

"Пожалуйста, представьте второе блюдо, " попросили судьи.

Сразу же был подан второй набор подносов, но на этот раз блюдо, показанное им, заставило аудиторию выгнуть бровь в направлении Лу Синьи. Золотисто-коричневый мясной пирог в форме полумесяца был размером с ладонь женщины. Это было очень популярное блюдо в этом регионе. Некоторые даже считали это дешевой уличной едой и обычной закуской.

"Классический мясной пирог, да?"

"Что такого особенного в этом?"

" Я уже много лет не видел ресторана, где подают мясные пироги. Теперь, когда я думаю об этом, вы также можете найти их в супермаркетах готовыми."

Все посмотрели на Лу Синьи. Они никак не могли решить, то ли эта женщина их разыгрывает, то ли в этих скучных мясных пирогах есть что-то особенное.

Поскольку у них не было другого выбора, кроме как попробовать этот мясной пирог, судьи и местные жители, которые получили билет, чтобы попробовать блюда, неохотно откусили от него. Они были почти в шоке, когда они распробовали вкусную начинку и хрустящую корочку мясного пирога! Это был полный контраст с паровыми булочками из кимчи, которые они ели раньше.

"Этот..."

Как они могли описать этот пирог с говядиной?! Это было так вкусно, что они забыли слова, чтобы описать его. Лу Синьи смогла превратить обычную уличную еду в необыкновенное блюдо!

Прелесть этого мясного пирога заключалась в его хрустящей корочке. Его корка состояла из слоев теста, тонких, как бумага. Это была самая важная часть приготовления вкусного мясного пирога. В отличие от других пельменей, для приготовления мясного пирога используют слоенное, маслянистое тесто для создания супер хрустящей корочки.

Для некоторых людей это может показаться немного пугающим; но поскольку Лу Синьи знала, как работает выпечка, она обнаружила, что это очень легко и просто сделать. Пироги с мясом были явно крупнее обычных пирожков. Это означало, что ей нужно было только раскатать тесто и завернуть начинку несколько раз без каких-либо ограничений.

" Это классический мясной пирог Grace Palace. " Лу Синьи уверенно улыбнулась. Этот пирог с мясом было легче приготовить, чем первое блюдо, которое она подала, потому что ей не нужно было прилагать много усилий для приготовления теста. Она использовала арахисовое масло для теста, чтобы дополнить вкусную начинку внутри.

Для этого блюда Лу Синьи была тем, кто месила тесто, поскольку Шэнь И был назначен нарезать говядину небольшими кубиками, пока она почти не напоминала фарш, как только он закончит. Лу Синьи решила использовать этот метод, чтобы убедиться, что мясо не потеряет часть своего вкуса, по сравнению с использованием обычного говяжьего фарша, по рецепту.

Пока она работала над тестом, Шэнь И должен был приготовить начинку в то же время, иначе начинка будет водянистой, если они приготовят ее позже.

Естественно, говядина имела сильный аромат, поэтому добавление зеленого лука, имбиря и

перца было необходимо для баланса. Пока ее муж резал мясо на мелкие кусочки, Лу Синьи положила несколько горошин сычуаньского перца в маленькую кастрюльку и поджарила их, пока они не стали ломкими.

Приготовив, она положила их в ступку и растерла в мелкий порошок. Свежемолотый перец придал ее пирогам с говядиной более ароматный аромат и более сильный вкус.

Публика снова пришла в благоговейный трепет. Эти мясные пироги с говядиной, безусловно, были выше мясных пирогов, которые они пробовали раньше. Они не могли понять, как Лу Синьи смогла сохранить начинку влажной, не жертвуя хрустящей корочкой.

На этот раз судьи промолчали... но не потому, что не одобряли мясные пироги Лу Синьи. Как и остальные, они нашли это действительно освежающим. Пироги с мясом были ароматными, имели хрустящую корочку, которую все любят, и были наполнены влажной начинкой, которая заставила бы хотеть съесть больше.

Конечно, Лу Синьи не стала бы раскрывать свои методы. Чтобы иметь возможность создавать влажные начинки для большинства пельменей, нужно выбрать мясо, содержащее от двадцати до тридцати процентов жира. Жир сохранит начинку сочной и влажной, когда она приготовится. Кусок мяса, который был слишком постным, давал сухую и мягкую начинку.

Добавление воды на мясо перед смешиванием других сухих ингредиентов также добавит влаги к текстуре мясного пирога, но добавление слишком большого количества может сделать начинку слишком жидкой, что затруднит обертывание. После этого добавляют масло после воды, чтобы заблокировать влагу в мясе во время маринования. Как только эти шаги были сделаны, можно начать добавлять другие ингредиенты и нарезать овощи.

Лу Синьи должна была смешать овощи с мясом перед лепкой и приготовлением, чтобы предотвратить заполнение и получения слишком жидкой текстуры. Соленая приправа на овощах вытягивала бы влагу из мяса; следовательно, это должно быть смешано, обернуто, приготовлено и съедено как можно скорее.

Поданные теплыми, с уксусом чинкян, который имеет богатый, острый и терпкий вкус, мясные пироги Лу Синьи получили еще один уровень вкуса с добавлением ферментированного солодового вкуса и древесного привкуса.

Люди в зале одобрительно закивали. Они улыбались, весело разговаривая друг с другом, как будто давно не виделись.

Эти мясные пироги были идеально приготовлены. Они были золотисто-коричневого цвета, и начинка была приготовлена тщательно, не потеряв влагу. Они были хрустящими, а начинка в них сочной и вкусной. Тепла внутри пирогов было достаточно, чтобы обжечь рот, и все же те, кто попробовали мясные пироги Лу Синьи, не потрудились охладить их и съели их один раз.