

Тан Сюй трижды вымыл руки, прежде чем наконец-то стер черную копоть и обнажил свой первоначальный фарфорово-белый цвет кожи. Шеф-повар Лю широко раскрыл глаза, увидев эту трансформацию.

— Ты... — начал он говорить, но не смог подобрать нужных слов.

Тан Сюй улыбнулся ему.

— Шеф Лю, пожалуйста, подождите снаружи. Я принесу вам блюдо, когда оно будет готово.

Хотя шеф-повар Лю хотел посмотреть, он также понимал, что такое эксклюзивное мастерство не будет демонстрироваться бесплатно. Он кивнул и вышел.

Приготовить пасту из снежных бобов мунг несложно, но без миксера взбивать яичные белки палочками для еды довольно утомительно для запястий и рук.

Примерно через полчаса, пока шеф-повар Лю с нетерпением ждал снаружи, Тан Сюй вышел с тарелкой пасты из снежных бобов мунг.

На блюде были выложены пухлые яичные шарики белоснежного цвета. От одного их вида на душе становилось тепло. Сверху они были посыпаны мелкими сахарными гранулами. Даже не пробуя их, сложно было удержаться от того, чтобы не откусить кусочек. Не говоря уже о сладком аромате, который щекотал ноздри и вызывал у шеф-повара Лю слюноотделение.

В ресторане Фуюнь в основном подавали горячие блюда с холодными закусками в качестве дополнения. Шеф-повар Лю любил готовить мясные блюда, а его фирменными блюдами были тушеное и вареное мясо. Холодные закуски готовили его ученики. Однако в ресторанном бизнесе, если в течение долгого времени не вводить новые блюда, даже количество постоянных клиентов постепенно сокращалось. Даже в наши дни у состоятельных людей очень взыскательный вкус.

Паста из снежных бобов мунг пахла сладко, как выпечка, но по внешнему виду отличалась от обычных десертов из слоеного теста. Назвать ее блюдом было бы не совсем правильно.

Шеф-повар Лю не стал брать палочки для еды, а просто взял один шарик пальцами.

Взяв его в руки, он сначала почувствовал его аромат, а затем откусил.

Внешний слой, казалось, был обжарен в масле, а внутренняя часть была нежной и пышной, с песочной текстурой из-за начинки из бобовой пасты. Несмотря на то, что они были обжарены в масле, они не казались жирными.

Шеф-повар Лю, пока ел, не переставал удивляться, как было приготовлено это блюдо, но, к сожалению, так и не смог понять.

Его лицо выражало недоумение, но последовательные движения рук говорили Тан Сюю, что он очень доволен тем, что ест.

Тан Сюй вздохнул с облегчением. Паста из снежных бобов мунг была любимым сладким блюдом его матери до ее смерти. Он нашел в интернете множество рецептов и внимательно следил за ними, а затем сам рассчитал пропорции.

Он освоил технику жарки яичных белков, чтобы они получались пышными, нежными и круглыми, не слипались и не желтели из-за перепадов температуры. Он также контролировал температуру масла, чтобы внешний слой оставался белым, мягким и круглым, но не был жирным. Блюдо должно было быть сладким, но не слишком масляным.

Он сделал в общей сложности десять белых шариков, и шеф-повар Лю быстро съел два из них. Теперь на тарелке осталось всего восемь.

Когда шеф-повар Лю потянулся за добавкой, Тан Сюй отодвинул тарелку и улыбнулся ему.

— Шеф-повар Лю, давайте оставим остальное боссу Ву на пробу.

Шеф-повар Лю слизнул остатки сахара с пальцев и кивнул.

— Ты отлично справился.

Тан Сюй поблагодарил его, чувствуя себя довольным положительным отзывом.

Выражение лица босса Ву после дегустации можно охарактеризовать как шокированное.

У ресторана Фуюнь были филиалы в городе Цзинъань и уезде Сицюань, и оба заведения процветали. Босс Ву некоторое время работал в городе, прежде чем ему разрешили стать управляющим в поселке. Он был уверен в своих способностях, и действительно, за время его работы ресторан Фуюнь в поселке приносил хорошую прибыль. Однако в последнее время он заметил спад в бизнесе.

Когда он спросил постоянных клиентов о причине, все они сказали, что вкус блюд не изменился и они по-прежнему вкусные. Но они почувствовали, что меню стало несколько однообразным, и лишь несколько блюд постоянно повторяются. После того, как они какое-то время ели одни и те же блюда, им стало скучно. Они также поинтересовались, когда в ресторане появятся новые блюда, так как они обязательно пришли бы попробовать их.

В последнее время шеф-повар Лю и его ученики уделяли особое внимание инновациям, но они продолжали использовать одни и те же рецепты. Не говоря уже о том, что, по отзывам клиентов, сам шеф-повар Лю не считал их аппетитными.

Теперь, попробовав сладкое, но не жирное блюдо, глаза менеджера Ву загорелись.

Он посмотрел прямо на Тан Сюя, его глаза были полны удивления и предвкушения.

Тан Сюй выпрямился и улыбнулся.

— Что вы думаете?

— Очень вкусно, — босс Ву потер руки, сияя от радости. — Ты очень хорошо приготовил этот десерт. Но если есть только сладкое, можно почувствовать приторность.

— Никто не стал бы заказывать это блюдо отдельно. Его можно было бы продавать как десерт вместе с блюдами, которые уже есть в меню ресторана. Если оно понравится состоятельным посетителям, они могут даже взять немного домой, чтобы попробовать его в кругу семьи. Преимущество этого блюда в том, что оно не разваливается, когда остывает, и его не нужно макать в масло, чтобы съесть горячим или холодным.

Тан Сюй был полон уверенности и смотрел прямо в глаза боссу Ву, не отводя взгляда.

— У меня также есть несколько освежающих гарниров к этому блюду. Если боссу интересно, я могу приготовить их для вас.

Босс Ву посмотрел на шеф-повара Лю.

Что касается кухонных дел, он не мог слишком сильно вмешиваться. Даже если бы он очень хотел попробовать гарниры, о которых говорил Тан Сюй, ему пришлось бы сначала получить согласие шеф-повара Лю.

Шеф-повар Лю охотно кивнул, соглашаясь. Он тоже хотел посмотреть, насколько искусен этот молодой человек.

Ни шеф-повар Лю, ни босс Ву не поняли, что Тан Сюй на самом деле был гером. Они приняли его за бедного молодого человека, помогающего своей семье.

Тан Сюй вернулся на кухню. К тому времени в ресторан начали приходить посетители на обед, хотя и немного, просто небольшими группами по два-три человека. Шеф-повар Лю больше не мог оставлять его одного на кухне. Рядом с основной кухней была небольшая кухня с плитой, на которой шеф-повар Лю обычно тушил мясо.

Тан Сюй взял несколько блюд и приправ с главной кухни и около получаса работал на маленькой кухне. Затем он принес три блюда.

Рубленая свинина, обжаренная с измельченными побегами бамбука, древесными грибами и морковью. Свинина получилась нежной, а овощи – хрустящими, с пикантным и аппетитным вкусом.

Жареные грибы и сушеный тофу. Тофу нарезали толстыми полосками и обжарили во фритюре, затем обжарили с замоченными сушеными грибами, сычуаньским перцем и китайским молотым перцем, в результате чего получился острый, пикантный и бодрящий вкус, который идеально дополнил бы тарелку риса.

Хрустящая картошка. Сложность этого блюда заключалась в том, чтобы нарезать картофель ровными кусочками, что требовало времени. При жарке картофельных кусочков огонь не должен быть слишком сильным или слишком слабым, чтобы они получились мягкими внутри и хрустящими снаружи. Приправленные молотым тмином, молотым сычуаньским перцем и измельченным китайским молотым перцем, они имели такой же острый вкус, как и блюдо с грибами и тофу, но были менее насыщенными.

Когда три блюда поставили на стол, в воздухе разлился аромат.

Шеф-повар Лю и босс Ву не могли больше ждать и взяли палочки для еды, инстинктивно потянувшись сначала к жареной свинине.

Тан Сюй сел рядом с ними, потягивая чай из пиалы. Затем он повернулся к официанту и сказал:

— Пожалуйста, принесите нам три пиалы риса, спасибо.

После такой долгой работы он тоже проголодался. Он решил, что эти двое не будут против, если он присоединится к ним за едой.

Официант взглянул на шеф-повара и управляющего, затем на улыбающегося молодого человека рядом с ним и повернулся, чтобы подать рис.

<http://bllate.org/book/14316/1267351>