

Чжоу Ань всё ещё продолжал подбирать рецепты для остальных, в то время как Су Цзянь закинул руку на плечо И Тяньшу и тихо сказал:

— Неплохо, брат И, с ходу берёшься за блюдо такого уровня.

И Тяньшу слегка улыбнулся.

— Раньше, когда моя мама готовила, я помогал ей на кухне, так что можно сказать, что у меня есть кое-какой теоретический опыт, — сказал Су Цзянь и с полной уверенностью похлопал его по плечу. — Позже, когда я закончу с подготовкой своего блюда, приду помочь тебе. Основную последовательность действий я всё же знаю, хе-хе.

Глядя на сияющего от воодушевления некоего господина Су, И Тяньшу тоже улыбнулся:

— Хорошо.

Подобрав рецепты для всех, Чжоу Ань подытожил:

— Тогда я повторю: брат Су Цзянь готовит куриные лапки с перцем, брат Тяньшу — тушёные свиные рёбрышки, сестра Микка — яичницу с помидорами, младшая сестра Цзылинь — отварные креветки, брат Чэнвэнь — суп с зеленью и тофу, старшая сестра Хэ Жо — холодный сушёный тофу, а я сам — рваную курицу и соломку из говядины с маринованным перцем чили. Всё правильно?

— Всё правильно! — первым поддержал его Су Цзянь.

— Тогда я скинул рецепт каждому из вас в группу. Сначала сами попробуйте приготовить по нему, а если что-то будет непонятно — можете в любой момент спросить меня.

После разъяснений все тут же принялись за дело. Су Цзянь, взглянув на рецепт, обнаружил, что куриные лапки с перцем действительно готовятся на редкость просто: нужно лишь обработать куриные лапки, опустить их в кастрюлю и бланшировать до готовности, затем добавить немного лука, сельдерея, лимона и других приправ, после чего залить маринадом на час или два — и готово.

Съёмочная группа предоставила всего три кастрюли. Су Цзянь, опасаясь, что позже они понадобятся остальным и возникнут конфликты, а также рассудив, что лапкам всё равно нужно подольше помариноваться, чтобы впитать вкус, быстро обработал лапки, после закинул их в кастрюлю и начал бланшировать на сильном огне.

После всей этой серии действий других дел у него уже не было. Оглядевшись по сторонам, Су Цзянь остановил взгляд на И Тяньшу, который был полностью поглощён своей работой. После чего уголки его губ поползли вверх, и он крадучись направился в ту сторону.

И Тяньшу не очень умело разделял рёбрышки на полоски. Закончив делить, он как раз собирался их порубить, но не знал, куски какой длины лучше сделать. Едва он достал телефон, чтобы свериться с размером на картинке, как вдруг у уха раздался свист.

Он поднял голову и скользнул взглядом. Су Цзянь, подкравшийся неизвестно когда, в этот момент стоял, скрестив руки на груди, и с улыбкой смотрел на него.

— Ты так быстро всё подготовил? — И Тяньшу отмерил длину рёбрышка, убрал левую руку подальше и одним взмахом ножа рубанул вниз. В итоге разрубил только наполовину.

— В мире кухонных ножей есть знаменитая фраза: «Передней частью режут, задней рубят». Тебе следует рубить задней частью лезвия — так и силы сэкономишь, и нож не испортишь, — Су Цзянь подтолкнул кухонный нож, который застрял на разрубленном лишь наполовину ребре.

Услышав это, И Тяньшу с некоторым удивлением приподнял бровь:

— Разве ты не говорил, что не умеешь готовить?

— Не умею, — улыбнулся Су Цзянь. — Но моя мама долгое время повторяла это при мне. Даже если с практическими навыками у меня туговато, в теории я всё же пару фраз припомню, наверное.

— Ладно, раз уж тебе сейчас нечем заняться, пойді помоги мне почистить чеснок. — И Тяньшу взял головку чеснока и протянул ему, а затем, склонив голову, продолжил рубить рёбрышки на разделочной доске.

Су Цзянь опустил голову и посмотрел на головку чеснока в своей руке, а затем с недоверием поднял на него взгляд:

— Да ладно? Я же здесь, чтобы подсказывать, а не быть у тебя на побегушках.

— А, кстати, помой ещё несколько кусочков имбиря, я видел в рецепте, что он понадобится.

— ...