

Хэ Ю была немногословна.

Она сейчас немного занята!

Где вы находите время, чтобы поговорить с ними?

Куриный суп уже сварился, и девушка начала измельчать тофу, используя куриный суп в качестве сырья.

Вообще-то, я собиралась замочить соевые бобы в курином супе, но у меня не хватило времени.

Поэтому Хэ Юй приступила непосредственно к приготовлению тофу.

Работа девушки была слаженной.

Через некоторое время тофу уже был готов.

Подождав несколько минут, тофу приобретет форму.

"Вау ~~~Этот тофу такой красивый, не правда ли?"

Реба подошла к Тофу поближе и рассмотрела его.

Тофу Хэ Ю смешивают с куриным бульоном, поэтому он источает насыщенный аромат.

"Вы действительно можете почувствовать запах куриного супа!" Реба с трудом сглотнула. Ей показалось, что этот кусочек тофу был необычайно вкусным.

Способ приготовления куриного супа на медленном огне, предложенный Хэ Ю, очень прост. Обычный куриный суп получается желтым, а тот, который готовит Хэ Ю, - белым!

Таким образом, тофу Хэ Ю получается чистым, белым и нежным!

Он выглядит острым и угловатым, как натуральный технический продукт.

Губы девушки изогнулись в улыбке.

Тофу готов!

Дубаньцзян готов!

Перец чили тоже готов!

Теперь пора приступать к официальной операции.

Способ приготовления бесцветного Мапо-тофу отличается от традиционного мапо-тофу.

Сначала тофу нужно приготовить с добавлением бесцветного перца чили, дать ему пропитаться пряным вкусом, а затем добавить соус, обжаренный с пастой из бесцветных бобов.

Пока Хэ Юй оперировал, Е Цю тоже увидел, что собирается делать Хэ Юй.

"Бесцветный мапо-тофу?"

Воскликнул Е Цю.

Как потомок "Секты бессмертных кулинаров", он, естественно, обладает очень широким кругозором.

Приготовить бесцветный мапо-тофу непросто!

Суть в том, что цвета быть не должно, а вкус Мапо-тофу должен сохраниться в первозданном виде.

Это самое сложное.

Это требует очень строгого контроля со стороны шеф-повара.

И Е Цю признался, что у него ничего не получается!

Однажды он попытался приготовить это блюдо, но то ли тофу был окрашен, то ли оно было недостаточно вкусным.

В любом случае, это его не удовлетворило, и позже он сдался.

Но он действительно приготовил этот тофу мапо таким образом?

"ой? Шеф-повар Е Цю, в этом есть что-то особенное?" С любопытством спросил Цао Кефань.

Е Цю закатил глаза, глядя на этого парня.

Именно этот парень только что загнал себя в ловушку, поедая такой отвратительный толстый кишечник в девять оборотов.

У него есть желание бить людей.

Хотя я и был немного зол, но, в конце концов, я все еще был на шоу, так что мне оставалось только подавить гнев в своем сердце.

"Этот так называемый бесцветный мапо-тофу очень сложно приготовить. Это блюдо давно не готовилось..."

После объяснений Е Цю.

Все, кто сидел перед экраном, были в полном шоке.

"Черт возьми! Не знаю, не говорил ли я вам, но когда Е Цю объяснил это, то подумал: this...it оказывается, это блюдо такое сложное?"

"Легендарное утерянное блюдо? Неудивительно, что оно было утеряно... Как можно было не потерять такой сложный метод приготовления?"

"Я чувствую, что любой, кто умеет готовить это блюдо, - настоящий шеф-повар".

"Шучу, Е Цю, шеф-повар государственного банкета, сказал, что он не смог бы приготовить это блюдо, не говоря уже о других людях. Я думаю, только Хэ Юй в нашем Королевстве Драконов может приготовить это блюдо!"

"Черт возьми! Разве это не означает, что Юйбао обладает кулинарными навыками лучше, чем Е Цю, шеф-повар государственного банкета?"

"Ну... после такого сравнения, я чувствую, что кулинарные способности Е Цю вот-вот станут наихудшими".

"Плохая улица? Как вы думаете, это возможно? Если шеф-повар Е Цю станет плохой улицей, то, я думаю, в нашем Королевстве Драконов не останется никого, чьи кулинарные навыки могут быть включены в государственный банкет".

"С кем вы хотите посоревноваться? По сравнению с такой неразумной гениальной девушкой, как Хэ Юй, Е Цю определенно несравним, но он также может мгновенно превзойти других

поваров, ясно? Я действительно думаю, что шеф-повар государственного банкета будет лучше. Ты что, издеваешься надо мной?"

Для придания аромата тофу мапо нужно потушить с белым перцем чили.

А Хэ Ю все еще не сидит сложа руки.

Я нашла кусочек тофу для куриного супа, который только что измельчила, а затем взяла кухонный нож с разделочной доски.

Она собирается начать резать тофу с хризантемами.

Взгляды всех присутствующих были прикованы к Хэ Ю.

Даже Е Цю был убежден в этом.

Он признался, что... китайская кухня, которой он гордился... может быть, не так хороша, как у девушки перед ним.

После того, как он съел "оригинальную" толстую кишку, приготовленную Хэ Юем в девять оборотов, его настроение, кажется, стало более просветленным.

Гениальная девушка... это можно объяснить, даже если она сильнее его самого.

Теперь Е Цю считает эту девушку реинкарнацией Бога кулинарии в своем сердце!

Потому что это единственный способ объяснить это!

И когда он увидел, что Хе Ю берет в руки тофу и кухонный нож, он сразу понял... Возможно, Хе Ю собирается начать готовить тофу с хризантемами.

Умение обращаться с ножом!

Это его самый главный аргумент.

Даже если я не так хорош, как ты, в других вещах... Я не могу быть хуже тебя в умении обращаться с ножом, верно?

Он может идеально нарезать тофу с хризантемами и сохранить его целым, не разваливая!

За эти годы он обошел все Королевство Драконов и не смог найти никого, кто мог бы достичь его уровня.

Так что он очень уверен в себе!

Но в следующую секунду он получил пощечину!

Я видел, как кухонный нож в руке девушки быстро вращался, и нож продолжал падать на тофу в ее руке.

Скорость была такой высокой, что даже появлялись остаточные изображения.

В мгновение ока были сделаны сотни сокращений.

Е Цю:

[Провал! Е Цю впала в депрессию, а ведущий набрал 16 очков депрессии]

Девушка подняла глаза и посмотрела на Е Цю.

Хм~ Видно, что менталитет шеф-повара государственного банкета пошатнулся.

В этот момент зрители перед экраном тоже взорвались.

"Срань господня!! Неужели это все еще скорость человеческих рук? Так быстро?"

"Давай не будем говорить о том, умеем ли мы резать тофу с хризантемами. Просто поговорим о мастерстве владения ножом... это уже возмутительно!"

"Убао, пожалуйста, режь медленно, осторожно, не порежь пальцы!"

"Насколько уверенным нужно быть, чтобы разрезать тофу на ладони? И вы режете его так быстро, что можете попасть в беду, если не будете осторожны!"

"Он слишком крепкий! Боюсь, что это и есть предел скорости, с которой можно разрезать тофу руками, верно?"

Он резал целых три минуты!

Хотите знать, насколько у него быстрая рука?

Он работает так быстро, что обычные люди и представить себе не могут, и может разрезать более чем десятью ножами за одну секунду!

За три минуты Хэ Юй сделал тысячи надрезов!

После более чем тысячи надрезов полиция аккуратно положила нарезанный тофу с хризантемами на разделочную доску.

И тут произошло нечто удивительное. Нежная текстура тофу 937 должна была превратиться в кашу после того, как его нарезали тысячи раз.

Но в это время он все еще лежал прямо на разделочной доске.

"Черт возьми!!! Это невозможно, не так ли?"

"Сможет ли он сохранить свою первоначальную форму, если его так разрезать? Доска для гроба Ньютона не сможет его удержать".

"Это возмутительно! Это возмутительно! Почему это происходит?"

Многие пользователи сети говорили, что это невозможно, но только Е Цю знала об этом.

Будь то китайская или западная кухня, или ее навыки работы с ножом, эта девушка уже преодолела огромный путь!

Для приготовления полной порции тофу с хризантемами требуется 999 надрезов!

Он может нарезать тофу из хризантем, как Хэ Ю, и даже сохранить форму тофу.

But...it на это у него уйдет не менее 10 минут!

А как насчет "Эй, ты"?

три минуты!

Ему потребовалось всего три минуты, чтобы полностью нарезать тофу с хризантемами.

ужасно!

Это еще больше укрепило его в этой мысли!

Эта девушка определенно является реинкарнацией Бога кулинарии!

После того, как он закончил резать тофу, он приступил к последнему этапу!

Полейте обжаренным соусом тофу мапо, который уже был выложен на блюдо.

Минутку!

Насыщенный пряный аромат окутает вас.

Взгляды всех присутствующих были прикованы к этой тарелке с белоснежным тофу... Мапо-тофу.

Никто не думал, что из простой тарелки с тофу-мапо можно сотворить такие чудеса?

Белоснежный мапо-тофу!

И соус, и цвет тофу - все белое.

А аромат такой освежающий!

<http://tl.rulate.ru/book/104017/3812103>