья Пэй готовила булочки на пару для ежедневного употребления, но они использовали крупнозерновые продукты, поэтому, естественно, закваска тоже была грубого помола.

Цзян Жань хотела приготовить белые булочки на пару, и такую закваску нельзя использовать.

Ван Цуйлань увидела, что Цзян Жань нахмурилась, подумала и сказала. “Я знаю, у кого есть белая мука, может, мне пойти одолжить немного?”

Услышав это, Цзян Жань поспешно спросила: “Разве это не хлопотно?”

Глядя на слегка настороженное выражение лица Цзян Жань, Ван Цуйлань почувствовал себя польщенной и махнула рукой: “Никаких проблем! Никаких проблем!”

После того, как Ван Цуйлань вышла, Цзян Жань решила не стоять на месте.

Ей понадобятся не только булочки на пару.

Начинка для булочек, приготовленных на пару, также была важна.

Оставалось еще более восьми килограммов мяса, которое не было использовано, когда она готовила ужин. Цзян Жань планировала использовать половину.

В конце концов, это первый день, так что нужно быть дальновидной.

В дополнение к мясу также понадобятся зеленый лук и имбирь, а также лапша.

Цзян Жань не знала, где хранились эти вещи, поэтому она просто позвала Пэй Яна и Пэй Шаньшань.

Пэй Ян чистил лук, а Пэй Шаньшань варила лапшу.

Раздав задания этим двоим, Цзян Жань отрезала кусок мяса, вымыла его и приготовилась приступить к разделке.

Другим, возможно, требовались время и усилия, чтобы нарезать начинку, но для Цзян Жань это было легко.

Это тело обладает огромной силой, не говоря уже о том, что Цзян Жань много лет изучал кулинарию. Как правильно сделать из мяса фарш и как именно он должен выглядеть, она это всё знала.

Когда Цзян Жань закончила резать мясо, она обнаружила, что Пэй Шаньшань уже приготовила лапшу.

Ее не только замочили, но и изрубили другим ножом. Лапшу, используемую для приготовления булочек на пару, не следует разрезать, иначе она потеряет свой вкус и будет выглядеть некрасиво.

Лучше всего, чтобы она была около одного сантиметра в длину.

Цзян Жань посмотрела на вермишель, приготовленную Пэй Шаньшань, длина была примерно такой, как раз достаточной для использования, поэтому она удовлетворенно кивнула: “Молодец!”

Услышав слова Цзян Жань, Пэй Шаньшань мгновенно улыбнулась.

Позже Пэй Шаньшань подумала, что это было странно.

Как раз в тот момент, когда она собиралась что-то сказать, чтобы скрыть свои эмоции, подняв глаза, она увидела, что Цзян Жань отвернулась.

Пэй Шаньшань: “...”

Когда Цзян Жань подошла к Пэй Яну, Пэй Ян как раз закончило мыть лук и имбирь.

Цзян Жань не стала вмешиваться, но сказала Пэй Яну:

“Теперь нарежь лук и имбирь. Нарежь его мелкими кусочками, такими же, как те, что кладутся в суп.”

Это сравнение было действительно удачным, и Цзян Жань похвалила себя.

Пэй Ян, не сказал ни слова, пошел за разделочной доской, и вскоре по кухне раздался звук измельчаемого лука.

Пока они были заняты работой, Ван Цуйлань наконец вернулась с миской в руках.

Увидев, что она смогла одолжить белую муку, Цзян Жань поспешно взяла ее и приготовилась замесить из нее тесто.

Таким образом можно было ожидать, что к завтрашнему утру они действительно откроются.

За годы кулинарного мастерства Цзян Жань точно знала, сколько начинки ей нужно.

Найдя два горшочка и приготовив две целые миски, Цзян Жань с удовлетворением вымыла руки.

Различные ингредиенты были нарезаны и упакованы в отдельные горшочки и накрыты поддоном для пароварки, чтобы избежать попадания мелких насекомых или пыли.

Приготовленные на пару булочки получались вкусными только после того, как их взбивали и оставляли подниматься, поэтому Цзян Жань не стала добавлять начинку, а просто подождала до завтра.

После окончательной проверки Цзян Жань вышла из кухни.

Умывшись горячей водой, все поспешили в свои комнаты спать.

Было уже поздно, а завтра им рано вставать, так что нельзя было терять ни секунды времени.