

— Хорошо. Вот, посмотрите, здесь у нас раковина для мытья овощей, корзины для продуктов и нарезки, а также наши ножи и прочее. Все чисто. Конечно, после использования мы все моем. Вы можете в любой момент проверить.

Цай Миншань сделал еще шаг вперед и указал на вещи у плиты:

— А это наши масла, соль и прочее. Вы можете видеть, что масло — это нерафинированное растительное первого отжима, мы не используем смеси неизвестного происхождения. Соль тоже...

— Хорошо, — кивнули гости, слушая его объяснения, которые становились все увереннее. Главное, что все действительно соответствовало тому, что они используют дома. Никакой экономии на качестве.

— А это наши основные ингредиенты, — Цай Миншань указал на полки у стены, где в несколько уровней были расставлены продукты.

— И вот в холодильнике, — он открыл дверцу.

— Неплохо, — подошла одна из женщин средних лет и осмотрела содержимое. Овощи были свежими, даже лучше, чем на рынке.

— Ну что ж, наша кухня небольшая. Вот и все.

Цай Миншань наконец вздохнул с облегчением. Он знал причины выбора всех этих вещей, и даже участвовал в их покупке. Но раньше он никогда не занимался подобным.

Хорошо, что в городе G он прошел «обучение» у молодого господина. Нет, не в том смысле, а в том, что Сяо Шао учил его «оценивать» фотографии и делился опытом.

Сяо Шао задавал ему самые странные и неловкие вопросы, на которые он отвечал. Сейчас такие разговоры казались ему простыми по сравнению с теми временами.

— Небольшая, но хорошая, — кивнул один из мужчин.

— Да, неплохо. Давайте сегодня пообедаем здесь, — сказал другой мужчина, явно знакомый с первым. После подтверждения он посмотрел на Цай Миншаня:

— Скажите, если мы закажем сейчас, сколько придется ждать?

— Это зависит от того, что вы закажете. Но сегодня у нас не очень много посетителей, так что долго ждать не придется. Может, выйдем и обсудим? — Цай Миншань смущенно указал на тесное пространство кухни.

— Хорошо.

Цай Миншань обрадовался. Он боялся, что никто не захочет остаться. Затем он вместе с гостями вышел, а в это время Цай Чжююань уже встречал новых посетителей. Вместе с теми, кто осматривал кухню, и одной женщиной, которая тоже села, в зале оказалось три группы гостей.

Поскольку пока никто не сделал заказ, и кухня не требовала постоянного внимания, Цай Миншань и Цай Чжююань наблюдали за посетителями. Двое мужчин изучали меню, говоря, что пока не нуждаются в помощи. Цай Чжююань занимался своими гостями, а Цай Миншань

подошел к женщине, которая осматривала кухню.

Она внимательно изучила меню и спросила:

— Какие блюда у вас самые вкусные?

Цай Миншань подошел ближе и указал на меню:

— Посмотрите на верхние позиции, это наши рекомендации. Рядом мелким шрифтом указано, кому они подходят, но на самом деле их могут есть все, так как большинство блюд не содержат лекарственных трав. «Для пожилых» означает, что они особенно подходят для старшего поколения. А что касается вкуса, это зависит от предпочтений. Вы любите более легкие или насыщенные блюда?

— Давайте посмотрим.

Женщина кивнула и продолжила изучать меню.

— Тушеные куриные крылышки с таро, цветная капуста с соусом из свиной вырезки, жареный ямс «Юаньян», фрикадельки с лотосом и лилией, суп из свиного желудка с четырьмя ингредиентами, рыба с кукурузой. Давайте возьмем тушеные куриные крылышки с таро. И... лапшу с восемью сокровищами, тушеную мелкую рыбу с сушеными грибами. Пока хватит.

— Хорошо, — Цай Миншань записывал заказ, затем посмотрел на женщину и с сомнением спросил:

— Вы одна? Сможете все съесть?

— Не волнуйтесь, молодой человек, я заказала, значит, будет кто-то, кто съест. Приступайте, — улыбнулась она.

— Хорошо, подождите немного. Я принесу вам чай, — Цай Миншань взял заказ и направился на кухню. Обычно он сразу подавал чай, но из-за осмотра кухни не успел.

Он замочил лапшу в воде, затем взял чайник и подал женщине чай. После этого подошел к мужчинам и спросил, готовы ли они сделать заказ. Они ответили, что пока нет, и он вернулся на кухню, чтобы заняться приготовлением.

Сначала он выбрал и подготовил ингредиенты для заказанных блюд, чтобы не спешить во время готовки. Как и с лапшой, это было единственное блюдо, которое требовало предварительной подготовки.

Таро нужно было очистить и помыть, куриные крылышки — разделить и промыть. В лапше с восемью сокровищами, кроме лапши, корень лопуха нужно было нарезать соломкой, замочить в воде, чтобы убрать горечь, а затем бланшировать.

Благодаря предыдущему опыту, Цай Миншань справлялся с легкостью. Нельзя не отметить, что небольшие кухонные инструменты были настоящими помощниками.

Морковь и капусту нужно было просто нарезать соломкой, лук — тонкими ломтиками, грибы — соломкой. Мелкую рыбу нужно было выпотрошить и промыть, так как сушеные грибы уже были замочены заранее.

Когда Цай Миншань закончил подготовку, Цай Чжюань уже начал готовить тушеные куриные

крылышки с таро. Увидев, что мужчины все еще не сделали заказ, Цай Миншань занялся другим меню, которое принес Цай Чжююань.

Говядину, нарезанную соломкой, нужно было замариновать, поэтому он начал нарезать ее. Затем морковь, что для него не было проблемой. После этого он посмотрел на другое блюдо — яичницу со шпинатом и луком.

Цай Миншань быстро помыл шпинат и лук. Шпинат бланшировал в соленой воде и нарезал на кусочки по 4–5 см. Лук нарезал тонкими ломтиками, яйца разбил в миску. Закончив подготовку, он приступил к приготовлению.

Это блюдо было простым и быстрым. Так как говядина требовала маринования, он решил приготовить сначала это блюдо, чтобы гости не ждали слишком долго.

Пока Цай Миншань и Цай Чжююань готовили, женщина, сделавшая заказ, наблюдала за ними через окно, кивнула и вернулась на свое место.

В это время мужчины, глядя на кухню, ожидали, что придется ждать еще долго, но Цай Миншань быстро обжарил шпинат и лук, добавил приправы, перемешал, влил яйца и через пару минут накрыл крышкой, убавил огонь и вышел. Он подошел к мужчинам:

— Господа, вы готовы сделать заказ?

Мужчины, впечатленные его быстрой и уверенной работой, кивнули:

— Хорошо, дайте нам цветную капусту с соусом из свиной вырезки, жареный ямс «Юаньян» и тушеную капусту с чесноком.

<http://bllate.org/book/16454/1492863>