

Вернувшись на кулинарную арену, студенты закончили свою подготовку и начали готовить жареный рис. Поскольку жареный рис был простым блюдом, которое легко можно приготовить даже в домашних условиях, ожидания судей были еще выше. Смогут ли они представить простую домашнюю еду как качественную ресторанную?

Каждый студент должен был представить пять тарелок для судейства: четыре для судей и одну для повара воссоздаваемого блюда.

Лу Синьи начала оживать. После того, как она нарезала овощи нужного ей размера и толщины, она начала работать с креветками. Отщипывая голову и очищая тело от шелухи, Лу Синьи следила за тем, чтобы хвост оставался на месте, и пыталась удерживать креветочное масло внутри головы на верхней части тела. После этого она оторвала каждый кусочек и отложила его в сторону.

Затем она проверила приготовленный на пару рис, которым их снабдила академия. Это был ароматный вариант жасминового риса. Рис был немного подсушен, что было хорошо, потому что он не станет мягким или слипшимся, когда она поджарит его позже.

Удовлетворившись рисом, Лу Синьи перешла к следующему шагу: приготовлению своего собственного соуса. Наряду с самим жареным рисом, самым важным компонентом Као Пад Гуна был соус. Идеальный баланс тепла, сладости, привкуса и соли—это идеальное сопровождение к разнообразным блюдам.

Прик нам пла на самом деле был ничем иным, как нарезанным кубиками чили, смешанным с рыбным соусом и—иногда—выжатым соком лайма, и все. Лу Синьи смогла закончить его за считанные минуты. Затем она очистила два зубчика чеснока и просто мелко их измельчила. Взяв четвертак размером со сладкую белую луковицу, она нарезала его на средние полоски.

Включив плиту на средний огонь, она разогрела вок и добавила примерно одну столовую ложку масла. Как только масло нагрелось, она добавила чеснок и непрерывно жарила его в течение примерно пятнадцати секунд, пока он не стал приятным и ароматным. Затем она бросила туда креветки и жарила их около тридцати секунд, пока креветки не начали розоветь и не приобрели более твердую текстуру.

Как только креветки начали менять свой цвет, Лу Синьи бросила в вок четверть жасминового риса и обжарила его вместе с креветками. Сделав это, она позволила рису впитывать все эти восхитительные креветочные соки и масла. Это был один из хорошо известных трюков, чтобы сохранить жареный рис красивым и сухим.

Обжарив его в течение нескольких секунд, она переложила весь рис на одну сторону сковороды, а затем разбила яйца на пустую сторону, быстро помешивая и готовя его, прежде чем перемешать с рисом и креветками.

Лу Синьи продолжала жарить еще около нескольких секунд, пока яйца не были полностью приготовлены, прежде чем добавить остальную часть риса и быстро перемешала все. Затем она

добавила равное количество соевого соуса и устричного соуса и щепотку сахара, чтобы отрегулировать вкус.

Удовлетворившись жареным рисом, Лу Синьи бросила нарезанные овощи и помешивала их еще тридцать секунд, пока овощи не поджарились, но при этом были все еще хрустящие, но не переваренные.

Она как раз закончила вовремя, когда Хо Мэйли начала отсчет, прося их начать подачу.

Лу Синьи легко разложила жареный рис по тарелкам, посыпав сверху свежемолотым черным перцем, а затем разлила приготовленный ею ранее прик нам пла по блюдам. Она убедилась, что каждая тарелка визуально безупречна, прежде чем поднять обе руки в воздух.

"Время вышло!"

Следуя команде Хо Мэйли, тридцать учеников специального класса перестали готовить и подняли руки вверх, официально завершив приготовление первой части блюда. Теперь пришло время огласить вердикт судей.

Мэн Цзяо почувствовала, что от досады ей хочется вырвать волосы с головы. Этот проклятый жареный рис с двойным яйцом сводил ее с ума!

Как же Лу Синьи делала этот жареный рис раньше? Хотя во время вступительного экзамена Лу Синьи показала, что использует два вида яиц на своем жареном рисе, которые были куриными и утиными яйцами, она никогда не объясняла каждый шаг готовки.

Единственное, что она могла вспомнить, - это жареный рис Лу Синьи был с вязким сливочным яичным желтком, немного измельченным утиным мясом и мелко нарезанным зеленым луком сверху. Что касается вкуса и других секретов, Лу Синьи не раскрыла ничего, кроме использования куриных желтков для придания рису его цвета, а также использования утиного жира, чтобы придать ему другой вкус.

Лу Синьи понимала, что ее бывшая лучшая подруга расстроена. Мэн Цзяо могла знать ингредиенты, которые она использовала, но знала ли она шаги, чтобы сделать ее двойной яичный жареный рис? Температура, количество приправ, а также идеальное время для подачи блюда повлияют на его вкус и качество. Судя по всему, жареный рис с двойным яйцом Мэн Цзяо было бы стыдно сравнивать с оригиналом.

"Теперь вы все можете начать подавать свои блюда, "взволнованно сказала Хо Мэйли.

Было уже несколько студентов, которые вышли вперед и подали блюда судьям. Теперь повседневное блюдо и обычная еда на вынос для местных жителей станут проверкой того смогут ли они продвигаться и остаться в Серебряном листе или нет!

На экране было видно, как судьи придирчиво оценивают жареный рис. Некоторые из них были отвергнуты на месте, в то время как другие приветствовали улучшение оригинальной версии. Некоторые студенты заработали достаточно баллов, чтобы перейти в следующий семестр, в то время как некоторые были покрыты холодным потом, потому что знали, что на этот раз они потерпели неудачу.

Что же касается Лу Синь, то все ее чувства держались внутри, она сосредоточилась на том, что ждет ее впереди. Она не нервничала, в отличие от Мэн Цзяо, которая отчаянно думала о том, как заработать необходимые ей очки.

"Эм. Это самый вкусный жареный рис, который я пробовала сегодня. Рис хороший и сухой, не сырой и влажный, в отличие от первых тарелок, которые нам подали. Приправа сделана правильно, и ароматы дополняют друг друга. Поздравляю, господин Е. Вы превзошли жареный рис господина Ян, " прокомментировал Ку Шаовэй. Остальные судьи согласились с его мнением и не нашли никаких проблем с блюдом Е Йерина.

Е Йерин одарил их мальчишеской улыбкой, прежде чем вернуться к своему столику.

Затем настала очередь Мэн Цзяо подать жареный рис.

Мэн Цзяо нервно подавала четыре тарелки судьям, в то время как один из сотрудников Академии принес пятую тарелку Лу Синь. Лу Синь сердито посмотрела на поданный ей рис с двойным яйцом и неохотно взяла ложку.

В то же время четверо судей внимательно изучили блюдо Мэн Цзяо, особенно Цзюнь Симин и Ку Шаовэй. Оба возлагали большие надежды на жареный рис с двойным яйцом Лу Синь, поскольку это было одно из фирменных блюд семьи Лу.

Однако жареный рис, который им подали... был намного хуже жареного риса с двойным яйцом в стиле Лу. Рис Мэн Цзяо был сырым и липким, что не было вызвано желтком утки сверху. Сильный запах утиного жира достиг их носа, но в отличие от их предыдущего опыта с жареным рисом Лу Синь, этот аромат не заставил их слюни и их желудок урчать от голода.

Версия Мэн Цзяо была не в состоянии заставить их испытать это вообще. Отбросив в сторону внешний вид и аромат, судьи поняли, что не могут быть пристрастными. Все четверо взяли по ложке жареного риса и медленно жевали, не сводя глаз с лица Мэн Цзяо.

Вкус был беспорядочен, а продукты противоречил друг другу! Поскольку Мэн Цзяо использовала утиный жир и яичный желток, жареный рис был более маслянистым и богатым, чем у Лу Синь.

Это была действительно плохая версия по сравнению с оригиналом.

<http://tl.rulate.ru/book/20009/821601>