

— Мама моя, хочется плакать! По сравнению с этим, всё, что я ел раньше, — это просто ерунда, — сказал один из гурманов, его лицо покраснело от волнения.

А Цао Юй, который утверждал, что в Городе А нет достойной еды, с удовольствием ел. Он с некоторой досадой посмотрел на молодого человека diagonally напротив, который, видимо, часто занимался спортом, так как успел схватить самый большой кусок.

Следующее блюдо только вынесли из кухни, и все уже закричали от восторга.

Говядина с грибами.

Блестящие кусочки мяса, золотистые грибы. Перец демонстрировал свою остроту. Все, напуганные скоростью, с которой исчезали предыдущие блюда, теперь не обращали внимания на субординацию. Блюдо было ограниченным, и если не успеть, то останешься без еды.

Все старались изо всех сил.

— Сяочэн, ты хочешь пройти испытательный срок? — Старик Сюй был в ярости. — Этот сотрудник из компании сына просто ненавистен, совсем не уважает старших. Только что увидел кусочек гриба на тарелке и уже хотел его взять, как этот парень забрал его себе!

— Старик, перед приходом директор сказал, что у вас проблемы со здоровьем, высокое давление, и попросил следить, чтобы вы не переедали, — с этими словами он с удовольствием откусил кусочек говядины. Мясо было нежным и ароматным.

— Хм, не используй моё здоровье как предлог. Я старик, и мне осталось не так много лет. Не давай мне есть и говорить, что это для моего же блага, вы меня просто убиваете! — Старик Сюй говорил это, но он был хитер. Он успел положить себе несколько грибов и был доволен, как будто выиграл в лотерею.

Он прожил долгую жизнь и знал, что в блюде с грибами и говядиной главное — не мясо. Ошибка! Грибы были настоящими героями этого блюда. Их сочный вкус был незабываемым.

— Молодой господин, подавайте скорее блюда, иначе снаружи начнется бунт! — Сяо Юй, вернувшись с очередным блюдом, сказала это с преувеличением. — Серьезно, если вы не подадите еду, крыша слетит!

Сяо Юй говорила это, но внутри она была в восторге.

Впервые она почувствовала себя на высоте. От кухни до зала она шла так медленно, как только могла, чтобы все успели насладиться ароматом. Ожидание только усиливало аппетит.

По пути несколько человек пытались подкупить ее, чтобы следующее блюдо оказалось ближе к ним.

Но другие заметили это и тоже начали доставать деньги и карты. Она испугалась и поспешила обратно на кухню. Но это чувство важности и ожидания было невероятным! Если бы она могла так работать каждый день, то даже без зарплаты была бы счастлива.

— Они так много едят? — Су Чангэ нахмурился.

Блюдо на плите еще не было готово, но аромат, заполняющий кухню, был ошеломляющим.

Он взял большой поварской нож и быстро крутанул его несколько раз в руке.

Затем крепко схватил рукоять.

Сяо Юй, хотя уже видела это несколько раз, все еще восхищалась.

— Молодой господин, вы просто мастер!

— Не льсти, пусть подождут ещё немного, — Су Чангэ, не поднимая головы, нарезал японский тофу, быстро измельчил маринованные овощи и нарезал красный перец. Он нагрел масло на сковороде и быстро обжарил специи.

Шипение...

Аромат масла заполнил кухню. Он добавил куриный бульон, рисовое вино, соевый соус и перец. Быстро обжарил фарш и выложил его на тофу. Затем поставил блюдо на паровую баню. После готовки посыпал зеленым луком.

Красные и зеленые цвета гармонировали, создавая приятный вид.

Блюдо сразу же отправили на стол. Другие блюда также начали готовиться.

Он управлял всеми процессами: варка, жарка, тушение. Он был везде, но при этом не выглядел суетливым. Свиные ребрышки в кисло-сладком соусе с аппетитным блеском. Ароматный соус вызывал аппетит. Каждое ребрышко было тщательно отобрано.

Как только блюдо вынесли, оно сразу стало популярным.

Даже важные и статусные люди не могли устоять. Все начали хватать еду, не обращая внимания на приличия. Молодой господин Мо успевал быстрее всех. Кисло-сладкие ребрышки были классическим блюдом, которое нравилось всем.

Все наслаждались едой, словно давно не испытывали такого удовольствия.

С самого начала еды чего-то не хватало. Алкоголя! Вот чего!

Сейчас бы выпить немного теплого вина с этими ребрышками и тушеной свиной рулькой — это было бы райское наслаждение!

— Есть вино?

— Есть... есть, — Дядя Лю поспешил достать из-за стойки несколько бутылок дешевого вина!

Все посмотрели и разочаровались.

Это было дешевое вино из супермаркета за тридцать юаней.

Присутствующие пробовали вина со всего мира, и это вино их не впечатлило.

Дядя Лю, увидев их реакцию, смущенно почесал голову.

— У нас только такое вино.

— Ладно, давайте две бутылки, — сейчас было не время выбирать. Только что японский тофу уже наполовину исчез, и неизвестно, кто его так быстро съел.

— Нам тоже!

Дешевое вино лучше, чем ничего.

Гурманы наконец нашли слабое место в ресторане семьи Су. Алкоголь не был подготовлен заранее, и это делало ужин несовершенным.

Эх...

Они ненавидели неполноту. Если бы они знали, то принесли бы свои запасы. Но теперь было поздно.

Японский тофу, хотя и не был настоящим тофу, был нежным, как паровой омлет, и впитал аромат фарша. Его гладкая текстура исчезала во рту, не успев насладиться вкусом.

К счастью, они успели съесть немного, пока просили вино.

Такая вкусная еда была на вес золота! И вот, маленькая порция тофу уже опустела.

— Черт, они что, не ели перед этим? Сколько дней голодали? — Цао Юй, не успевший схватить тофу, раздраженно пробурчал.

Он сделал глоток дешевого вина, и его обожгло тепло. Оно разлилось по телу, вызывая желание закрыть глаза и наслаждаться.

Папа Су и мама Су сидели за одним столом. Они тоже попробовали еду и были в шоке! Когда их сын научился готовить так?

Они, будучи пожилыми, обычно ели с трудом, но сегодня тоже начали бороться за еду. Не получив своего, они были разочарованы.

Но в их сердцах была и радость.

Следующее блюдо замедлило темп еды. Рыба в соусе из ферментированных бобов.

Рыбу мариновали в соусе из ферментированных бобов и специй, затем обжаривали в яйце и масле.

Потом тушили с соусом.

Это блюдо требовало свежей рыбы, так как соус должен был хорошо пропитать мясо. Обычный карп, самый простой ингредиент, стал главным героем.

Соленый и ароматный вкус блюда вызывал желание съесть много риса. Каждый кусочек раскрывался на языке, оставляя послевкусие.

Была только одна проблема. Слишком много костей. Приходилось есть осторожно.

Видимо, это блюдо было настолько вкусным, что не могло быть идеальным. Но каждый кусочек приносил удовлетворение.

Покоренные вкусом рыбы, все перестали бороться за еду, желая насладиться каждым моментом.

С этим блюдом темп подачи еды стал более размеренным.

После нескольких блюд все тарелки были пусты. Для менеджеров это было невероятно. Они не знали, сколько еще блюд будет, и их разрывали между ожиданием и чувством насыщения.

Даже Сяо У, обычно строгая к своей фигуре, забыла о диете.

К черту все, сначала нужно насладиться этим ужином.

— Осталось три блюда, — официанты сообщили им.

<http://bllate.org/book/16775/1541935>