

12 Глава: Время приема пищи.

Увидев, что Дан Бао пришел в себя, Цинь Ланг весело выложил на тарелку измельченные морковь, имбирь, лук и кинзу и поставил ее перед Дан Бао.

“Мурлыканье!”

Моя очередь выступать!

Увидев эти ингредиенты, Дан Бао мгновенно воспрянул духом, с силой выдувая, восстанавливая слегка увядшие измельченные ингредиенты, придавая им четкость и свежесть.

“Отличная работа!”

Цинь Ланг с энтузиазмом похвалил его, прежде чем потянуться к миске с замоченным кукурузным крахмалом.

Кукурузный крахмал к этому времени полностью ушел под воду, придавая пальцам упругость.

Оно тщательно пропитано.

Слив излишки воды, он начал наносить тесто.

Он смешал три ложки замоченного кукурузного крахмала и половину ложки воды, соблюдая это соотношение, добавил нарезанную свиную вырезку и перемешивал их, пока каждый ломтик полностью не покрылся тестом.

Только с такой запеченной в кляре свиной в форме шариков мясо, обжаренное во фритюре, может получиться хрустящим снаружи и нежным внутри.

Когда масло нагрелось до 70 градусов по Цельсию, он развернул ломтики свинины и положил их в кастрюлю.

Прежде чем Цинь Ланг успел завершить этот этап, аромат, исходящий от жареной свинины в шариках, шипящей в горшочке, дразнил чувства.

“Булькай!”

У Дан Бао текли слюнки, он с нетерпением ждал момента, когда Цинь Ланг зачерпнет его из кастрюли.

“Это еще не готово, подожди еще немного”. Цинь Ланг сказал, пытаясь сдержать смех, глядя на нетерпеливого малыша со слезящимися глазами, он успокоил его: “Спешка приводит к расточительству”.

“Булькай!”

Я не хочу горячий тофу! Я хочу жареную свинину в шариках!

Цинь Ланга это позабавило еще больше.

Температура масла быстро поднялась до 80 градусов по Цельсию, поскольку Цинь Ланг продолжал подбадривать Дан Бао и быстро положил ломтики свинины обратно в кастрюлю для обжаривания еще 15 секунд.

После удаления излишков масла он оставил в кастрюле совсем немного масла, добавил тертый имбирь, тертую морковь, обжаренную свинину и ранее приготовленный соус, несколько раз перемешал, затем добавил тертый лук и кинзу и еще пару раз перемешал.

“Готово ~” Увидев, что Дан Бао чуть не плачет от предвкушения, Цинь Ланг быстро подал жареную свинину в шариках. “Осторожно, она горячая ...”

Глядя на Дан Бао, который быстро схватил кусок жареной свинины, Цинь Ланг почувствовал, что его предупреждение было напрасным.

Будет ли существо, способное дышать огнем, бояться небольшого количества тепла?

Наблюдать за тем как ест Дан Бао было довольно увлекательно.

Его маленькая похожая на желток мордочка, спрятанная в прозрачном теле, появлялась при поедании.

Прикосновение магии.

Цинь Ланг достал из рисоварки две миски риса и поставил одну миску перед Дан Бао. “Попробуй это с рисом”.

Сказав это, он взял ложечкой, залитый соусом ломтик жареной свинины, подул на него, чтобы он остыл, и откусил.

Кисло-сладкий соус освежил и хорошо сбалансировал жирность, позволив сильному аромату от жарки во фритюре разноситься во рту при первом же кусочке.

Замоченное в кукурузном крахмале тесто при высокой температуре образовало твердую и хрустящую корочку. Соус слегка размягчил его, придав ему изумительную текстуру.

Свиная вырезка внутри сохранила свой первоначальный вкус и нежность благодаря закрытой корочке, так что даже сока было много.

В сочетании с полным ртом риса...

“Это блюдо я мог бы есть всю жизнь и не устать от него”. Цинь Лан не смог удержаться, чтобы не покачать головой и вздохнуть.

“Мурлыкай, мурлыкай!”

Дан Бао, который только что открыл для себя совершенно новый мир вкусов, от души согласился.

Съев пару ложек риса вместе с жареной свиной, Цинь Ланг с некоторой неохотой отложил палочки для еды и достал лист салата из корзины для овощей.

“Суп из бычьих хвостов займет немного больше времени, тем временем мы можем приготовить листья салата с устричным соусом”.

Хотя жареная свинина в шариках продолжала соблазнять Дан Бао, она быстро втянула голову в туловище, а затем поспешно придвинулась ближе к Цинь Лану.

“Глуг!”

Оцените мою свежесть!

Видя, как Дан Бао умело использует кулинарный навык, чтобы сделать салат еще свежее, лицо Цинь Ланга расплылось в улыбке.

В компании Дана Бао даже процесс приготовления стал веселее.

Как одно из сезонных овощных блюд домашнего приготовления, салат-латук с устричным соусом не сложен в приготовлении.

Пока Дан Бао предлагал свою помощь, Цинь Ланг включил плиту, чтобы вскипятить воду и приготовить устричный соус для салата.

Ложка устричного соуса, две ложки легкого соевого соуса, щепотка перца и ложка

кукурузного крахмала.

Вкус овощей был легким, поэтому при их загущении соус лучше прилипал, усиливая вкус.

Наконец, была добавлена большая ложка воды, и все перемешивалось до получения однородной массы.

Отложив в сторону приготовленный устричный соус, Цинь Ланг взял листья салата, которые обработал Дан Бао, отрезал корешки и быстро промыл их.

Вода, которая кипела в кастрюле, теперь была готова.

Для придания основного вкуса была добавлена ложка соли, а для сохранения зелени и яркости салату-латуку была добавлена ложка масла после бланширования. Затем листья салата выложили в горшочек, бланшировали до шестидесятипроцентной готовности и посыпали зеленью.

Пока салат не был выложен на тарелку, он сохранял свою зеленую свежесть, его поверхность отливала водянистым блеском, что выглядело особенно соблазнительно при освещении.

Судя по цвету, оно возбуждало аппетит.

Он разогрел в кастрюле масло, обжарил измельченный чеснок, приготовленный Дан Бао, до появления аромата, добавил устричный соус и перемешивал, пока соус не стал пузырящимся и густым.

В жару свежий аромат устричного соуса, смешанный с ароматом перца, проникал в ноздри, подобно соблазнительному эльфу, заставляя жаждать еды.

“Блюдо готово!”

Глядя в выжидающие глаза Дан Бао, Цинь Ланг равномерно полил соусом листья салата, а затем поставил тарелку на стол: “Попробуешь?”

“Дуду-гугу!”

Дан Бао обрадовался, быстро наклонился и осторожно подобрал лист салата.

В следующее мгновение его глаза засияли.

Это так вкусно!

Правильно выбрав время, Цинь Ланг открыл сковородку, налил две миски тушеного супа из бычьих хвостов, поставил их перед собой и Дан Бао, а затем сел.

В отличие от аромата жареной свинины в шариках, аромат супа из бычьих хвостов был мягким и насыщенным.

Молочно-белый суп был слегка густоватым, сверху плавало несколько красных ягод годжи. Там также была пара бледно-желтых ломтиков многоугольника и светло-коричневый бычий хвост. Сочетание цветов сделало его аппетитным.

Он сделал небольшой глоток, и Цинь Ланг удовлетворенно прищурился.

Коллаген из бычьего хвоста растворился в супе после приготовления под высоким давлением. Свежесть говядины и сочность костного мозга, покрытого коллагеном, более отчетливо ощущались на языке.

Легкая сладость полигоната и ягод годжи придали свежести супу из бычьих хвостов, придав ему насыщенный, но не жирный вкус.

“Ду ру!”

Дан Бао осторожно сделал глоток супа, на его лице появилось выражение, похожее на выражение Цинь Ланга.

Суп из бычьих хвостов действительно вкусный!

“Я рад, что тебе понравилось”. Видя, с каким удовольствием Дан Бао ел, Цинь Ланг расплылся в улыбке.

Нет ничего более приятного, чем когда едок доволен собственной стряпней.

Цинь Ланг взял нежный бычий хвост без костей и отправил его в рот.

Бычий хвост, насыщенный коллагеном, не был твердым, а щели в текстуре были заполнены вкусным супом.

Более сильный говяжий вкус мяса проявляется при жевании, наполняя рот.

Кусочек салата-латука с устричным соусом и рисом отправился ему в рот.

Аромат чеснока, обжаренного в масле, не был подавляющим, смешиваясь со свежим вкусом

устричного соуса и хрустящей сладкой текстурой салата-латука, от него у Цинь Ланга мгновенно заблестели глаза.

Соленость и сладость идеально сочетались, мгновенно перебивая стойкий вкус супа из бычьих хвостов. В сочетании с крупнозернистым рисом, который имел слегка эластичную текстуру, это действительно было наслаждение.

Далее пришло время пировать.

<http://tl.rulate.ru/book/104953/3695670>