

Некоторое время Си Нансин притворялся мертвым, но, слушая шум во дворе, он понял, что он только нарастает, и невольно покачал головой. Лениво поднявшись, он размял кости.

Си Наньтянь уже помог ему принести продукты в кухню и высунул голову, спрашивая:

- Брат, могу ли я помочь?

Си Нансин указал на вереницу хвостов, торчащих у него за спиной:

- Тогда тебе нужно встать в очередь, у меня здесь куча желающих на пост помощника повара. Будь хорошим мальчиком, когда брат заработает много денег и купит кухню площадью 800 квадратных метров, даже если у меня будет двести поваров, всем хватит места.

Си Наньтянь подсознательно подсчитал:

- 200 помощников повара... Даже если ты наймешь сотню, это уже не будет считаться малым предприятием.

Си Нансин поднял вверх большой палец:

- Ты достоин изучать экономику. Даже не поступив в университет, ты уже обладаешь поразительным запасом знаний. Сяо Тянь, брат гордится тобой.

- Хе-хе, - Си Наньтянь смущенно ухмыльнулся и сказал, - Рыбу убил владелец ларька, как ты сказал, и я положил ее в раковину.

Ли Мяо считал, что должен вести себя прилично, и серьезно высказал свое мнение:

- Разве рыбу не нужно держать в воде?

Си Нансин засучил рукава и серьезно кивнул:

- Ты даже об этом знаешь, Ли Мяо, ты умница. Но эта рыба уже зарезана, трудно надеяться, что она оживет, если ее поместить в воду.

- Ха, - Чуйфанг бесцеремонно рассмеялся.

Видя, что эти двое снова начинают ссориться, господин Чжу Ю встал между ними, и они оба затихли.

Сегодняшний комплексный обед – измельченная свинина с рисом, яйца в тигровой шкуре и овощи, которые по сути были гарниром.

Чуйфанг самоуверенно встал перед разделочной доской, умело поднял кухонный нож и вздернул подбородок:

- Скажите, что нарезать.

Си Нансин протянул ему маленькую луковицу:

- Брат, пожалуйста, нарежь ее полукруглыми ломтиками.

Этот вид мелкого лука немного отличается от обычного лука. Хотя он выглядит очень похоже, словно это маленький лук, который еще не вырос, на самом деле это другой вид лука, называемый «красным луком». Это также одна из изюминок настоящей измельченной свинины с рисом.

В горшок налили достаточное количество масла. Стоило слегка сжать нарезанные полукруглые ломтики лука, и они сами развалились на полудуги, которые затем опустили в горшок с маслом и медленно обжарили на маленьком огне. Когда красный лук стал золотистым и хрустел при движении палочками, его вытащили и откинули на бумажное полотенце, чтобы удалить лишнее масло.

Си Нансин взял немного лука и поднес к носу, чтобы понюхать. В аромате лука не было горечи. Если красный лук обжарить слишком сильно, он может стать горьким, поэтому нужно достичь хрусткости, но предотвратить сгорание. Очень важно найти подходящую степень обжарки.

Похоже, что все получилось как надо.

Ли Мяо с восторгом просунул сбоку свою голову:

- Маленький босс, разве ты не избегаешь жирной пищи? Хочешь попробовать это на вкус? Я могу, дай мне попробовать!

Чуйфанг подумал, что он безнадежен:

- Это же не курица, почему ты такой прожорливый?

Ли Мяо уверенно сказал:

- Курица - белый лунный свет в моей жизни, моя вечная несбывшаяся мечта, но разве без курицы нужно голодать? Все равно нужно есть!

Даже господин Чжу Ю не удержался и взглянул на него:

- Я не видел, чтобы ты ел меньше.

Ли Мяо смущенно улыбнулся.

Обжаренный красный лук выложили на бумагу, чтобы впитать излишки масла, и отставили в сторону для дальнейшего использования. Чуйфанг своевременно передал нарезанные грибы, а господин Чжу Ю не отставал, передавая вымытые овощи.

Грибы и бок-чой нужно просто отварить в кипящей воде с парой капель масла.

Ли Мяо волновался и везде лез:

- Эй, оставьте мне какую-нибудь работу! Позвольте и мне внести свой вклад!

Чуйфанг нарезал кубиками свиную грудинку и угрожающе поднял свой кухонный нож:

- Уйди с дороги.

Господин Чжу Ю опустил рукава:

- Овощи уже помыли.

Ли Мяо уныло съезжился у плиты. Си Нансин попытался утешить его, выбирая овощи:

- Ты, по крайней мере, хорошо умеешь оживлять атмосферу.

Ли Мяо скривил губы:

- Я постараюсь рассматривать это как свое преимущество.

В горшок добавили небольшое количество масла и обжарили в нем специи, чтобы выделить аромат, и уже нарезанную свиную грудинку. Свиной жир вскоре вытопился и смешался с ароматом специй. Затем в горшок добавили порошок из пяти специй, перец, кулинарное вино, соевый соус и другие приправы, и все перемешали.

К этому моменту аромат мяса уже распространился вокруг, и самый слабовольный лис не мог перестать облизываться:

- Н-нет, нельзя, я не могу предать курицу! Даже если этот рис со свининой настолько вкусный, он может быть только на втором месте!

В горшок добавили достаточное количество кипятка, затем уже нарезанные и сваренные грибы, немного посолили и бросили несколько кусочков каменного сахара. Сахар нужен не только для придания сладости, но главным образом для лучшего загущения. Таким образом, не нужно добавлять крахмал, а соус станет густым.

Си Нансин скомандовал лису:

- Можно разложить рис.

- Хорошо! - Ли Мяо быстро согласился, чувствуя, что наконец-то настала его очередь продемонстрировать свои навыки.

Сегодняшняя порция была намного больше, чем обычно. На дно чашки плотно выкладывали рис, затем свинину с соусом, а сверху посыпали хрустящим жареным красным луком. Когда придет время все перемешать, вкус будет просто невероятный. Сваренные овощи выложили на отдельную маленькую тарелку, чтобы разнообразить и освежить комплексный обед.

Си Нансин поручил им раздачу порций, а сам начал готовить яйца в тигровой шкуре. Он выложил всю упаковку яиц в кастрюлю и сварил их так, чтобы получились яйца вкрутую, а затем пригласил всех друзей, которые могли прикоснуться к еде, помочь очистить яичную скорлупу.

Си Нансин был ленивым и с удовольствием наблюдал, как другие люди суетятся.

Когда Си Нантянь почувствовал аромат, он больше не мог усидеть на месте. Поэтому, услышав, что может помочь, он сразу же взял маленькую скамейку и сел у входа в кухню, начиная помогать в качестве внештатного работника.

Его способ снимать скорлупу с яиц ничем не отличался от обычных людей, но что касается остальных... тут можно было увидеть самые разнообразные и необычные способы.

Чуйфанг хотел использовать ци меча и случайно разрезал яйца вместе со скорлупой пополам. Ли Мяо сразу же обнажил свои лисьи лапы с когтями, и после того, как Си Нансин заставил его тщательно их вымыть и пообещать не ронять мех, очищал яйца гораздо быстрее, чем обычные люди, хотя на гладкой поверхности яйца осталось множество вмятин, царапин и следов.

А вот господин Чжу Ю просто повертел яйцо в своей руке. После одного крепкого сжатия у него на ладони осталось идеально гладкое и круглое вареное яйцо.

Си Нансин удивленно распахнул глаза и, схватив его за руку, повертел ею в поисках объяснения:

- Господин Чжу Ю, что это за магия?

Он, вероятно, не заметил, что господин Чжу Ю немного напрягся, только его голос показался немного тише, чем обычно:

- ... Я впитал скорлупу яйца.

- Хах, с его способностью можно растворить кости, не трогая плоть, или даже полностью испарить тебя без остатка. Использовать этот трюк для снятия скорлупы с яиц - это действительно перебор, - Чуйфанг, как обычно, продолжал свою дружелюбную неприязнь к господину Чжу Ю. Но несмотря на его зловещий тон, Си Нансин все равно уловил некоторые нотки ревности.

Он похлопал господина Чжу Ю по руке:

- Оказывается, эта способность действительно полезна. Можно ли использовать ее для чистки рыбы? Или для удаления свиной щетины? Я слышал, что в скорлупе яйца содержится много микроэлементов. Господин Чжу Ю, вы можете попробовать съесть ее побольше, как удобрение.

Немного беспомощный господин Чжу Ю опустил глаза:

- Хорошо.

Итак, тяжелая задача по очистке яичной скорлупы легла на плечи господина Чжу Ю, и благодаря его благословию эта утомительная работа быстро продвинулась вперед.

Затем яйца обсушили и сделали на них несколько надрезов, чтобы избежать взрыва при жарке в масле. Сложив яйца в сковородку, их обжаривали, пока поверхность не стала золотистой и слегка сморщенной.

Некоторые делают тигровые яйца, полностью обжаривая их в большом количестве масла до золотистой внешней оболочки, но Си Нансин предпочитал вариант, когда обжаривается только центральная часть, чтобы она выглядела как золотистая лента. Во-первых, этот плавный переход цвета выглядит красивее, а во-вторых, у них более насыщенный вкус: на концах яйцо получается мягким, а в середине - хрустящая тигровая шкурка с нежным содержимым.

Обжаренные яйца достали из сковородки. В отдельной сковороде обжарили приправы, добавили яйца, соевый соус, соль, сахар и другие приправы и потушили на маленьком огне, чтобы все пропиталось вкусами.

В комплексный обед входила тарелка измельченной свинины с рисом, небольшая тарелка хрустящих овощей и два свежих и восхитительных тигровых яйца с насыщенным вкусом.

Густой концентрат для кислого сливового напитка также готовился Си Нансином заранее, оставалось просто добавить немного воды. Кислый сливовый напиток Си Нансина отличался от того, что продают на рынке. Для его приготовления он использовал черную сливу, боярышник, различные травы, мандариновую кожуру и другие лекарственные материалы. Будь то холодный или горячий напиток, у него был свой особый вкус.

За дверью раздался голос Ша Я:

- Маленький босс, я пришла на работу!

Си Нансин улыбнулся:

- Ты пришла очень вовремя, сегодняшнее блюдо уже готово.

Ша Я вплыла на кухню:

- Хе-хе, я пришла по запаху! Маленький босс, ты не знаешь, недавно я видела, как маленький ребенок вел свою маму, пытаюсь уговорить ее покушать у тебя, но, видя, что дверь закрыта, они долго ходили перед воротами, прежде чем уйти!

Си Нансин указал на комплексные обеды на плите и передал ей жетон:

- Хорошо, вынеси и расставь. Если ты голодна, сначала поешь. А мне нужно размяться и приготовить Рыбу-белку с османтусом. Все-таки она стоит четыре заслуги, я не могу допустить провала. Вам не нужно помогать, я сам справлюсь.

Сначала нужно приготовить соус: белый уксус, сахар, томатный сок и немного концентрированного сливового сока Си Нансина. Добавив немного воды, соус тушили на медленном огне до загустения. Си Нансин попробовал на вкус - кисло-сладкий, ни кислинка, ни сладость не были резкими, они просто пробуждали вкус и вызывали аппетит.

Си Нансин улыбнулся:

- У меня есть предчувствие, что те, кто заказал главное блюдо, могут захотеть съесть две порции свинины с рисом.

Он повернулся и достал из черной пластиковой сумки уже очищенную и выпотрошенную рыбу-мандаринку. Си Нансин часто ленился и перекладывал задачу по нарезке на Чуйфанга, но на этот раз он сам взял нож и смело приступил к работе.

Он отрезал рыбку голову, оставив длинную полосу кожи в жаберной части, чтобы позже использовать для создания головы белки. Вертикальные надрезы можно замаскировать под беличьи ушки. Затем он нарезал всю рыбу поперек, сохраняя ее хвостовую часть целой, удалил кости, и распластал рыбное филе как бабочку, расправляющую крылья.

Приготовление рыбы-белки требует определенных усилий. Надо сделать надрезы вдоль, следуя за текстурой, равномерно и наклонно вниз. Заметив, что нож упирается в жесткую рыбью кожу, нужно немного приподнять нож, чтобы не прорезать рыбу насквозь. Затем следует поменять направление и равномерно сделать наклонные разрезы поперек, создавая пересекающиеся ромбовидные узоры.

Си Нансин взбил несколько яиц, добавил белый перец, кулинарное вино и другие приправы, тщательно перемешал и равномерно обмакнул «голову белки» и рыбное мясо в яичную смесь, после чего аккуратно обвалял в крахмале. Когда масло в сковороде достигло нужной температуры, он опустил в него рыбу.

Обжарив рыбу-белку до золотистой корочки, когда каждый кусочек рыбы стал ярко-выраженным, как спелые кукурузные зернышки, он извлек ее из сковороды и равномерно полил от головы до хвоста приготовленным горячим соусом. Обжаренная рыба в золотистой корочке покрылась оранжево-желтым покровом.

Си Нансин крикнул:

- Господин Чжу Ю, вы можете есть!

Когда он обернулся, господин Чжу Ю уже стоял позади него, сжимая в руках палочки для еды.

Автору есть что сказать: кстати говоря о яйцах в тигровой шкуре. Надрезать их ножом - это действительно опыт крови и слез. Не спрашивайте меня почему. Кто же знал, что яйца действительно превратятся в жареные бомбы?

\*Измельченная свинина с рисом □□□

Яйца в тигровой шкуре □ □ □□

<http://bllate.org/book/13606/1206568>