

— Я всё гадал, почему мы только сейчас закрываемся.

— Да, да, если бы не закончились запасы, гости бы не ушли. — Братец Син тоже вышел из кухни. — К счастью, у нас есть мясорубка, которую сделали хозяин и дядя У, иначе мы бы не успели приготовить вторую партию баоцзы. Жаль, что соевое молоко и мягкий тофу не успели сделать во второй раз.

— Хорошо, хорошо! — Сюань Мучжи тоже был рад. Теперь, когда вопрос с бобами решен, он сможет продвигать больше продуктов из них.

Тофу, сушеный тофу, тофу в шариках, баоцзы с тофу, и еще больше блюд из тофу. Завтра открывалась таверна, и они не собирались ограничиваться только закусками, ведь настоящие блюда приносили больше прибыли.

Сегодня он не случайно назвал себя управляющим ресторана, просто он находился не в Восточном районе, а в Северном. Он собирался открыть первый доступный ресторан в Северном районе острова Берман.

— Сегодня я приготовлю больше вкусных блюд, и вечером мы устроим праздник. В обед поедим что-нибудь простое и отдохнем.

— Хозяин, я помогу вам! — Да Ли, главный повар в ресторанчике, сегодня тоже устал.

— Не нужно. Вы просто ждите, пока я все приготовлю. Кухня моя! — Сюань Мучжи взял у дяди У все мясо, которое тот купил, и отправился на кухню.

Ресторанчик был небольшим, но кухня была просторной, а с добавлением новых печей их стало четыре, что позволяло готовить сразу четыре блюда.

Сегодня они получили много хороших ингредиентов, и Сюань Мучжи собирался показать свое мастерство.

Он поставил большую кастрюлю с тушеной свининой, а морские водоросли, вымытые и нарезанные тонкими полосками, приготовил, чтобы добавить их позже, когда свинина будет готова. Это был отличный источник йода, а также щелочной продукт, полезный для здоровья.

Практикующие, конечно, не обращали внимания на такие мелкие изменения в организме, но большинство сотрудников ресторанчика были простыми людьми, и постепенное улучшение здоровья могло продлить их жизнь.

Жители острова Берман любили мясо, но, как жители островного государства, они также очень любили рыбу.

Сегодня Сюань Мучжи выбрал одного лосося весом около десяти цзиней и понес его на задний двор, чтобы разделать. Он поднял нож, но заколебался.

Он многому научился у своей матери, но его навыки в разделке рыбы ограничивались нарезкой на кусочки. Разделка рыбы была для него сложной задачей. Пока он размышлял, Хэ У подошел.

— Хозяин, нужно разделать рыбу? Я могу!

Следуя указаниям Сюань Мучжи, Хэ У быстро и мастерски разделал рыбу на голову, мясо,

хвост, кожу и кости.

Сюань Мучжи был поражен, это был профессиональный уровень мастерства!

— Как здорово!

Хэ У покраснел.

— Хозяин, что еще нужно нарезать?

— Иди-иди, помоги мне разделать всю эту рыбу! — Сюань Мучжи без колебаний достал из кольца хранения несколько лососей и попросил Хэ У их разделать. Когда есть профессионал, нужно этим пользоваться.

Пока Хэ У занимался разделкой рыбы, Сюань Мучжи набрал воды из колодца, чтобы вымыть рыбу и убрать ее.

Хуан Шань и Хэ Шу только что закончили мыть посуду и, увидев, что Сюань Мучжи собирается мыть рыбу, тут же подошли помочь. Сюань Мучжи был рад, что у него такие отзывчивые сотрудники, которые, закончив свои дела, всегда готовы помочь.

Сюань Мучжи был рад помощи, и, работая вместе и шутя, они справлялись быстрее.

Сюань Мучжи подошел к Братцу Сину и Да Ли, которые готовили ингредиенты на следующий день, такие как бобы, которые нужно было замочить заранее.

— Братец Син, есть ли еще замоченные бобы?

— Есть! Но они для соевого молока на завтра. Я замочу еще, завтра гостей будет много.

— Сначала сделаем немного тофу.

— Хорошо! — Братец Син кивнул. В ресторанчике кухней в основном занимались Да Ли и Братец Син. Да Ли отвечал за горячие супы, баоцзы и прочее, а Братец Син — за бобы. Замачивание бобов, приготовление соевого молока, варка соевого молока и приготовление мягкого тофу были его обязанностями, иначе Да Ли бы не справился.

Сюань Мучжи вернулся на задний двор, где двое юношей уже вымыли разделанную рыбу. Он попросил у дяди У маленький нож с крючком и тщательно удалил крупные кости с боков лосося.

— Хозяин, зачем заранее удалять кости? — Хэ У, разделявая самого большого лосося, с любопытством спросил.

— Эту рыбу можно есть сырой, и без костей будет удобнее.

— Сырой? — Хэ У удивленно моргнул. Хотя он много лет провел в море, он никогда не ел рыбу сырой. — Вкусно?

— Вкусно. Хотя сегодня не получится, не хватает некоторых ингредиентов. — Сюань Мучжи вздохнул. Не было специального соевого соуса для сашими, не было васаби. Такую рыбу можно было есть и так, но вкус был бы неполным.

— Кстати, хозяин, что это за рыба? На рынке я ее редко вижу. — Да Ли тоже подошел и

спросил. Он был поваром, и до работы в ресторанчике лавочника Хэ он работал с другим поваром, но в тех заведениях он мог отточить свои навыки, но не видел много хороших ингредиентов.

— Это магао юй, ее мясо мягкое и жирное, поэтому ее обычно покупают большие рестораны, и она редко попадает на рынки Северного района. Если бы я сегодня не притворился управляющим ресторана, я бы ее не увидел. — Сюань Мучжи улыбнулся.

Он считал, что поступил правильно, иначе бы не увидел эту рыбу. Но если бы на континенте Серебряной Луны был голубой тунец, это было бы идеально, особенно его брюшная часть.

Закончив с рыбой, Сюань Мучжи убрал среднюю часть филе, а остальные кусочки решил использовать для приготовления блюд.

В ресторанчике было много людей: Да Ли, Братец Син, Хэ У и его отец, Хуан Эр и Хуан Шань. В таверне работали Ло Чжун и его два ученика, которые остались работать. Плюс дядя У, сам Сюань Мучжи и еще не вернувшийся Су Ань — на ужин собралось немало людей.

Несколько голов лосося он замариновал с солью, перцем и байцзю и поставил варить. Братец Син готовил соевое молоко, и позже из него получился мягкий тофу, который можно было добавить в суп из рыбьих голов.

Остатки рыбы, такие как плавники и хвост, тоже не пропали даром. Их вымыли, замариновали и обжарили — получилось жирное, нежное и без костей блюдо, которое было невероятно вкусным.

С мясом рыбы все было еще проще: кроме средней части, которую Сюань Мучжи оставил для будущего сашими, остальное он нарезал и приготовил омлет с лососем.

Даже рыбьи шкурки не пропали. Сюань Мучжи удалил чешую, лишний жир и мясо, вымыл их, посыпал черным перцем, кунжутом и солью, обвалял в тонком слое муки и обжарил до хрустящей корочки. Горячие и хрустящие, они были настолько вкусными, что невозможно было остановиться.

Сюань Мучжи приготовил целую миску рыбьих шкурок. Часть он вынес для всех, а часть оставил в кольце хранения для Сюань Сюаня.

Блюда из лосося были невероятно вкусными, но и другие продукты не пропали даром. Все морепродукты, которые они купили, — устрицы, морские улитки, мидии, гребешки и даже маленькие крабы — были вымыты и приготовлены на пару. Соевый соус с чесноком и другими приправами стал отличным соусом для них.

Особенно выделялись морские улитки, которые здесь были намного больше, чем на Земле. На Земле они назывались гуачжао луо, или гусиные шейки, и были довольно небольшими, с маленьким кусочком мяса.

Но здесь они были размером с ладонь, а некоторые даже длиной в пол руки. Неизвестно, были ли это тот же вид.

Морские улитки не требовали много приправ, их просто вымыли и приготовили на пару — и получился невероятно вкусный деликатес.

Сюань Мучжи думал, что если он когда-нибудь вернется домой, то обязательно привезет с

собой много таких деликатесов. Особенно здесь, где море чистое и голубое, без загрязнений, как на Земле, продукты не только чистые, но и невероятно вкусны. Он хотел, чтобы его родители и брат попробовали все это!

Готовя все эти деликатесы, Сюань Мучжи сам чуть не пускал слюни. Братец Син, который готовил тофу, тоже страдал, едва сдерживаясь, чтобы не заплакать от голода.

Говядина тушилась в большой кастрюле с картофелем. Хотя морепродукты были вкусными, они не могли насытить. Нужно было добавить что-то более сытное, чтобы было что есть с рисом.

<http://bllate.org/book/16402/1486306>