

После варки куриного супа на медленном огне соевые бобы можно замочить, а затем из них нужно приготовить тофу... Этот период требует больших затрат времени.

Но Хэ Юй не делал перерыва во время варки куриного супа.

Вместо этого я начала выбирать перец чили.

В отделе кулинарии я выбрала порцию зеленого перца.

В это время Хэ Ю медленно начал объяснять.

"Реба, ты веришь в это? Я могу приготовить тарелку бесцветного тофу Мапо. Во всей тарелке с Мапо-тофу нет ни следа масла или перца чили, но я могу идеально воспроизвести вкус Мапо-тофу.

дорога

Слова Хэ Юя прозвучали как удар грома, прозвучавший у всех в ушах.

Хэ Юй на самом деле хочет приготовить блюдо из бесцветного мапо-тофу?

"О, о чем ты говоришь? Можно ли сделать такое блюдо, как Мапо-тофу, бесцветным? Если бы такое тяжелое, маслянистое и острое блюдо можно было сделать бесцветным, я бы съел его не сходя с места!"

"Я работаю поваром в пятизвездочном отеле Longguo "853" уже более десяти лет и никогда не видел бесцветного Мапо-тофу. Это просто невозможно. В состав мапо-тофу входят все ингредиенты и аксессуары. Это связано с остротой. Для придания остроты необходимо использовать красный перец. Просто невозможно придать остроту блюду без красного цвета, если только Хэ Ю не использует эссенцию чили... Но такая технология и безжалостные продукты просто невозможны. Появляются в обычных программах"

- Я тоже в это не верю. У тебя что, проблемы со мной? Бесцветный Мапо-тофу? Если ты не найдешь бесцветный, я в это поверю!

"На самом деле, бесцветные перцы тоже легко найти, просто маринованные перцы!"

"Маринованные перцы не очень хороши. Острота маринованных перцев принципиально отличается от остроты тофу Мапо. Маринованный перец получается кислым и острым, а тофу Мапо - пикантным ~"

Многие профессиональные повара начали обсуждать это.

Их единодушное мнение таково: это невозможно!

Если вы не используете эссенцию чили...это просто невозможно.

Не говоря уже о зрителях, даже Реба не совсем поверила в то, что он сказал.

В конце концов, это звучит немного чересчур.

Реба указала на зеленый перчик в руке Хэ Юй и осторожно спросила: "Сяо Юй, ты же не говорил мне, что этот перчик должен быть бесцветным, верно?"

Хэ Юй кивнул: "Сестра Реба, ты правильно угадала!"

Глаза Рыбы расширились, когда он услышал это, и в его взгляде отразилось недоверие.

Хэ Юй взглянул на горсть двух перцев витекс в своей руке и кивнул.

Он больше не заботился о Ребе и просто начал действовать самостоятельно.

Он включил еще одну плиту, вскипятил воду, а затем опустил в воду две веточки витекса.

Я бланширую его снова и снова и объясняю себе это.

"На самом деле, как обесцветить перец, очень просто. Красителями перца являются хлорофилл и капсантин. Бланшируйте перец в кипящей воде, чтобы сначала разрушить хлорофиллазу в клетках эпидермиса перца..."

Объяснение Хэ Юя заставило зрителей перед экраном оцепенеть.

Хэ Юй на самом деле говорит правду?

"Черт возьми! Юбао, пожалуйста, замолчи... Ничего, если я тебе поверю?"

"Это и хлорофилл, и клетки эпидермиса... Я, кажется, припоминаю страх перед тем, как попасть под влияние школьных учебников по биологии~"

"Ты забыл? Юйбао - лучший бомбардир на вступительных экзаменах в колледж. Можно с тобой

пошутить?"

"Эй, то, что сказал Юйбао, действительно здорово! У нас здесь есть способ приготовления белого чили, похоже, это то, о чем говорил Юйбао~"

"Я никогда в жизни не видел белого перца чили! Я с нетерпением жду этого!"

После того, как перец был ошпарен кипятком, Хэ Ю убрал его в холодильник.

Логически рассуждая, следующим шагом должно быть выставление перца на солнце, чтобы он автоматически окислился и разложил содержащиеся в нем пигменты.

Но у Хэ Ю сейчас не так много времени. Если он действительно будет разбирать его по кусочкам, это, вероятно, займет несколько дней.

Но сейчас у него нет времени даже на час, не говоря уже о нескольких днях.

Но у него был выход - он сразу же убрал сушильный шкаф!

Внутри сушильного шкафа есть что-то вроде небольшого устройства для обогрева от солнца, с высокой температурой и ярким освещением!

Он сделал приблизительный расчет и сразу же включил самую высокую передачу!

Самое большее через пятнадцать минут пигмент перца чили, вероятно, поблекнет.

После того, как девушка все приготовила, она щелкнула пальцами.

"Ха~~ Я так устала!"

На лбу девушки выступили капельки пота, и Реба очень заботливо протянула ей салфетку, чтобы вытереть пот Хэ Ю.

Ребе также стало интересно, можно ли обесцветить перцы чили.

Примерно через десять минут.

После того, как он вынул перцы из сушилки.

Минутку!

Все были ошеломлены!

Перцы на самом деле... действительно потеряли свой цвет.

Изначально маслянисто-зеленый перец Эрцзинтяо к этому времени стал полностью белым. По внешнему виду невозможно сказать, что это зеленый перец. Он даже белее, чем некоторые маринованные перцы!

Хэ Ю улыбнулся и кивнул.....

- Поскольку это Мапо-тофу, для него, естественно, нужна фасолевая паста. Сначала я приготовлю фасолевую пасту из белого перца чили!

Хэ Юй просто сделал то, что сказал. Попробовав белый перец чили, Хэ Юй начал готовить пасту из белой острой фасоли.

Паста из белой острой фасоли - это звучит просто невероятно.

Но на этот раз, кажется, это стало реальностью.

Хэ Юй обжарил соевые бобы непосредственно с белым перцем чили. Примерно через десять минут на тарелке появилась свежая паста из белой фасоли.

Она очень теплая, с обволакивающим ароматом!

Необыкновенный аромат ударил в нос всем присутствующим.

"Hiss...it пахнет так вкусно!"

"Как и ожидалось, это Хе Ю. Это он, Ю., готовит... соус?"

"Отпусти меня...паста из белой фасоли? Как она ее готовила?"

Уже прошел перерыв.

В это время многие из звездных блюд почти готовы.

У меня тоже появилось свободное время, поэтому я, естественно, начал обращать внимание на Хэ Ю!

С тех пор как Хэ Юй скормил нескольким судьям оригинальную толстую кишку во время второго блюда, они были в восторге от этой девушки.

Это действительно слишком остро!

И теперь они, естественно, хотят посмотреть, какие безжалостные трюки Хэ Юй выкинет в последнем блюде.

3.5 В этот момент на сцену также вышли Цао Кэфань и Е Цю.

По истечении половины времени они могут играть.

И их цель также предельно ясна - это Хэ Юй!

Они боялись этой девушки до глубины души.

Девушка кормит тебя дерьмом...от такого рода психологической тени трудно избавиться.

Однако Е Цю и остальные вскоре обнаружили, что девушка, похоже, делает что-то странное.

Особенно от вида пасты из белой фасоли в миске у них дернулись губы.

Несмотря на то, что она источает сильный аромат, после последнего опыта у них появилось чувство страха перед Хэ Юй.

Может быть, эта штука вкусно пахнет и имеет приятный вкус!

"И... Мисс Хэ Юй, что это такое?"

Е Цю спросил со здравым смыслом.

Хэ Юй взглянул на него и спокойно сказал: "Дубаньцзян!".