

Лю Сяофэн положил в тарелку размером с таз целого морского леща и со звуком "дуан" поставил перед тремя судьями.

Три судьи, которые уже наелись "пира из морепродуктов" Эрины, были пресыщены, и когда они увидели, что Лю Сяофэн подает им целого морского леща, их первоначальные ожидания относительно его кулинарных навыков мгновенно рассеялись, оставив только скуку.

"Послушай, парень. Ты что, собираешься заставить нас съесть эту сырую рыбу? Даже если мы захотим съесть ее сырой, мы должны порезать ее на сашими!" — сказал Тойама Нишики.

Когда эти слова были сказаны, многие люди в зале рассмеялись.

"Ха-ха-ха, после такого долгого приготовления результат заключается лишь в том, чтобы почистить от чешуи и разрезать морского леща, и затем сразу его подать. Он что, испугался, увидев то, что приготовил его противник, и отказался от своей затеи?"

"Тск, этот новенький из Far Moon Resort..."

"Эй, подождите, этот лещ выглядит странно, кажется, на его поверхности что-то блестит".

Минъя также вернулась к своему обычному облику; хотя ей было уже тридцать, она все еще сохраняла прекрасный внешний вид.

"Ей-богу, я... отведала морепродукты, приготовленные на высшем уровне, и все еще наслаждаюсь их восхитительным вкусом. Другие блюда меня вообще не интересуют".

"Госпожа Минъя, мы — профессиональные судьи. Даже если это обычный сырой морской лещ, мы должны его попробовать, потому что в этом заключается наша обязанность. Не говоря уже о том, что этот морской лещ не так прост, как кажется". — Глаза Юаньшань Цзинье заблестели, он пристально смотрел на целую тушу морского леща перед собой.

Увидев это, Лю Сяофэн слегка улыбнулся уголком рта; похоже, среди судей все же есть люди с пронизательным взглядом.

Под унижительный смех остальных он повернулся к Эрине, которая тоже пренебрежительно складывала руки на груди, и сказал: "Нагикири-сан, вы не могли бы подойти и оказать мне услугу?"

Хотя Эрина была озадачена, она все же подошла к Лю Сяофэну.

"Возьмите этот кухонный нож, и когда я начну отсчет, вы разрежете нить на голове рыбы".

Лю Сяофэн вложил кухонный нож в руку Эрины, а сам взял другой кухонный нож и направил его на хвост рыбы.

Когда эти слова были произнесены, все поняли, что к телу морского леща было привязано несколько тонких нитей, которые были совершенно незаметны, если не смотреть внимательно.

"Нить? Внутри этого леща есть... нить?"

Эрина удивленно вздохнула, и когда Лю Сяофэн досчитал до "трех", они с Лю Сяофэном двинулись одновременно.

Бум!

Раздался звук двух рваных нитей, и морской лещ, связанный нитями, внезапно распался.

"Ох, черт возьми! Тело леща распалось, как веер!"

"Понятно, готовые хлопья морского леща и другие блюда завернуты и сформированы внутри морского леща. Сам морской лещ был обернут и закреплен нитью, как форма, поэтому при разрезании нити он распался..."

"Ну, вы видите, форма этого морского леща раскрывается... Это континент Небесной Империи!"

Мясо каждой части морского леща расходится, как веер, и общая форма полностью повторяет форму континента Небесной Империи.

По краям есть точечный соус, который очерчивает острова Небесной Империи и материк.

Живая карта континента Небесной Империи!

"'Карта континента красного морского леща', работа закончена!" — провозгласил название своего кулинарного творения Лю Сяофэн.

"В самом деле... Карта континента красного морского леща?"

Эрина посмотрела на работу Лю Сяофэна перед собой, он превратил тушу морского леща в "Небесный континент", полностью отобразив континент, что требовало не только достаточной творческой жилки, но и высокого уровня навыков работы с ножом.

Через довольно долгое время трое судей тоже пришли в себя, и тут их взгляды упали на "карту

континентов" перед ними, и нетрудно обнаружить, что континент состоит всего из четырех частей.

"Четыре части, это.....".

Юаньшань Цзинье взял палочки и быстро взял одну из них, сунул ее в рот и попробовал.

Съев "восток", он немедленно схватил палочки, повернулся на "север" и по очереди попробовал четыре блюда с востока, юга, запада и севера, составляющие "карту континента".

"Хммм, понятно, не зря вы сделали его в форме Небесной Империи и представили в четырех частях, это отражает четыре особенных местных блюда китайской кухни?"

Юаньшань Цзинье взглянул на блюда перед собой и воскликнул, а затем посмотрел на Лю Сяофэна, желая получить дополнительное подтверждение, в конце концов, они не являются международными судьями-кулинарами и не очень хорошо разбираются в китайской кухне.

Лю Сяофэн поднял руки и подробно объяснил: "Все верно, на этой карте континентов четыре знаменитых китайских кухни, сычуаньская, шаньдунская, гуандунская и сучжоуская, а вместе с чжэцзянской, фуцзянской, хунаньской и хуэйской составляют "восемь основных кухонь" китайской кухни!"

На самом деле, в начале династии Цин не было так называемых "восьми кухонь", были только шаньдунская, сычуаньская, кантонская и сучжоуская кухня, самая влиятельная местная кухня, известная как "четыре основные кухни".

В конце династии Цин были дифференцированы четыре новые местные кухни: чжэцзянская, фуцзянская, хунаньская и хуэйская, которые вместе составили "восемь основных кухонь" традиционной диеты Небесной Империи.

А Лю Плеяды создал это блюдо в середине династии Цин, поэтому на этой "карте настоящего континента морского леща" показаны только четыре кухни, конечно, Лю Сяофэн тоже думал о том, чтобы показать "восемь основных кухонь" Небесной Империи в этом морском леще, но времени уже совсем не оставалось, да и коэффициент сложности линейно рос, поэтому не было необходимости идти на такой риск.

"Северная часть, наиболее представительное пекинское блюдо в шаньдунской кухне, приготовлено по способу "утки по-пекински", где рыбное мясо с хребта рыбы нарезается тонкими ломтиками, обжаривается на гриле и заворачивается в зеленый лук

Юго-западная часть представляет сычуаньскую кухню, и в качестве ингредиентов используется более жирная часть морского леща, которая заворачивается в тесто, обжаривается в горячем масле, а затем поливается горячим и острым маслом, что также отражает более яркую особенность сычуаньской кухни - "остроту"!

Затем следует "шанхайская кухня" - представительное региональное блюдо сучжоуской кухни, приготовленное из сашими, сделанного из хвоста и икры краба, и "кантонская кухня" - представительное региональное блюдо кантонской кухни, которое обжаривается с маслянистыми свежими овощами и вкуснейшим рыбным пузырем из всей рыбы".

.....

(Продолжение следует)

<http://tl.rulate.ru/book/106897/3859214>