

Когда все вокруг увидели, что Лю Сяофэн достает морского леща, все забыли опрыскать его, и на какое-то время все только восхищались ингредиентом.

Причина этого заключается именно в том, что морской лещ считается изысканным ингредиентом в сердцах японцев, и это единственная рыба, известная как "король рыб в Японии".

В Японии есть местная поговорка: "Сакура среди цветов, лещ среди рыб", которая в очередной раз доказывает высокий статус морского леща в сердцах японцев. С одной стороны, потому что он действительно вкусный, с другой стороны, он находится под влиянием традиционной культуры, и самое главное, что он не очень дорогой, и обычные рабочие семьи могут часто его есть.

Тысячи лет назад, во времена Дзёмон, японцы начали есть морского леща, но это не значит, что морской лещ обязательно лучше, чем тунец и лосось.

Можно только сказать, что он несет в себе некие чувства, и вкусно ли это или нет, в конечном счете зависит от способа приготовления.

"Если вы думаете об использовании морского леща, это лучший выбор во всех отношениях, и наступает сезон морского леща, и это сезон, когда мясо морского леща самое вкусное.....весь год".

Эрина повернулась и пристально посмотрела на Лю Сяофэна и сказала, в ее тоне все еще был оттенок похвалы, но если присмотреться, то можно заметить, что в глазах Эрины полно презрения.

Стол для приготовления пищи двух участников находится недалеко, и как только вы повернетесь, вы сможете увидеть ситуацию на другой стороне.

"Ха, спасибо за комплимент~ Наги, какие ингредиенты вы готовите, не прикрывайте их загадочно, почему бы вам не открыть их, чтобы все увидели?" Лю Сяофэн обернулся и указал на тележку с едой рядом с Эриной.

"Хм, я заставлю тебя проиграть на этот раз!".

После того, как Эрина закончила говорить, она развязала белую ткань, покрывающую тележку с едой, правой рукой, но она увидела несколько видов морепродуктов, размещенных в тележке с едой.

Морской черт, креветки и большой кусок рыбы, которую многие люди не узнают с первого взгляда.

Просто глядя на цвет ингредиентов, можно увидеть, что морепродукты чрезвычайно свежие, а креветки и морской черт все еще покачиваются, и ясно, что они были свежими с воды в течение короткого времени.

"Йо, ты приготовила много морепродуктов, достойное быть одной из десяти лучших. Эти свежие морепродукты стоят больших денег, не так ли?" Лю Сяофэн сказал умышленно, он также знал, что было слишком просто оценить семейное происхождение Эрины и место Десяти Мастеров и получить драгоценные ингредиенты.

Эрина повернулась к королеве и фыркнула: "В этом алебарде я дам тебе понять, что величие

Десяти Мастеров - не то, что может оспорить такой человек, как ты!".

"Вот опять..... Пожалуйста, мисс, вы инициировали этот алебард против меня, и я был вынужден противостоять ему. Лю Сяофэн сказал беспомощно.

"Мне... мне все равно, у тебя все равно нет шансов выиграть на этот раз!" сказала Эрина, которая повернулась к столу для приготовления пищи и первой положила на доску живого морского черта.

Эрина взяла на себя инициативу и взяла на себя ведущую роль в обработке ингредиентов.

Хлоп!

Живой морской черт все еще бился на доске, и Эрина быстро достала несколько ножей и вставила их в плавники, хвосты и головы морского черта.

Морской черт был прикреплен к разделочной доске и не мог двигаться, поэтому она взяла кухонный нож и с большим мастерством препарировала морского черта.

Вообще говоря, есть два способа обработки морского черта: один заключается в том, чтобы закрепить рыбу на разделочной доске и обработать ее, как в случае с Эриной.

Другой - повесить вниз головой и отрезать каждую часть, что называется "подвешиванием".

Подвешивание явно требует более высокого уровня мастерства, но при этом гораздо быстрее обрабатывает и максимально сохраняет свежесть и качество мяса рыбы.

Однако Эрина не стала использовать подвешивание, а когда время приготовления вышло, она не стала использовать способ приготовления висячего, а вместо этого использовала способ размещения на доске постоянно.

После вскрытия Эрина просто сняла мясо с хвоста и положила его на большую тарелку, в то время как остальное мясо положила на тарелку, и, похоже, больше она ничего не планировала делать.

Затем Эрина вытащила омара из тележки с едой, омар был размером и длиной половины руки, а на панцире красовался рисунок.

Увидев эту особенность, некоторые люди уже распознали вид этой креветки, это редкий вид креветок - азиатские тигровые креветки.

Причина, по которой азиатская тигровая креветка является драгоценным ингредиентом, заключается не только в ее дефицитности, но и в ее вкусе.

Этот омар относительно крупный, его основной пищевой объект - мелкие креветки, поэтому его мясо не содержит примесей, а мясо креветок чище и вкуснее, чем у других омаров.

Две большие клешни тигровой креветки были связаны, и Эрина ни о чем не беспокоилась, взяв

в руки блестящий кухонный нож и нарезав вдоль панциря на спине.

Обработка креветок относительно проста: снять панцирь, отрезать хребет креветки, и все!

Затем я увидел, как она осторожно достает пасту из омара, которая является сущностью тигровых креветок. Однако все были немного озадачены, достать только пасту из омара, это что, приготовить что-то отдельно?

Затем Эрина начала обрабатывать кусок рыбы с синей кожей в тележке с едой, и когда она подняла кусок рыбы, у судейского стола вьющиеся волосы, судья, которому было около 40 лет, от удивления открыл рот.

"Ого-го, после морского черта и тигровых креветок, на этот раз мы собираемся иметь дело с чрезвычайно редким и драгоценным ингредиентом - черной рыбой!".

Куро, также известный как Куро-Син-черный, также известный как синий тунец, известен как "Король обнаженных". Улов его встречается реже, чем тигровых креветок, а мясо является лучшим ингредиентом в тунце!

Мясо вкусное и нежное, вкус освежающий и сладкий, вкус сырой пищи превосходный, и это также один из самых дорогих рыбных ингредиентов.

"Правда... Это действительно синий тунец, а часть, используемая до сих пор, все еще является частью живота, которая является самой жирной частью живота тунца! Чётко видимый узор снежинки и красная плоть являются выражением лучших ингредиентов!" сказала другая женщина лет 30 в кимоно.

Последний судья с усами потрогал подбородок и усы, слегка кивнул и сказал: "Это достойно Десяти мастеров Юэнян, за исключением более распространенного морского черта, все они являются первоклассными ингредиентами, которые лучшие рестораны могут не достать. С первоклассными ингредиентами и мастерством Ши Цзе, мне не терпится дождаться морского пира, который она подала~~".

"Мистер Боттон, у вас уже слюнки текут, пожалуйста, следите за своим имиджем. Напомнила женщина в кимоно, сидевшая рядом с усатым, ее выражение было полно отвращения.

Ботен Лианг долго вытирал слюни у себя в уголке рта, но его это нисколько не смущало, и он сказал: "Разве что-то не так с тем, чтобы признаться в своем аппетите перед лучшими вкусными ингредиентами? Я сказал, правильно, мистер Тояма?".

"Ладно, ладно, каждый раз, когда вы двое собираетесь, вы должны критиковать друг друга, можете ли вы обойтись, разве вы не можете просто спокойно смотреть игру?" сказал Тояма Дзинье немного невыносимо.

Очевидно, что эти трое не впервые сидят здесь для проведения рецензий, они все знакомы друг с другом и также являются завсегдатаями судейской коллегии Far Moon Eclipse Halberd.

.....

(Продолжение следует.)

<http://tl.rulate.ru/book/106897/3859126>