11 Глава: Основные ингредиенты Битвы за еду.

“Сначала давайте купим говядину”.

Пока они разговаривали, они уже добрались до зоны, предназначенной для продажи говядины.

Как и положено рынку пищевых материалов, сертифицированных Ассоциацией, ингредиенты хранятся в холодильнике на протяжении всей транспортировки, и все виды сертификатов являются годными, что четко указывает на качество ингредиентов.

Цинь Ланг взял кусок говяжьей вырезки, который уже был разрезан, позволяя ясно разглядеть мраморность жира, похожего на снежинки. После недолгого просмотра на его лице появилось довольное выражение.

Это качество может соперничать с говядиной австралийского сорта M10.

“Сколько стоит говяжья вырезка?”

“2100 за цзинь”. Продавец взглянула на Цинь Ланга с улыбкой на лице: “Сколько вам нужно, молодой человек?”

“Давайте посмотрим на что-нибудь другое”, - ответил Цинь Ланг, спокойно откладывая мясо обратно.

Была ли высокая стоимость проблемой ингредиентов?

Нет, это была его собственная проблема.

Поинтересовавшись ценой других частей от той же коровы, Цинь Ланг благоразумно выбрал другую корову чуть меньшего качества.

На этот раз цена наконец-то упала до трехзначной цифры.

Постоянно твердя себе, что у него будут деньги, как только он приготовит на пару окуня завтра, Цинь Ланг, сдерживая душевную боль, выбрал несколько кусков и попросил продавца взвесить и упаковать их. Он посмотрел на бычий хвост, который лежал в углу, и спросил: “Сколько за это?”

“Это? Ну…” Продавец взглянул на это и небрежно махнул рукой: “Не многие кулинары покупают бычьи хвосты. Поскольку ты так много покупаешь, я просто отдам тебе это бесплатно.”

Цинь Ланг: “…”

Цена одного и того же ингредиента может отличаться в разных регионах.

Например, если местные жители в определенном месте не едят внутренности животных, цены там, естественно, будут намного ниже, чем в других регионах.

Текущая ситуация должна быть аналогичной.

Безразличное отношение этого продавца к бычьим хвостам указывало на то, что почти никто в городе Дунся их не ел.

Без малейших колебаний он указал на корову, которую видел в начале: “Ты можешь добавить хвост и от этой?”

“Ладно, раз ты хороший парень, ” рассмеялся продавец, - заходи почаще”.

“Определенно!” Цинь Ланг серьезно кивнул.

Если ты будешь раздавать это каждый день, я буду приходить каждый день!

“Поехали, Дан Бао. Давай посмотрим на другие ингредиенты”.

“Гуду!”

…

К тому времени, когда Цинь Ланг и Дан Бао вернулись домой, все ингредиенты, которые они выбрали на Продовольственном рынке, уже были доставлены прямо к их двери.

Расписавшись за доставку, он взволнованно перенес различные ингредиенты на кухню.

Дан Бао следовал за ним всю дорогу, оглянувшись только тогда, когда они оказались на кухне.

“Гудулу?”

Благодаря их искреннему общению Дэн Бао почувствовал, что, хотя Цинь Ланг внешне казался спокойным, он был взволнован с тех пор, как заполучил этих двух бычьих хвостов.

Было ли что-то особенное в бычьих хвостах?

“Бычий хвост - очень ценная часть”, - Цинь Ланг быстро очистил и нарезал бычьи хвосты своим ножом, радостно объясняя: “Содержание жира в нем ниже, чем в других частях, и оно неравномерно распределяется в мясе, но в нем больше коллагена”.

“Кроме того, внутри костей бычьего хвоста содержится костный мозг, который может сделать вкус бычьего хвоста более насыщенным и густым, поэтому он подходит для тушения или приготовления супа”. Он улыбнулся, перекладывая нарезанные бычьи хвосты в маленькую миску, и повернулся, чтобы посмотреть на Дан Бао: “Ты поймешь, как только попробуешь суп из бычьих хвостов, который будет приготовлен позже”.

“У меня уже есть несколько идей о том, какие блюда мы выберем на послезавтрашний Поединок за еду”, - Цинь Ланг указал на бычьи хвосты в миске, - “Это главный ингредиент”.

“Но сначала давайте приготовим сегодняшние блюда!”

Дан Бао быстро загорелся желанием.

Промыв рис, добавив воды и включив рисоварку, Цинь Ланг вернулся к столу. Он добавил холодной воды и кулинарного вина в таз с бычьими хвостами, затем нарезал ломтиками полынь и имбирь, вымыл и подготовил ягоды годжи и сушеную кожуру мандарина.

“Гулу?”

При внимательном рассмотрении многолистника и имбиря, разложенных на столе, на лице Дан Бао появилось озадаченное выражение.

Эти два ингредиента выглядят очень похоже!

“Это полигнатум, также известный как Тигровый имбирь, ” Цинь Ланг указал на чуть более белые ломтики полигнатума. - У него практически нет запаха, а на вкус он довольно сладкий”.

“Это имбирь”. Затем он указал на другой и отщипнул кусочек, чтобы Дан Бао понюхал: “Чувствуешь запах?”

В одно мгновение ноздрей коснулся аромат имбиря с легкой пряностью.

Дан Бао в испуге быстро отлетел назад.

Увидев восхитительную реакцию Дан Бао, Цинь Ланг от души рассмеялся, затем начал

готовить остальные ингредиенты.

Увидев, как Цинь Ланг нарезает свиную вырезку толстыми ломтиками, Дан Бао повернулся всем телом и снова приблизился.

“Гулу?”

“Бычий хвост нужно замочить в воде, чтобы удалить кровь. Пока мы ждем, мы можем приготовить второе блюдо - жареную свинину в шариках”. Цинь Ланг улыбнулся: “Помнишь, мы купили салат-латук? Это для третьего блюда, салата-латука с устричным соусом.”

Пока он говорил, Цинь Ланг нарезал свиную вырезку, положил ее в небольшую миску, посолил и хорошо перемешал, затем начал готовить соус.

Две большие ложки белого сахара, две большие ложки рисового уксуса, соответствующее количество соли, соевый соус и кунжутное масло.

К тому времени, как Цинь Ланг доделал соус, Дан Бао пришел в себя и взволнованно подошел к Цинь Лангу.

Свежие листья салата можно сделать еще свежее, если использовать кулинарные навыки!

Пришло время снова использовать его Кулинарный Навык!

“Гулу дуду!”

“Несмотря на то, что салат-латук был уже очень свежим, когда мы его купили, я верю, что с вашим кулинарным мастерством он станет еще вкуснее”. Цинь Ланг серьезно кивнул.

Получив подтверждение Цинь Ланга, маленькое личико Дан Бао засияло от счастья.

“Далее нам нужно полностью пропитать крахмал, который позже будет использован для теста для нашей жареной свинины в шариках”. Достав пакетик картофельного крахмала, Цинь Ланг объяснил во время работы: “Используйте больше воды, чем для приготовления теста, немного размешайте, затем дайте ему отдохнуть”.

На лице Дан Бао появилось озадаченное выражение.

Приготовление теста? Что это?

“Гу Ду?”

Цинь Ланг отложил тесто в сторону, чтобы оно отдохнуло: “Приготовление теста - это отдельная техника выпечки. В следующий раз я испеку вам вкусные большие мясные булочки, и тогда вы поймете”.

Пока другие разрисовывают торты, Цинь Лан разрисовывает булочки.

“Гу Ду!”

Глаза Дан Бао сразу же загорелись.

Большие мясные булочки!

Звучит восхитительно!

“Теперь мы можем вернуться к бычьему хвосту”.

Цинь Ланг поставил перед собой таз с бычьими хвостами и указал на воду в тазу.

После замачивания смесь воды и кулинарного вина в тазу стала красной.

“Видишь, кровь уже впиталась”.

“Гулу!”

Глаза Дан Бао были широко открыты.

Это было так загадочно.

Увидев маленькое личико Дан Бао, Цинь Ланг повеселел и приступил к следующим шагам.

Добавьте бычий хвост, зеленый лук и имбирь в холодную воду. Доведите до кипения на сильном огне, снимите пену, затем выньте рыбу.

Разогрейте сковороду и добавьте немного масла. Обжарьте бычий хвост с ломтиками имбиря, затем положите бычий хвост, кусочки многоугольника, ягоды годжи и сушеную кожуру мандарина в скороварку. Добавьте воду, кулинарное вино и соль.

Увидев, как Цинь Ланг закрывает крышку скороварки, лицо Дан Бао осветилось предвкушением.

Скоро ли они будут готовы к употреблению?

“Гу Ду Лу?”

“На приготовление в скороварке нужно полчаса”. Цинь Ланг развел руками: “Это все равно вкусно. Если готовить на медленном огне, на приготовление уйдет два часа”.

Пройдет так много времени, прежде чем они смогут поесть!

Маленькая головка Дан Бао внезапно поникла.

“Все в порядке. За это время мы успеем приготовить два других блюда, чтобы насладиться всеми тремя одновременно”. Цинь Ланг погладил Дан Бао по голове: “Теперь это не кажется таким уж долгим, не так ли?”

“Дулу!”

Верно, есть еще два блюда!

Уши Дан Бао дернулись, и его лицо снова озарилось предвкушением.

http://tl.rulate.ru/book/104953/3695594