

Шеф-повар Лю на самом деле хотел узнать, как сделать так, чтобы кусочки мяса были нежными, но не пережаренными, но у него оставалось не так много денег. Увидев, что Тан Сюй отказался от предложения босса Ву заплатить триста лян за рецепт, он отказался от этой идеи.

Ранее он сказал боссу Ву, что, если Тан Сюй откажется от одного из них, их соглашение будет аннулировано.

Теперь, увидев, что Тан Сюй собирается уходить, он быстро встал.

Босс Ву поспешно заговорил, чтобы остановить его:

— Подожди, не торопись уходить. Мы можем договориться.

Тан Сюй почувствовал, что босс Ву был неискренен.

Судя по меню ресторана, если бы он научил их своим навыкам, это принесло бы пользу не только одному блюду, но и всем блюдам, которые нужно было жарить. Он был твердо убежден, что с помощью нескольких дополнительных шагов любое жареное мясо можно сделать нежным и сочным. Он не верил, что они не смогут этого понять.

— Босс Ву, уже поздно, и мне нужно вернуться домой до наступления темноты. Если вы неискренни в своих намерениях обсудить со мной сотрудничество, давайте не будем больше терять время. По моему внешнему виду вы можете понять, что я не богат, так что для меня не имеет значения, займусь я этим бизнесом или нет. Зарабатывать деньги – это хорошо, но, если я не смогу, это не повлияет на мою нынешнюю жизнь. — В конце концов, деньги можно заработать, где угодно, не так ли?

Босс Ву чувствовал себя беспомощным. Почему этот молодой человек так прямолинеен в своих речах? Он также понимал, что если он не купит этот рецепт сегодня, то, возможно, завтра он появится в других ресторанах города. В конце концов, ресторан Фуюнь был не единственным в городе Юннин.

Немного поколебавшись, он неохотно разжал руку:

— Хорошо, ресторан может предложить пятьсот лян. Это самая высокая цена.

Это была максимальная сумма, которую он мог предложить лично. Если бы он предложил больше, то ему пришлось бы пригласить владельца для личных переговоров. Однако он чувствовал, что везти владельца из столицы только для того, чтобы договориться о двух рецептах, может быть неразумно.

Тан Сюй приподнял бровь, мгновение смотрел на него, а затем кивнул.

— Хорошо, пятьсот лян. Договорились.

Сказав это, он протянул руку.

Борода босса Ву задрожала, когда он достал из рукава пять серебряных слитков по сто лян каждый и протянул их Тан Сюю.

Тан Сюй улыбнулся и принял их, сунув в нагрудный карман. Затем он повернулся к шеф-повару Лю и сказал:

— Сначала я объясню рецепт боссу Ву. Пожалуйста, подождите немного.

Шеф-повар Лю кивнул и вышел из комнаты.

Тан Сюй продиктовал рецепт, а босс Ву записал его. Закончив, босс Ву посмотрел на рецепт, написанный на бумаге, с несколько противоречивым выражением лица.

Он потратил пятьсот лян!

А то, что он купил, было просто способом маринования мяса и вымачивания в картофельном крахмале!

Этот метод был таким простым.

Даже если бы он не умел готовить, просто взглянув на то, что было написано, он почувствовал, что может сделать это сам.

— Этот... этот метод слишком простой, — нахмурившись, сказал босс Ву, глядя на Тан Сюя.

Тан Сюй пожал плечами и развел руками.

— Что ж, это ваше дело.

Кто знает, как он договаривался с шеф-поваром Лю. Этот способ маринования мяса и придания ему нежности в основном заключался в том, что мясо покрывали небольшим количеством крахмального раствора.

Проблема была в том, что, хотя здесь были картофель и кукуруза, у них не было картофельного или кукурузного крахмала, поэтому они еще не знали, как использовать крахмал.

Он сам должен понять, как зарабатывать деньги. С кем ему спорить!

Тан Сюй вышел из кабинета с двумя контрактами в руках и направился на маленькую кухню вместе с шеф-поваром Лю. Он лично продемонстрировал шеф-повару Лю, как приготовить пасту из снежных бобов, начиная с этапа подготовки. Он вымыл и высушил большую миску, отделил яичные желтки от белков, добавил в белки несколько капель белого уксуса, а затем просеял немного муки.

— Мука должна быть очень мелкой, и лучше взять меньше, чем больше. Примерно полторы ложки муки на шесть яичных белков будет достаточно. Затем начинайте взбивать.

Он взял шесть палочек для еды и начал энергично взбивать яичные белки.

— Взбивая яичные белки, нельзя останавливаться, и движения должны быть равномерными до тех пор, пока вы не сможете поднять палочки для еды, и они не будут стоять вертикально, или пока вы не перевернете миску вверх дном и яичная смесь не вытечет.

Примерно через пятнадцать минут он перестал взбивать и воткнул в смесь палочку для еды. Палочка стояла неподвижно, не падая, и когда он перевернул миску вверх дном, яичная смесь не сдвинулась с места.

Шеф-повар Лю стоял в изумлении, хотя и видел, как взбивают яичные белки. Он все равно считал это чудом.

— После взбивания яичных белков нужно добавить муку. Лучше всего снова просеять ее, а затем аккуратно перемешать сверху вниз. Не перемешивайте, иначе плотные пузырьки исчезнут.

Тан Сюй сказал, повернув голову и посмотрев на шеф-повара Лю, который был занят тем, что что-то писал и постоянно кивал. Тан Сюй не смог сдержать улыбку:

— Вы привыкнете после нескольких раз. Просто запомните основные моменты.

Шеф-повар Лю кивнул:

— Как заворачивать начинку?

Тан Сюй нанизал маленькие круглые шарики с начинкой на палочки для еды, затем обмакнул их в яичную смесь, полностью покрыв белым тестом.

— Заверните их вот так и обжаривайте, не разворачивая. Температура масла не должна быть слишком высокой, и не обжаривайте их слишком долго, иначе они подгорят.

Тан Сюй поднял приготовленный белый шарик и жестом предложил шеф-повару Лю попробовать.

Шеф-повар Лю кивнул, отложил блокнот, вымыл руки и подошел, чтобы попробовать блюдо.

Процесс жарки круглых шариков был очень приятным, а шеф-повар Лю работал ловко. В мгновение ока он обжарил около дюжины белых шариков и аккуратно выложил их на тарелку.

— Посыпьте сверху сахарной пудрой, не слишком много, просто для улучшения текстуры.

Тан Сюй зачерпнул немного сахарной пудры из банки, которая была немного великовата. Он постучал по ней скалкой, чтобы разбить на более мелкие кусочки, прежде чем посыпать сверху.

— Вот, готово.

Шеф-повар Лю попробовал один из них и решил, что они такие же вкусные, как и те, что он ел раньше.

Потирая руки, он сказал:

— Кажется, это довольно просто. Позволь мне попробовать самому.

— Тогда я сначала схожу в банк, — сказал Тан Сюй, не желая нести такую крупную сумму домой. В конце концов, это была тысяча лян серебром, и ему нужно было положить их на депозит.

Шеф-повар Лю улыбнулся и дал ему совет:

— Положи деньги в банк, принадлежащий государству. Процентные ставки могут быть ниже, чем в других банках, но сможешь обменять деньги в любом официальном отделении банка. Только не потеряй квитанцию, иначе ее не заменят.

Губы Тан Сюя дрогнули. Это имело смысл, неудивительно, что его называли официальным банком. Их политика была довольно властной.

Если вспомнить общий сюжет книги, то, несмотря на войну, внутренняя ситуация казалась довольно стабильной. Великая династия Ся не была свергнута и не была заменена другой династией, а значит, его деньги будут в безопасности в государственном банке.

— Хорошо, спасибо, шеф. Я сначала отнесу деньги в банк, а когда вернусь, попробую

приготовленную тобой пасту из снежных бобов.

Тан Сюй помахал ему и направился в банк, расположенный в центре города, с крупной суммой денег в руках.

Когда он вышел из государственного банка, у него больше не было десяти серебряных банкнот по сто лян, вместо них у него был документ с несколькими красными печатями и отпечатками рук. Этот документ можно было использовать для снятия денег в будущем.

Он не стал отделять деньги для внесения на депозит, а просто положил на депозит всю тысячу лян.

Имея на руках деньги, он ни о чем не беспокоился. Он планировал подождать, пока покинет семью Тан, прежде чем воспользоваться этими деньгами.

Сжав в руке два лян серебра, вырученных от продажи сушеных грибов, он на мгновение задумался, а затем вернулся в государственный банк. Он обменял один лян на пятьсот медных монет и пол-ляна серебра. После этого он прогулялся по улице, потратил три вэня на покупку небольшого льняного мешочка для денег и направился напрямиком в мясную лавку.

— Босс, у вас еще осталось мясо? — Тан Сюй приподнял занавеску и вошел в мясную лавку. В нос ему ударил сильный запах крови и жира, и он поморщился.

Помимо хозяина, в мясной лавке был еще высокий и мускулистый мужчина. Услышав голос Тан Сюя, он слегка повернулся. Тан Сюй поднял взгляд, и их глаза встретились.

Тан Сюй: Вау! Эти грудные мышцы хорошо развиты!

<http://bllate.org/book/14316/1267353>