

Ли Сяюй не стал церемониться и сразу же передал половник Лу Дахаю.

— Эту пену нужно снять, это поможет эффективно избавиться от неприятного запаха. В итоге, бульон получится более прозрачным. В дальнейшем, при варке мяса, если хочешь убрать запах, этот шаг всегда применим.

Лу Дахай, услышав это, был несказанно рад. Он несколько раз мысленно повторил сказанное Ли Сяюем, непрерывно кивая.

— Благодарю молодого хозяина за наставление.

Мясо быстро сварилось, и далее следовал самый важный этап.

Тушение.

Чтобы мясо получилось ароматным и вкусным, необходимо добавить специи и приправы.

Лу Дахай сначала выловил сваренное мясо — целый большой глиняный горшок был доверху наполнен им.

Затем повар вместе с Ли Сяюем отправился в небольшой склад.

Молодой хозяин старался максимально точно определить количество используемых приправ и специй, а также время тушения и силу огня, чтобы добиться наилучшего результата.

Чтобы готовое блюдо получилось вкусным, с приятной текстурой, и при этом его можно было быстро подать.

Чтобы гарантировать точное количество специй и приправ и чтобы в дальнейшем Лу Дахай мог самостоятельно приготовить это блюдо, Ли Сяюй, покупая специи, специально приобрел весы для специй.

Они предназначены для взвешивания золота, серебра и специй, и, используя весы для измерения необходимого количества ингредиентов, можно максимально точно контролировать их вес.

Войдя в кладовую и взяв весы, Ли Сяюй, взвешивая, сказал Лу Дахаю:

— Лу, ты сначала хорошенько запомни, какие специи я использую. Позже я дам тебе точные пропорции, и тогда, когда меня не будет, ты сможешь сам их смешивать.

Лу Дахай вытаращил глаза. Он все еще был поражен тем, что молодой хозяин действительно умеет готовить со специями, как вдруг услышал, что Ли Сяюй предлагает ему учиться.

Это было для Лу Дахая невероятно.

— Молодой хозяин, вы хотите научить меня всему этому?

Это же секретный рецепт!

Лу Дахай никак не мог представить, что кто-то так легко может поделиться драгоценным рецептом с другим человеком.

Он думал, что ему придется как минимум несколько лет честно работать подмастерьем у молодого хозяина, чтобы хоть немного научиться.

Кто бы мог подумать, что в первый же день он столкнется с основным рецептом.

— Что-то не так?

Благодаря воспоминаниям из прошлой жизни, люди могли освоить любой навык, просто заплатив за обучение.

А если не нужно было углубленного изучения, то хватало даже просто интернета.

Поэтому в подсознании Ли Сяюя не было ничего особенного в том, чтобы научить кого-то готовить.

К тому же, после своего перерождения Ли Сяюй оказался в процветающей и шумной Столице, где жил безбедно.

Целыми днями он не обращал внимания на внешний мир, наслаждаясь беззаботной жизнью. Если не считать того, что его немного беспокоило, что это тело не могло сдержать слез при малейшем эмоциональном всплеске, жизнь его была поистине безмятежной и счастливой.

Поэтому он не сразу понял, почему Лу Дахай так удивлен.

Он подумал, что Лу Дахай не хочет.

— Отец сказал, что ты готов помогать мне и учиться готовить тушеную говядину.

Если не учить Лу Дахая, то ему самому придется каждый день рано вставать и бежать сюда присматривать, а Ли Сяюй боялся, что снова умрет от переутомления.

В этой жизни он должен был исключить любую возможность умереть от переутомления, нужно было совмещать работу и отдых, нельзя было снова себя изматывать.

— Конечно, я готов! — поспешил заверить Лу Дахай. Как он мог быть не готов! Он просто не ожидал, что все будет так быстро и просто.

Это был уникальный шанс, ему невероятно повезло! Иначе как бы на него свалился такой огромный пирог!

У Ли Сяюя заболели барабанные перепонки, голос Лу Дахая был очень громким.

Молодой хозяин потер уши.

— Хорошо, тогда смотри внимательно.

Лу Дахай собрался с духом и не сводил глаз с руки Ли Сяюя, которая брала специи.

Ли Сяюй боялся, что Лу Дахай не знает специй, поэтому, беря их, подробно рассказывал о каждой.

Он не требовал, чтобы тот сразу все запомнил, но нужно было, чтобы у Лу Дахая сложилось какое-то представление.

Когда специи были подобраны, говядину снова поставили в горшок тушиться.

В какое время нужно было менять огонь, Ли Сяюй тоже подробно объяснял Лу Дахаю.

Чтобы тот лучше запомнил, Лу Дахай сам управлял огнем, а Ли Сяюй руководил им сбоку.

Спустя полтора часа крышка большого глиняного горшка уже не могла сдерживать аромат тушеной говядины.

Кухня наполнилась дымом и запахом мяса.

Говядина уже начала пропитываться ароматами и становится мягкой.

Оставалось только томить ее на медленном огне, а при необходимости доставать и продолжать

готовить, что могло сократить время тушения и повысить скорость подачи блюд.

Ли Цзючжоу, видя, что солнце уже поднялось высоко, пошел в Ледник за тазом со льдом и отнес его на кухню.

Только подойдя к двери, он почувствовал аппетитный запах и, принюхиваясь, спросил:

— Сяюй, что ты готовишь, как вкусно пахнет!

<http://bllate.org/book/14262/1261454>