15 Глава: Похвала Чжоу Цин

Чжоу Цин не возражал, чтобы шеф-повар наблюдал за ним со стороны.

Многие духовные повара в городе Дунся знали, что у него была склонность к дегустации рыбных блюд, приготовленных другими Духовными поварами.

Было немало духовных шеф-поваров, которые пытались угодить ему, надеясь получить от него значок Рекомендателя блюд.

Но у него были свои критерии оценки, и он никогда не поддавался чужому влиянию.

Причина, по которой он пришел сюда, заключалась просто в том, что вчера вечером выдающийся шеф-повар по имени Ли Хонг сказал ему, что здесь есть особое рыбное блюдо с уникальным способом приготовления.

Итак, он пришел.

Вот так просто.

Чжоу Цин сначала медленно подвинул тарелку, рассматривая приготовленного на пару окуня со всех сторон и вдыхая аромат блюда.

“Цвет хороший, добавление измельченных овощей придает ему слоистый оттенок”. Он спокойно начал: “Рыбного запаха нет, только насыщенный аромат”.

Одним из ключевых моментов при приготовлении рыбных блюд является удаление рыбного запаха.

Пока что это блюдо отлично справлялось с этой задачей.

Это заинтересовало Чжоу Цин.

Он положил себе миску риса, затем взял палочки для еды, готовясь к приготовленному на пару окуню.

Для первого кусочка Чжоу Цин положил поверх рыбы измельченные овощи, обмакнул их в коричневый соус рыбного блюда и отправил в рот.

В момент дегустации он ощутил солоноватый и свежий вкус ферментированного бобового соуса, который к тому же был слегка сладковатым.

В пикантный соус добавляли сахар?

Это было несколько неожиданно, потому что такой метод невероятно придал вкус.

Тонкие морковные ломтики в соусе получились хрустящими и насыщенными.

Чжоу Цин слегка кивнула в знак одобрения.

Многие духовные шеф-повара представляли блюда просто для вида, получая некоторое одобрение от кулинарных консультантов, но для Чжоу Цин такая практика была претенциозной и лишенной содержания.

Но в этом блюде из окуня, приготовленном на пару, которое стояло перед ним, такой проблемы не было. Даже самый простой гарнир был приготовлен шеф-поваром идеально.

После того, как Чжоу Цин откусил немного риса, чтобы очистить свой вкус, вторым кусочком была кожица рыбьего брюшка.

Большинство людей думают, что брюшко и щека рыбы - лучшие части, но Чжоу Цин отличается.

Он любит есть рыбью кожу.

И это тоже часть, которую легко упустить из виду при приготовлении рыбных блюд.

Ловко используя палочки для еды, он отделил кусочек рыбьей кожи от рыбьего брюшка, обмакнул его в ферментированный бобовый соус и отправил в рот.

Хм?

Глаза Чжоу Цин расширились.

Рыбья шкурка была мягкой и вкусной, обычно у этой части должен быть более сильный рыбный привкус, но в этот момент он не мог уловить ни малейшего его привкуса.

Но ни в чем из этого не было смысла.

По влажности рыбы он мог сделать вывод, что это блюдо готовилось методом, похожим на отваривание.

При таком способе кожа рыбы сначала размягчается и легко пережаривается.

Но рыбья кожа у него во рту была на удивление упругой и жевательной!

Чжоу Цин признал, что это было то, чего он не мог достичь.

Набив рот рисом, Чжоу Цин наконец потянулся к мякоти рыбьего брюшка.

При легком надавливании мякоть рыбьего брюшка идеально отделяется от ребер рыбы.

Чжоу Цин обмакнул рыбу в ферментированный бобовый соус и отправил в рот. С легким причмокиванием мякоть рыбы растаяла во рту.

“Такая нежная рыбья мякоть”. Он не смог удержаться от восклицания.

Чтобы добиться такой нежности, при которой весь кусочек мяса можно приподнять палочками, но при этом он тает при дегустации, требовался очень высокий уровень контроля в процессе приготовления.

Что касается вкуса, насыщенный соленый и свежий вкус ферментированного бобового соуса не подавлял, оригинальный вкус мякоти рыбы был звездой, уникальная свежая сладость подарила любителю рыбы Чжоу Цин освежающее ощущение.

Он медленно отложил палочки для еды.

В этот момент его пленил не приготовленный на пару окунь, а духовный шеф-повар, на которого он раньше не обращал особого внимания, тот, кто приготовил этого приготовленного на пару окуня.

“Как тебя зовут?”

Услышав, как Чжоу Цин добровольно спрашивает имя Цинь Ланга, улыбка расплылась по лицу Ло Хуэя.

Возможность заранее произвести впечатление на Рекомендателя блюд достигла своей цели.

Цинь Ланг отреагировал так же быстро: “Сэр, меня зовут Цинь Ланг”.

“Я запомню это”. Чжоу Цин торжественно кивнула. “Если у тебя меньше трех значков, ты можешь пройти мой тест”.

С этими словами он снова обратил свое внимание на тушеного окуня, стоявшего перед ним.

Если раньше он оценивал его по профессиональной привычке, то теперь пришло время просто насладиться вкусной едой.

Цинь Ланг больше не беспокоил его, тихо последовав за Ло Хуэем на кухню.

“Все прошло хорошо”. Ло Хуэй расплылся в улыбке: “После того, как я произвел на него впечатление, получить значок” Рекомендатель еды", безусловно, будет легче".

“Что касается адресов тех, кто рекомендует блюда в этом городе, вы можете найти их на официальном сайте Ассоциации”.

Цинь Ланг понимающе кивнул.

После того, как завтрашняя битва за еду закончится, он сначала навестит мистера Чжоу Цина, а затем постепенно нанесет визиты другим Рекомендателям еды!

После разговора Цинь Ланг попрощался и покинул ресторан, чтобы вернуться домой.

“Гулу!”

Дэн Бао последовал за Цинь Ланом на кухню, его глаза были полны нетерпеливого предвкушения.

Блюдо из бычьих хвостов для битвы за еду!

У него, пропустившего обед, уже потекли слюнки!

Увидев его восхитительный жадный вид, Цинь Ланг не смог удержаться от улыбки.

“Тогда давайте начнем готовиться к битве за еду!”

…

Два блюда из окуня, приготовленные на пару во время ужина, также получили единодушную оценку гостей.

Десять билетов на завтра были быстро зарезервированы, и тем, кто не смог этого сделать, пришлось прийти пораньше, чтобы забронировать билеты на послезавтра.

Это заставило Ло Хуэя все больше убеждаться в том, что предоставление Цинь Лангу 90% прибыли было мудрым решением.

После приготовления тушеного окуня Цинь Ланг и следовавший за ним Дан Бао отправились домой, чтобы продолжить знакомство с духовным шеф-поваром.

Что касается блюда, которое он приготовил для битвы за еду, Цинь Ланг считал, что это блюдо наверняка удивит девушку по имени Ду Вэйвэй завтра.

В мгновение ока наступил следующий день.

Закончив готовить деловой обед, Цинь Ланг покинул ресторан.

Вместо того, чтобы пойти домой, он отправился прямиком на рынок продовольственных товаров, сертифицированный Ассоциацией духовных шеф-поваров.

“Вернулся за добавкой мяса?”

Мясник с первого взгляда узнал Цинь Ланга и приветствовал его искренним смехом: “У нас только что прибыла свежая говядина, части бычьих хвостов. Какое мясо ты хочешь сегодня?”

Хотя он не понимал, почему этот молодой человек отдавал особое предпочтение бычьим хвостам, ведь он каждый раз покупал мясо на тысячи долларов, мясник был не против прихватить несколько бычьих хвостов, которые стоили немного.

“Нет, сегодня я не буду покупать мясо”. Цинь Ланг улыбнулся. “Я покупаю только бычьи хвосты”.

Мясник: “???”

Вы не следуете заведенному порядку?

“Тогда ты можешь с таким же успехом купить немного мяса, и я отдам тебе бычий хвост бесплатно!” Мясник великодушно махнул рукой.

“Ничего не поделаешь”. Цинь Ланг беспомощно заговорил: “Мне это нужно для битвы за еду”.

В борьбе за еду с ограниченной стоимостью ингредиентов необходимо приобретать ингредиенты на рынке продуктов, сертифицированных Ассоциацией духовных шеф-поваров.

Не говоря уже о том, что его раздают бесплатно, даже эксклюзивная скидка для Духовного

Шефа не предоставляется.

В противном случае это может нарушить принцип справедливости.

Зная, что это была Битва за еду, мясник мог понять просьбу Цинь Ланга.

Нет, он все еще не мог понять.

http://tl.rulate.ru/book/104953/3696093