

Глава 6. Ломтики пряной отварной свинины и каша

Гу Бай отогнал от себя эти мысли, достал панель управления и проверил процедуру открытия быстро.

Империя поощряла общественность открывать рестораны во Втором мире, чтобы совместными усилиями возродить культуру питания.

Таким образом, открытие любой точки питания во Втором мире не только не требовало арендной платы, но и владельцам предоставляли 1000 звездных монет в качестве стартового капитала для открытия, что являлось своевременной помощью для Гу Бая.

Конечно, средства могли быть использованы только на закупку сырья, тогда как владельцы должны были сами платить за украшения и дизайн. Если бы средства были использованы иным образом, умный помощник Второго мира обнаружил бы это и строго наказал бы владельца.

Хотя 1000 звездных монет не были большой суммой, Гу Бай был рад узнать, что ингредиенты во Втором мире были относительно дешевыми. Проверив цены в торговом центре World Mall и просмотрев форум о еде, он наконец понял, какая еда интересует людей и какие блюда они умеют здесь готовить.

Гу Бай обнаружил, что в межзвездном мире продукты в основном готовят методом обжаривания, жарки и варки. Все овощи варят, мясо готовят на гриле и жарят. Основной пищей был рис, и он не видел много каши, лапши или каких-либо других методов приготовления, кроме вышеупомянутых

Вскоре Гу Бай понял, что делать, чтобы начать свой бизнес. Сначала он зарегистрировал быстро в соответствии с требованиями и назвал его: Быстро для гурманов Голубая Звезда.

Земля, также известна как Голубая Звезда. Даже если сейчас на Земле нет людей, это всё равно его родной дом, и это место, с которым он не может расстаться. В память о Матери-Земле Гу Бай всё равно назвал свое заведение "Быстро для гурманов Голубая Звезда".

После того, как он предоставил регистрационные данные, интеллектуальная система Второго мира быстро одобрила заявку и отправила ему адрес арендованного помещения.

Гу Бай открыл панель управления в фоновом режиме, и на карте появилась маленькая красная точка. Это было его помещение. Ему нужно было только нажать на местоположение быстро на карте, чтобы мгновенно телепортироваться туда. Это было очень удобно.

Площадь помещения, указанная системой, не маленькая, более 50 квадратных метров. Помимо кухни сзади, в передней части помещения можно разместить более десяти столов со стульями. Вероятно, это было предусмотрено для поддержки гастрономического бизнеса.

Помимо базовых кухонных принадлежностей и посуды, которые предоставляются в одинаковом количестве, в ресторанчике больше ничего не было. Поэтому Гу Баю пришлось купить столы, стулья и прочее. Кроме того, стены — просто белые.

Но на данный момент для Гу Бая этого достаточно. Пока у него есть кухонные принадлежности и столовая посуда, все будет хорошо.

Осмотрев внутреннее помещение своего ресторанчика, он открыл виртуальный торговый центр World Mall и купил свинину, капусту, перец чили и другие ингредиенты. Затем он обыскал весь торговый центр и нашел сычуаньский перец и другие приправы, которые нечасто покупают межзвездные люди. Он также купил немного риса. Все это обошлось ему чуть больше чем в сотню звездных монет. По сравнению с ингредиентами в реальном мире, которые стоят сотни звездных монет каждый, это действительно дешево.

Товар был доставлен вскоре после того, как он оформил заказ.

Когда Гу Бай решил открыть бистро, он уже придумал, что сегодня приготовит: ломтики пряной отварной свинины и кашу.

Ломтики варёной свинины с пряным и насыщенным вкусом лучше всего подходили для привлечения клиентов, а густая и легкая каша идеально к ним подходила.

Что касается того, почему он не приготовил белый рис, причина была очень проста. Люди в этом мире привыкли использовать рис в качестве основного продукта питания, поэтому ему пришлось сделать что-то другое, чтобы привлечь больше внимания людей.

Гу Бай тщательно очистил всю кухонную утварь, а также вымыл ингредиенты и разделил их на порции, чтобы их было легче использовать позже.

Свинина была довольно распространена в межзвездную эпоху, и свиней разводили в большом количестве. Гу Бай нарезал большой кусок свинины на более тонкие ломтики, затем добавил к ломтикам мяса яичный белок, соль, немного соевого соуса, муки и т. д. и равномерно перемешал. Было бы лучше, если бы он мог использовать крахмал. К сожалению, Гу Бай не нашел его в торговом центре, поэтому он решил использовать вместо него немного муки. Когда в будущем у него появится возможность, он сделает немного крахмала, в конце концов, крахмал используется во многих блюдах.

Он разогрел несколько капель масла в воке, добавил нашинкованную пекинскую капусту, накрыл вок крышкой, обжарил в небольшом количестве масла на слабом огне, переложил обжаренную капусту в большую миску и отложил в сторону.

Затем Гу Бай снова разогрел масло в воке, обжарил сычуаньский перец и вынул его из вока, потом обжарил лук-шалот для аромата, добавил соус с измельченным перцем чили и продолжил обжаривать.

Соус чили в данном случае приготовил сам Гу Бай, просто смешав соевый соус, уксус, лук, имбирь, чеснок и масло, потом добавил измельченный чили. Этот соус отличался от традиционного, но его было достаточно, чтобы придать блюду завершенность.

Когда соус чили обжарился, едкий острый запах превратился в пикантный аромат, который вскоре заполнил кухню, поплыл в зал и, наконец, нашел свой путь на улицу.

Ломтики пряной отварной свинины

<http://bllate.org/book/12651/1121567>