

Сначала Чжо Минджун схватил растительное масло. Он налил его на сковороду и включил огонь. Температура кипения масла не могла достигнуть мгновенно. Вы должны были подготовить его заранее так же как и воду. Чжо Минджун поставил рядом ещё одну сковороду с маслом, положил бурые водоросли и включил огонь.

Было по четыре газовых горелки на стол, и Чжо Минджун отвечает за две из них. Две оставшиеся были для Хлои. А Марко они не нужны.

Нагрев масло и воду, Чжо Минджун быстро подготовил мягкое тофу. Он не опоздает, приготовив соевый соус и овощи позже. Если бы это были ингредиенты, которым необходима ферментация, то это другая история. Но для тофу это было важно для того, чтобы получить изысканный вкус.

(П.П. Ферментация = брожение - биохимическая переработка сырья под воздействием ферментов, содержащихся в нём самом и в сапротрофах (чайного листа, листьев табака), а также вызываемая микроорганизмами. Именно ферментация используется в процессе изготовления чая пуэр, табака для курения, какао порошка, иван-чая и др.)

Размер тофу не был большим. Для закуски иметь большие размеры не хорошо. Точнее говоря, это не хорошо для общего порядка меню.

Люди имеют склонность смотреть на цены блюд в ресторанах и не хотят тратить на них деньги. Чжо Минджун мог их понять. Так как цена в ресторане была в пять раз больше нормальной цены. Но количество еды на тарелке было размером с кулак, нет, размером с большой палец, и не редко случалось когда люди жаловались на это. 'Разве они не слишком много экономят ингредиентов?' думал он.

Но рестораны не положат мало на блюдо для сохранения ингредиентов. Огорчение. Это огорчение было делом вкуса. Если положить много еды, или есть одну и ту же еду много раз, испытать такое впечатление как в первый раз было сложно. Блюда с небольшим количеством еды созданы чтобы произвести на клиентов впечатление.

"Я буду делать их размером на укус."

Нож разрезает нежное тофу. Вкус и огорчение размером с укус. Существуют рестораны, в которых подают стейки уже нарезанные на один укус.

Он разложил нарезанное тофу на хлопковую ткань. Жарить тофу содержащее в себе влагу будет большой ошибкой. И когда вы завернёте тофу в тесто, оно с высокой вероятностью разорвётся. Это было необходимо для удаления влаги из тофу.

В тоже время, это была настоящая боль работы. Если положить его на сухую ткань, поверхность тофу приклеится к ней. А если вы положите его на влажную ткань, то влага не впитается. Он должен был пользоваться не слишком сухой ни слишком мокрой тканью, что он и делал сейчас. Это лучший способ для нежного тофу удалить влагу и не испортить его.

Чжо Минджун схватил кухонное полотенце и накрыл им нежное тофу. А после вздохнул и осмотрелся вокруг. Марко был занят тестом для бисквита уже довольно долгое время, а Хлоя положила нарезанные гребешки в пароварку.

Он хотел посмотреть на стол Каи, но намеренно сдержался. Нет времени обращать внимание на чужую готовку. Чжо Минджун взял соевый соус. По правде говоря, нежное тофу, это блюдо из японской кухни. Агедаша тофу. То, что Чжо Минджун делал, было улучшенной версией

агадаши тофу. В самом деле, говорить, что это было его улучшение, было немного смущающе. Потому что он просто взял агадаши тофу в качестве основы и немного изменил соус.

Чжо Минджун выключил кипящую воду и положил кацубуси. До сих пор не было никаких различий с обычным рецептом соуса. Даже фильтрация через сито и добавленная ложка соевого соуса были прежними. Однако, изменение которое внёс Чжо Минджун был. Лаймовый сок. Его не было слишком много. Его объём был настолько мал, что это было бы удивительно, заполнить хотя бы одну ложку. Но сок лайма может оживить вкус агадаши тофу своей кислоткой.

(П.П. Кацубуси — это японское название для сушёного и затем копчёного тунца-бонито вида *Katsuwonus pelamis*)

И после этого, он оказался на победной прямой. Чжо Минджун осмотрел внимательным взглядом тофу. Хлопковая ткань и полотенце были влажными. Это означало, что из мягкого сыра вышла вся лишняя влага. После Чжо Минджун посыпал тофу крахмалом и медленно протёр. Это был довольно-таки деликатный момент. Если приложить немного силы, тофу весь потрескается.

К счастью, у него получилось благополучно покрыть всю поверхность крахмалом, хотя расслабляться было ещё слишком рано. Чжо Минджун затаил дыхание и разрезал нежное тофу, покрытое крахмалом, на кубики. Если бы он оставил тофу в покое немного дольше, то клейкость крахмала и влага, оставшаяся на тофу, могли его только испортить.

Было ли это удачей? Или это было его нежное прикосновение? Мягкое тофу не трескалось, а значит теперь можно было смело обвалить кубики в крахмале. Чжо Минджун отдышался и посмотрел на кипящее масло. Нежные тофу, обжаренные в масле казались довольно-таки симпатичными. Он вдруг подумал, что наверное его чувство сродни тому, что чувствуют, глядя на новорождённых.

А когда мягкое тофу стало белого цвета, Чжо Минджун быстро вынул его из масла. Рядом послышался голос:

"Минджун. У тебя всё в порядке, верно?"

"Не беспокойся. Всё идеально."

Чжо Минджун легко ответил на вопрос Марко. Глядя на белое обжаренное тофу, он почувствовал удовлетворение. В то же время, пока с нежного тофу стекало масло, Чжо Минджун подготовил овощи. Сейчас это был редис. Он начал натирать его на тёрке и подлил в него соевый соус, а затем нарезал зелёный лук. Это конец.

Чжо Минджун молча наблюдал за Марко и Хлоей. Он хотел помочь им, но не мог из-за правил. Чжо Минджун устоял перед желанием помочь им и наблюдал за их готовкой. Теперь, когда он об этом подумал, он уже давно не видел кого-то готовящего вот так. Когда он работал в ресторане, он был самым не опытным и только и делал, что нарезал ингредиенты, он не мог наблюдать за работой у сковороды.

Марко поставил бисквитное тесто в духовку и теперь готовил йогуртовое мороженое, которое положит на него. По правде говоря, это не было забавным наблюдением за всеми процессами выпечки.

По этой же причине Чжо Минджун наблюдал за Хлоей. Она встряхнула гребешки, овощи и

красный соус в воке. Порой возникало пламя. Всего на столе было девять приготовленных блюд, но из сковороды Хлои был особенно сильный аромат жаренных гребешков.

'Вероятно, она получит 8 баллов.'

Это была нереальная мысль. По крайней мере, их внешний вид и аромат казался почти идеальным.

И некоторое время погодя, Чжо Минджун мог точно сказать, что не ошибся. У Чжо Минджуна было такое лицо, в котором невозможно было рассмотреть ничего кроме восхищения блюдом Хлои.

[Обжаренные на сковороде гребешки]

Свежесть: 92%

Происхождение: слишком много ингредиентов, чтобы узнать

Качество: Высокое(Ингредиенты:среднее)

Кулинарная оценка: 8/10

Это впервые, когда он видел блюдо на 8 баллов, после угря Каи. Чжо Минджун мог почувствовать их в своём рту. Даже можно было услышать восхищенные голоса участников со 2-го этажа. Тот, кто наблюдал за Хлоей, мог сказать, что это было необычное блюдо. Чжо Минджун открыл рот.

"Тебе не нужно его пробовать?"

"Мне нет... ты хочешь попробовать?"

Хлоя смотрела с издёвкой. Чжо Минджун даже не почувствовал то, что над ним глумились и кивнул. Это было очарованием её блюда. Хлоя использовала палочки, чтобы положить гребешок и бок-чой с стальную ложку. А затем протянула её Чжо Минджуну.

(П.П. Бок-чой — сорт китайской капусты. У бок-чоя не бывает кочанов, вместо этого у него вокруг центральной почки формируются гладкие, тёмно-зелёные листья на толстых стеблях. Бок-чой популярен в южном Китае и в странах Юго-Восточной Азии.)

Его внешний вид был идеален. Гребешок, который был обжарен в масле чили, можно увидеть на нем следы от ножа и зелёный цвет бок-чой, казалось, гребешки показывали скромную ярость.

(П.П. Масло чили используется в качестве приправы к национальным блюдам провинции Сычуань, холодным блюдам и закускам.)

И даже после того, как он внёс его в рот, он почувствовал то же самое. В местах надреза гребешков можно было заметить устричный соус и масло чили, его аромат был приятным и тяжелым. Обычно, Чжо Минджуну не понравилось бы сочетания солёного и сладкого вкуса. Но даже он не мог не удивиться. Гребешки имели аромат моря, но он был уместен. Это не рыбный запах и он содержит прекрасный аромат изнутри.

(П.П. Устричный соус — соус, приготовленный из устриц. Обычно под устричным соусом подразумевается популярный в странах Юго-Восточной Азии вязкий тёмный соус,

изготавливаемый из сахара, соли, устричной эссенции и кукурузного крахмала в качестве загустителя. Несмотря на то, что устричный соус готовится из морепродуктов, он не имеет «рыбного» вкуса и запаха.)

И бок-чой была не просто так. Листья стимулируют ощущения мягкости, и с каждым хрустом стебля, уникальный и чистый сок растекался по рту. Сильный аромат гребешков могли ослабить только листья бок-чой. Это его поразило.

Чжо Минджун не мог не удивиться. Если она проиграла Кае, то это было понятно. Но когда оставалось всего 10 участников, и победитель был почти предрешен, Хлои не было в воспоминаниях Чжо Минджуна.

'Что могло произойти...?'

Не об этой проблеме ему нужно думать сейчас. Даже если он будет думать об этом, он не сможет получить никаких ответов. Так что, Чжо Минджун повернул голову, чтобы посмотреть на нежное тофу. Сейчас нужно подлить масло. Данное время почти закончилось. Он должен начать перенос нежного тофу в соус.

Обжаренное нежное тофу. Точнее говоря, законченное агедаши тофу, Чжо Минджун почувствовал, что что-то не понял. Сначала, он подумал, что это были гребешки, которые он ел, но нет. И это предстало перед ним.

[Агедаши тофу]

Свежесть: 90%

Происхождение: слишком много ингредиентов, чтобы узнать.

Качество: Высокое(Ингредиенты:среднее)

Кулинарная оценка: 7/10

7 баллов. Обычно, он считал, что это достаточно хорошо. Он думал, что это был относительно надёжный результат. Однако, смотря на баллы, он не чувствовал себя как обычно. Он вспомнил угря Каи. А также вспомнил гребешок, только что съеденный им.

Чжо Минджун поднял ложечку и положил нежный тофу себе в рот. Это было хорошо. Ощущение прикосновения к языку, маслянистый аромат жаренной корочки, а дальше мягкий вкус тофу. Однако, он не был удовлетворён.

Был недостаток аромата? Или может быть, это из-за результата перед ним.

Если бы он не видел баллы, был бы он удовлетворён?

<http://tl.rulate.ru/book/150/6867>