

Сперва Эрина Нагикири подумала, что Лю Сяофэн из тех людей, которые только и могут, что хвастаться, но не имеющих силы, но увидев его умелое изготовление лапши и быструю работу ножом при нарезании гарниров, ей пришлось пересмотреть свои взгляды на силу Лю Сяофэна.

Мелко нарезать лук, нарезать побеги бамбука ломтиками и нарезать брокколи на мелкие кусочки... Все это было сделано быстро, за один проход, без лишних усилий, а нарезанные гарниры были аккуратно и красиво уложены на тарелку для дальнейшего использования.

"Кажется, люди, приехавшие сюда из курорта Фар Мун, не бесталанны..." - Эрина Наги обернула руки вокруг себя и продолжила наблюдать за готовящим Лю Сяофэном, в этот момент она наконец-то посмотрела на него с ноткой признательности, но отвращение к "простолюдинам" все еще не могло быть устранено.

Хотя мнение Эрины Нагикири о Лю Сяофэне немного изменилось, сам Лю Сяофэн в это время совершенно не подозревает, что он полностью поглощен приготовлением этого блюда, и ему некогда заниматься кем-либо на стороне.

Закончив нарезать овощи, Лю Сяофэн сразу же приступил к обработке свиной вырезки, а после простой промывки туго перевязал ее хлопковой веревкой. Разогреть масло на сковороде и обжарить свинину.

"Время обжарки около 15 секунд... Что ж, сейчас самое время! Добавить темный соевый соус и окрасить."

Лю Сяофэн точно уловил время каждого этапа приготовления и не допускал ошибок даже на секунду.

Свиная вырезка быстро обжаривается и приобретает легкий аромат. После этого развяжите хлопковую веревку, нарежьте ее ломтиками, а затем положите в кастрюлю для второго обжаривания, а затем отложите в сторону для дальнейшего использования.

Мясо свиной вырезки как один из гарниров было обработано, и затем Лю Сяофэн сразу же приступил к приготовлению овощей.

Добавьте масло в другую кастрюлю, затем добавьте измельченный лук и обжарьте, затем добавьте побеги бамбука, чтобы продолжить обжаривание, и в кастрюле поднялся легкий аромат.

В то же время котел, который кипел с самого начала, уже кипел, Лю Сяофэн правой рукой обжаривал в кастрюле ломтики побегов бамбука, левой рукой открыл крышку котла и положил в него кружки моркови и стручковую картошку.

По-видимому, в этом котле кипит основа для лапши рамен.

Второй секрет рамена Ичираку заключается в том, что каждый гарнир нужно тщательно обрабатывать, а основу супа нужно медленно варить на медленном огне, чтобы добиться глубокого насыщенного вкуса.

На самом деле, если говорить прямо, секрет рамена Ичираку - это три элемента, из которых состоит текстура блюда: лапша, основная часть и гарниры.

Все три элемента незаменимы, и если одного из них будет не хватать, это нельзя будет назвать раменом.

После того как ломтики побегов бамбука и другие гарниры в сковороде были просто обжарены, их положили в кастрюлю и положили на тарелку для дальнейшего использования, а затем Лю Сяофэн тут же повернулся и зачерпнул ложкой сваренный в котле суп и попробовал его на вкус.

Благодаря вкусу Бога Пищи, Лю Сяофэн может легко определить, чего не хватает в этом супе и как его улучшить.

Как только суп и гарниры будут готовы, мы сразу же вернемся к приготовлению заквашенного теста, а этапы приготовления таковы... Скатать и раскатать тесто.

Увидев это, Шинто Скарлет, стоявшая за Эриной Нагикири, невольно воскликнула вполголоса: "Действительно могущественно, несколько гарниров обрабатываются отдельно и не путаются." В то же время, в процессе обработки, он также может кипятить основную часть супа, и он очень хорошо знает, что нужно делать в процессе многослойного приготовления. С того момента, как он начал готовить, его руки почти не останавливались... Кажется, ни одной минуты не было потрачено впустую.

Конечно, Эрина Нагикири тоже это видела, и ей пришлось еще раз признать, что обычные ученики просто не могут этого сделать...

В волшебных руках Лю тесто быстро превращается в тонкие полоски, на этом этапе в рамене его еще называют "скользящие полоски".

После неоднократного постукивания, разминания, растягивания и бросания большого куска теста, положите тесто на панель, возьмите обеими руками оба конца полоски, поднимите ее и энергично отбейте на разделочной доске.

Целью растягивания полоски, складывания обоих концов пополам, дальнейшего удерживания обоих концов и отбивания и т. д. является изменение порядка белков глютеина в тесте, так что хаотично расположенные молекулы белка упорядочиваются в длинную цепочку, которая в промышленности также называется "вымешиванием глютеина".

На этом этапе мастерства Лиу Сяофэна тоже хватает, он умело разминает тесто в длинные полоски и вымешивает их в ровные полоски лапши толщиной около 20 мм и длиной с палочки для еды.

Хотя это выглядит просто, судя по его вспотевшему лбу, это работа, требующая как силы, так и мастерства.

После проминания полоски остается последний штрих – нарезать лапшу, что позволит превратить только что полученную "полоску" в настоящую лапшу.

.....

Лапша молниеносно погружается в кастрюлю, а теперь остается только ждать, пока она приготовится вместе с гарниром и бульоном.

В это время Лиу Сяофэн наконец вытер пот со лба, повернулся и с улыбкой произнес, глядя на Эрину Накири, стоящую перед ним: "Госпожа экзаменатор, осталось всего несколько минут, чтобы доделать лапшу, пожалуйста, подождите немного".

Эрина Накири, как и всегда, с непроницаемым выражением лица, скрестила руки и небрежно ответила: "Похоже, вы очень уверены в своей кулинарии, но если это будут просто обычные рамэн... Моему языку просто невозможно угодить".

"Вы имеете в виду ваш собственный "божественный язык", да?"

Лиу Сяофэн улыбнулся, вылавливая отваренную лапшу шумовкой и выкладывая ее в заранее приготовленную большую миску, и сказал: "Простите, но и у меня есть необычные вкусовые способности, а именно "божественный вкус еды", который превосходит ваш!"

"Что вы говорите, "божественный вкус еды"?!"

Эрина Накири хотела что-то возразить, но ее взгляд тут же привлекла лапша Лиу Сяофэна, которая постепенно приобретала форму угощения.

А после того, как Лиу Сяофэн выложил лапшу в глубокую белую эмалированную миску, он налил в нее из котла тушеный свиной костный овощной бульон.

Бульон заливается в миску с лапшой до половины, а затем на рамен выкладываются только что приготовленные яйца, побеги бамбука, рулетики умон, брокколи и морские водоросли.

"Готово, "Секретный рамен Ичираку" дяди Конохи Ичираку готов, госпожа экзаменатор, пока он горячий, не откажитесь отведать!" Лиу Сяофэн наконец вручил готовый рамен Ичираку Эрине Накири.

Когда гарнир, бульон и лапша были собраны вместе, рамен, стоящий перед Эриной Накири, действительно излучал собственное "очарование".

Аромат самой лапши, аромат бульона и аромат гарниров, источаемые жаром лапши и бульона, уже заставили тело Эрины Накири отреагировать на простое вдыхание этого трехкомпонентного аромата.

Превосходно... Превосходный густой аромат, этот... Это рамэн, который делают обычные люди, рамен Ичираку?