

После того как Лю Сяофэн и Сакаки Рёко ответили согласием, они приготовились заняться готовкой.

Жареные утиные грудки — одно из самых классических французских блюд, можно даже сказать — одно из знаковых блюд французской кухни.

Французы — народ, любящий поесть, а утки для них — настоящая страсть. Утка — ингредиент, в котором не пропадает ничто.

Голова, кровь и мясо утки — всё идёт в дело. Примечательно, что из любой части утки может получиться изысканное блюдо.

Классическое приготовление утиных грудок — «французские жареные утиные грудки» — любят многие гурманы за простоту и отменный вкус.

«Сакаки, ты займись соусами, а я буду готовить грудки. Очисти зелёный и красный перец, нарежь их тонкими ломтиками, измельчи имбирь и преврати перцы в муку», — сказал Лю Сяофэн Рёко Сакаки.

«Хорошо, ложись на меня!».

Лю Сяофэн давал указания Рёко Сакаки, но и сам не сидел без дела: положил утиную грудку на противень, равномерно присыпал её мускатным орехом, солью и чёрным перцем.

Затем надел резиновые перчатки и стал руками разминать специи, а пока закипела плита, Сакаки Рёко подготовила и другие ингредиенты.

В этот момент Лю Сяофэн поднял голову и многозначительно бросил взгляд в сторону Эрины Накири. Эрина как раз увидела его улыбку и ответный взгляд.

«Скарлет, ты видел? Этот парень фактически пытается меня спровоцировать, чёрт побери... Я должна ему немного показать. Скарлет, помоги мне с приготовлением соусов!».

Эрина сердито обратилась к Скарлет Санд. Надев сверху поварской колпак, Эрина приготовилась к готовке.

Скарлет Санд слегка опешила и даже удивилась. Потому что на уроках кулинарии Эрина редко сама что-то готовила — она обычно давала указания и просто пробовала блюда, оставляя процесс готовки другим.

Но после недолгого удивления Скарлет Санд взяла себя в руки и ответила: «Слушаюсь!».

А затем увидела, как Скарлет Санд взяла все ингредиенты для блюда из жареных утиных грудок.

«Я займусь приготовлением грудок, основным ингредиентом, а ты отвечаешь за зелёный и красный перец, а также другие ингредиенты, Скарлет. Если что-то не поймёшь, обращай ко мне. Мы не можем уступить этому мерзавцу!», — обратилась Эрина к Скарлет.

Изначально она не собиралась ввязываться в «соревнование», которое только что объявил Лю Сяофэн. Но, увидев его вызывающий взгляд, Эрина так разозлилась, что решила использовать свои кулинарные навыки, чтобы поставить Лю Сяофэна на место.

Приготовление утиных грудок на сковороде — относительно простое блюдо, его маринуют и

запекают в духовке, перед тем как обжарить на сковороде.

Поэтому когда лектор Фрэнк закончил готовить и обернулся, он обнаружил, что Лю Сяофэн и Эрина уже проделали большую часть работы, осталось только дожидаться, когда утиные грудки приготовятся в духовке и пожарить их во фритюре, чтобы завершить приготовление.

Заметив это, Фрэнк разозлился, насколько же наглые эти ученики, они приготовили свои блюда по собственным рецептам, не дожидаясь пока он закончит писать на доске.

Но когда он увидел Эрину Накири, Фрэнку пришлось сдерживать свой гнев. Не секрет, что директор школы — дедушка этой «богини гурманов». Даже если не считаться с её «божественным вкусом», конечно, надо дать лицо директору школы.

Затем Фрэнк перевёл взгляд на Лю Сяофэна и пробормотал про себя: «Откуда этот пацан взялся и зачем он затеял соревнование с „богиней гурманов“?».

Так как стол, на котором готовила Эрина, был довольно далеко от кафедры, и Фрэнк спиной к ней писал рецепт на доске, весь разговор они слышали.

Между делом Фрэнк заглянул в бумаги о поступлении Лю Сяофэна.

Оказалось, что это студент по обмену, ну, из Дальнелунного курорта, которого так хорошо рекомендовал Доджима Сильвер? Фрэнк был немного ошеломлён, он не ожидал, что этот студент по обмену окажется очень непростым персонажем на заднем плане.

Фрэнк не может не знать, кто такой Доджима Сильвер, и, конечно же, он должен выказывать уважение.

С одной стороны, она внучка коменданта школьного парка. С другой стороны, её рекомендовал главный шеф-повар Дальнелунного курорта. Всё это "большие шишки". Фрэнк - хитрый человек. Естественно, он не станет их обижать из-за такого пустяка.

Поэтому Фрэнку остаётся лишь смириться с "придирчивостью" Лю Сяофэна и Эрины.

Фрэнк составил блюда, а затем кратко объяснил основные моменты блюда учащимся внизу, и затем другие группы начали готовить.

Рёко Сакаки тоже подняла голову, чтобы посмотреть на рецепт на доске, и она сразу же обнаружила, что рецепт был точно таким же, каким пользовался Лю Сяофэн, почти без отличий.

Тогда она полностью убедилась в том, что только что сказал Лю Сяофэн, и она всё больше и больше восхищалась Лю Сяофэном в своём сердце.

День~

В это время с духовки на стороне Лю Сяофэна прозвучал звуковой сигнал, и утка, зажаренная в духовке, была готова.

После обжаривания утка просто обжаривается в последний раз.

Рёко Сакаки, которая давно готовилась, достала утиную грудку, помещённую в противень, в термостойких перчатках и передала её Лю Сяофэну, который уже разогрел сковороду.

Практически в то же время утиную грудку из варочной станции Эрины тоже вынули из духовки и сразу же начали готовить.

Процесс приготовления двух наборов похож, и окончательный этап приготовления занимает всего несколько минут.

Положите утиную грудку в неокрашенную сковороду кожей вниз и полностью обжарьте жир.

Так как утка долго запекалась в духовке, то утиный жир легко обжаривается, и кожица постепенно приобретает красивый коричневатый цвет.

Положить подготовленные гарниры (зелёный и красный болгарский перец и ломтики имбиря) , помешивая жарить в течение половины минуты, и обратную сторону утиной грудки можно вынуть из кастрюли.

Наконец, её кладут на тарелку и просто сервируют, и всё готово.

"Готово!" Лю Сяофэн закрыл крышку и направился к обеденному столу с Рёко Сакаки.

Прежде чем все из других групп успели произнести восклицания, голос Эрины также послышался из голоса цундэрэ: "Хмф, мы тоже закончили!".

Хотя Лю Сяофэн выполнил это на шаг раньше, я также только что говорил, что обеденный стол, за которым находится группа Эрины, ближе к кафедре, а обеденный стол Лю Сяофэна находится дальше.

Расстояние между обеденным столом и кафедрой просто компенсировало несоответствие во времени, которое было необходимо двум сторонам для завершения еды, и обе группы поставили готовую еду перед лектором одновременно слева и справа от кафедры.

.....

(Продолжение следует.)

<http://tl.rulate.ru/book/106897/3858342>