

В настоящий момент перед Эриной Нагикири стоит рамэн, который в Конохе продается сотнями тысяч порций, а годовой объем продаж способен опоясать Коноху десять раз.

Этот рамэн удостоен знака качества от Седьмого Хокагэ и признан лучшим рамэном, завоевавшим сердца бесчисленного множества жителей Конохи!

Эрина Нагикири взглянула на скрытые под закусками лапши рамэна и слегка приоткрыла ротик.

Как вкусно пахнет...

В конце концов, Эрина Нагикири все же взяла палочки, отложила закуски и небрежно захватила лапшу.

Ах!

С вытягиванием лапши из бульона она напоминала девушку, принимающую ванну; из-за отличных упругих свойств капля бульона взвилась в воздух.

Он такой упругий, этот рамэн, как пружина!

Хотя в Японии существует особый «местный» способ есть рамэн, который заключается в том, что его всасывают, издавая характерный звук, как бы проявляя таким образом удовольствие и уважение к повару,

Но как мог такой изысканный язык Эрины Нагикири, знатной барышни, издавать такой невыносимый звук?

Она осторожно втянула лапшу, пытаясь избежать шума...

М-м-м, эта... Какое это благоухание?

Только жуешь — и вкус этого рамэна наполняет рот. Как восхитительна эта лапша!

В душе Эрина Нагикири раздался восторженный возглас, она тут же схватила стоявшую рядом деревянную ложку, отправила в рот базовый бульон и, распробовав его, не смогла сдержать блаженной улыбки.

Бульон очень мягкий, в нем идеально сочетаются густота и лапша, их вкус раскрывается все больше и больше.

«Густой бульон, только что сваренный картофель... Понимаю, вот оно что!» В конце концов, у Эрины Нагикири язык, подобный языку богов, и она быстро разгадала секрет насыщенного вкуса бульона.

«Совершенно верно. Я отвариваю картофель и перемалываю его в бульоне, чтобы он загустел и приобрел необходимую вязкость, а кроме того, картофель — это фрукт и овощ, содержащий глутаминовую кислоту, которая улучшает общий вкус бульона. Таким образом, когда глутаминовая кислота из картофеля постепенно проникает в бульон, его вкус естественным образом становится мягче. При добавлении свиных костей бульон становится еще насыщенней...» Лю Сяофэн, улыбаясь, поднял пальцы и дал Эрине Нагикири объяснения.

Тут Эрину Нагикири осенило: глутаминовая кислота... Ясно. Глутаминовая кислота не только усиливает вкус бульона, но и придает вкус костному мозгу и коллагену, содержащимся в свиных костях.

Бульон — это основа любого рамэна, и он прекрасно понимает это, поэтому он потрудился над бульоном!

Что ж... А как насчет закусок, каков их вкус?

Эрина Нагикири тут же палочками схватила ломтик маринованного бамбука и отправила его в рот, слегка откусила, и раздался хруст.

Маринованный бамбук хрустит, и хотя он слегка остыл, он не слишком горячий и не слишком холодный, так как лежит на лапше рамэна и бульоне.

А еще есть обжаренные ломтики свиной вырезки: они мягкие и теплые, поверхность обжарена в меру и хрустит, а пропитанное бульоном мясо становится еще вкуснее!

Гарниры, рамэн, бульон.

Рамэн, бульон, гарниры.

Бульон, гарниры, рамэн.

Наслаждаясь всеми тремя кулинарными элементами и погружаясь в музыку, которую они исполняют, как в захватывающую старинную песню, опьянеешь от нее, не дослушав до конца.

Эрина Нагикири невольно погрузилась в восхитительный вкус этого блюда и на какое-то время забыла, что его приготовил «простой смертный», Лю Сяофэн.

В заключение, Эрина Нагикири что-то забыла... Скорость, с которой она схватила лапшу, и интенсивность ее вдыхания также возросли, и она даже не осознавала, как издала звук

"свистящей" лапши.

Это первый раз, когда я вижу Эрину Наги, пробующую миску рамена, которая выглядит всего лишь как небольшой гарнир, и я хочу напомнить ей об этом, но я вижу, что Эрина ест так аппетитно, что не могу заставить себя беспокоить ее...

Когда Эрина Нагикири очнулась, она обнаружила, что подчистую съела большую часть рамена в миске.

А, я... Что со мной не так? Я не понимала, что плохо есть так много, и я издавала такие невыносимые звуки...

Однако, вкус этой миски рамена совершенно отличается от рамена, который я пробовала до сих пор, и даже рамен, приготовленный известными шеф-поварами ресторанов, не имеет такого насыщенного вкуса.

Если бы она не стала свидетелем всего процесса приготовления, Эрина Нагикири никогда бы не поверила, что это блюдо от Лю Сяофэна!

"Выглядит как обычный рамен, но вкус такой насыщенный... Этот парень действительно не так уж прост. Но... Однако, если я признаю его кулинарные способности и разрешу ему поступить в Юэюань, разве это не будет равносильно признанию его личности?"

Эрина Нагикири находилась в растерянности, очевидно, рамен, приготовленный Лю Сяофэном, удовлетворил ее божественный язык, иначе она бы не съела так много, поэтому она остановилась.

Но даже при этом она все еще решила в своем сердце, что Лю Сяофэн был "простолюдином" и не должен входить в такое первоклассное священное место, как Юэюань.

Что делать, но если ты откажешься, то не захочешь дать отвод курорту Тодзуки и старшим Доджиме... Но если этому парню разрешат пройти, то и в будущем будут такие люди, и какое будущее у Юэюань в будущем?

И как раз когда Эрина Нагикири находилась в крайнем смятении, до ее ушей донесся голос Лю Сяофэна: "Экзаменатор, посмотрите, как вы наслаждались едой только что, приготовленный мной рамен все еще соответствует вашему вкусу... Нет, точнее, "Божественному языку".

"....."

Лицо Эрины Нагикири покраснело, и румянец так и не угас, она какое-то время пристально смотрела на Лю Сяофэна, не зная, что сказать, и она вообще не могла опровергнуть его слова.

"Ха, у меня есть вкус, превосходящий ваш, и я изучил этот метод приготовления рамена у дяди, который готовит рамен, и это совершенно невозможно... не будь он вкусным."

Глядя на самодовольный вид Лю Сяофэна, который был подобен виду артефакта, Эрина Нагикири, которая и так была очень недовольна, разозлилась еще сильнее.

Обычный шеф-повар приготовил рамен, который заставил ее язык среагировать, что уже было унижительным, а сейчас он еще и говорил, что у него есть вкусовые способности, превосходящие ее "божественный язык", и тут характер мисс Эрины Нагикири внезапно вспыхнул.

"Не вкусно, не квалифицированно! Я не согласна с твоей кулинарией". Эрине Наги было очень несправедливо.

.....

(Продолжение следует.)

<http://tl.rulate.ru/book/106897/3857187>