Глава 16: Жареные овощи

Жареные овощи... это то, чем я хорош! "

Ло Сиу улыбнулся и начал добавлять масло в котелок с выпуклым днищем.

Вок в этом мире похож на китайский котелок с выпуклым днищем. У котелка есть две ручки по бокам, которые подходят для жарки.

Пожарить в воке - это то, что лучше всего получается у Ло Сиу.

Пожарить в воке также называют мелкой поджаркой. Это техника, используемая в китайской кухне, и одна из тех методик, которые должны быть знакомы большинству китайских шеф-поваров.

Существует много способов обжаривания. Пожарить в воке - один из наиболее часто используемых методов для приготовления ингредиентов в воке. Он подходит для немногих блюд, требует короткого времени нагрева и одновременного перемешивания ингредиентов.

Для блюда «Жареный картофель Рости в китайском стиле» этот способ жарки очень подходит.

«Но жаль, что на кухне нет металлического шпателя. Использование деревянного шпателя не так эффективно ...»

В то же время он использует шпатель, чтобы быстро перевернуть ингредиенты, после чего весь процесс повторяется несколько раз.

В то же время вы должны встряхнуть котелок с выпуклым днищем.

"Ха!

Ло Сиу добавил растительное масло в котелок с выпуклым днищем. Когда масло закипело, он вылил его и сразу же в вок добавил другое масло.

«Ах, почему вы выбрасывали горячее масло?» Вейлинг, которая наблюдала за всем, не могла не спросить.

Ло Сиу даже не обернулся и не обратился к ней, а сразу объяснил: «Это называется горячий вок, холодное масло. Если будет масло горячее, то температура будет слишком высокая, она разрушит текстуру ингредиентов!»

«А почему я никогда раньше не слышал об этом методе?» Ли Юань, который также наблюдал, был ошеломлен.

Ло Сиу просто усмехнулся: «Если вы знаете об этом, вы не будете просто квалифицированным шеф-поваром!»

«Вы .....»

Ли Юань собирался ответить, но то, что Ло Сиу сразу же сделал, испугало Ли Юань.

«Ху Ла»!

Пока он говорил, его руки двигались не переставая. Ло Сиу уже поместил ингредиенты

жаркого «Дизона Фрукта» в вок.

В этот момент, используя левую руку, чтобы схватить левую ручку котелка с выпуклым днищем, его аура тоже изменилась.

В глазах Вейлин воздух вокруг ее брата был совсем иным, как будто он превратился в другого человека.

«Ша»!

С перевернутой левой рукой вок вышел из печи. Ингредиенты «Дезон Фрукт» в воке также взлетели в небо из-за внезапного движения.

"Ух ты!"

Вейлин наблюдала за этим удивленными глазами.

Она никогда не видела этот метод жарки вока. Ингредиенты, которые вылетели из котелка с выпуклым днищем в воздухе, после движения лопаток Ло Сиу были полностью перевернуты. Затем под действием силы тяжести ингредиенты «Дизона Фрукт» вернулась в Вок. Блюдо «Дизон Фрукт» блестело в воздухе.

Этот шаг называется «Дракон, поднимающийся с моря!»

Похоже, что дракон был в воке, поднят из котелка с выпуклым днищем и вернулся обратно. И при этом еда была перевернута.

Холодная вода!

В то же время, когда Ло Сиу перемещал деревянный шпатель, он добавил несколько капель холодной воды. Когда он перевернул ингредиенты, холодная вода была добавлена к каждой части блюда.

Причина, по которой он добавила холодную воду, - изменить вкус составляющих блюда.

«Ша! Ша! Ша!»

В Воке продукты продолжали жариться, перемешивая их деревянным шпателем. Существует ритм того, как он умело перемешивает, так что ни один ингредиент или капля масла не падают на пол.

Глаза у Вейлинг сверкали. Это первый раз, когда она когда-либо видела того, кто умеет готовить так красиво.

Правильно, красиво!

С каждым щелчком левой руки ингредиенты «Дезон Фрукт», казалось, слышали невидимую команду и продолжали подниматься и падать круговыми движениями. Движения деревянного шпателя безумно точны и непременно поймают пищу в воздухе и повернут ее как надо.

"....."

Все, кто видел это, раскрыли рты.

Честно говоря, это первый раз, когда они когда-либо видели кого-либо.

Это действительно здорово!

Для тех, кто не понимал, что происходит, они думали, что Ло Сиу играет, но котелок с выпуклым днищем и шпателем, казалось, привлекали их внимание, как магия, и они не могли отвести взгляд.

У всех было ощущение, что если продукты обжарены таким образом, вкус определенно будет превосходным.

«Гу Ла Ла»!

Продукты в виде тонких нитей медленно становятся золотисто-желтыми по цвету.

Этот метод жарки вока - это не только удовлетворение силы.

То, что ему нужно, - это точное управление силой.

Сила запястья является ключом к управлению воком.

Ло Сиу выглядел так, будто он был очень гибким, вок был продолжением руки, был единым целом. Вок свободно качается, но его запястье слегка двигалось вверх и вниз.

В Китае есть поговорка. Шеф-повар, который не знает, как готовить жареные овощи, не может быть превосходным шеф-поваром.

Это умение, которым должны овладеть все превосходные шеф-повара, специализирующиеся на китайской кухне.

Это связано с тем, что жарка в воке сильно повлияют на вкус пищи.

Предположим, что это предотвращает прилипание ингредиентов до дна котелка с выпуклым днищем. Также этот способ нагрева позволил блюду быть нагретым равномерно. Текстура не изменится, и она защищает внешний вид блюда.

Этот способ жарки максимизирует вкус этого блюда!

«Пай»!

Ло Сиу использовал деревянный шпатель, чтобы схватить щепотку соли и добавил в блюдо, когда опять его перевернул.

Готовится блюдо «Жареный картофель Рости в китайском стиле».

В ресторане была идеальная тишина, потому что все, затаив дыхание, смотрели на мастерство Ло Сиу.

Вейлин, маленькая обжора, не могла дождаться, чтобы попробовать еду.

Только сейчас, когда Ло Сиу готовил, она действительно восхищалась им. Используя этот странный метод для приготовления «Дизона Фрукта», конечный результат должен быть ... чрезвычайно удивительным?

Кроме того, аппетитный аромат, исходящий из блюда «Дизон Фрут», манил ее, а при вдыхании аромата выделялась слюна.

«Запах действительно невероятный!»

Вейлин тяжело вздохнула, и ее лицо выглядело так, будто она была опьяненной от того, что просто надышалась.

«Ша!»

После переворачивания в котелке с выпуклым днищем, большая часть ингредиентов «Дизона Фрукт» была на деревянном шпателе.

Вейлин проглотила слюну и немедленно дала чистую тарелку Ло Сиу. Ло Сиу улыбнулся и поместил блюдо на тарелку. Блюдо выглядело как золотая мерцающая миска с лапшой.

Внутри котелка с выпуклым днищем были еще остатки блюда. В это время все только оправлялись, как будто они только что проснулись от сна. Мясник Хуан усмехался и собирался высказаться.

«Ша!» Ло Сиу только снова встряхнул котелок с выпуклым днищем, и еще раз аромат блюда «Дизон Фрукт» вырвался в воздух.

Все это происходит очень быстро!

Все, что они видели, это тень, которая, казалось, врезалась в воздух.

Затем деревянный шпатель в руках Ло Сиу схватил оставшуюся пищу в воздухе и заставил эти ингредиенты опуститься на котелок с выпуклым днищем. Он быстро сломал хрустящие остатки, которые выглядели в виде тонких нитей блюда «Дизон Фрукт». И снова он перевернул котелок с выпуклым днищем.

"Пай!

Его руки двигаются так же быстро, как тень, и все оставшиеся нити блюдо приземлились на белую тарелку.

Описание может быть длинным, но это происходило только в течение нескольких секунд.

В следующий момент еда, кажется, вылетает сама по себе и прекрасно приземляется на тарелку.

Но самое удивительное - это форма тонких нитей блюда «Дизон Фрут», когда они приземлялись на блюдо.

Это было похоже на то, что Феникс только что возродился на самой тарелке.

После этого очень густой аромат рассеивался с блюдом, увлекательным и захватывающим всю его сеть. Только одного вздоха достаточно, чтобы заставить вас захлебнуться слюной.

«Гу-лю!» "

Все не могли не проглотить свою слюну. Они были потрясены и поражены последним ходом: «Карп прыгает в ворота дракона».

Вейлин посмотрела на изумленные взгляды и не смогла удержаться от хихиканья.

«Хамф, это так вы можете смотреть на Брата!»

Она была готова забрать тарелку с блюдом «Дезона Фрукт».

"Пай!

Ло Сиу перебил ее, хлопнув ее по руке: «Подождите, он еще не готов!»

Лучшее, содержащееся в масле на поверхности картофеля, будет готовить картофель самостоятельно. Если он полностью приготовлен, когда вы его съедите, вы почувствуете, что он не сладкий, а хрустящий.

Все смотрели на блюдо «Дизона Фрукт», которое было все еще горячее. Все сглотнули слюну.

В белом свете облако пара, которое исходило от «Дизона Фрукта» было так же аппетитным.

С каждой секундой запах усиливается по мере того, как чашка медленно доходило до готовности.

«Гу Ту! Гу Ту!»

Опять же, они сглотнули слюну, и их глаза повернулись к Ло Сиу, как бы спрашивая его ...

Что за блюдо находилось в этой маленькой фарфоровой тарелке, что от одного запаха вызывало сильное слюноотделение у бесчисленного множества людей?

http://tl.rulate.ru/book/13048/275801