

Основными ингредиентами, с которыми Эрина работала до сих пор, являются тунец, тигровые креветки, морской черт и очищенные от костей кальмары.

Когда она уже собиралась официально приступить к приготовлению, она увидела, что Лю Сяофэн также начал обрабатывать морского леща.

Лю Сяофэн вынул из кошелька, в котором было несколько кухонных ножей, изогнутый поварской нож, расположил нож под углом 45 к хвосту морского леща, положил большой палец на внутреннюю сторону лезвия, а остальные пальцы на наружную сторону, чтобы сделать хороший жест "плоского толчка".

Затем Лю Сяофэн сделал резкое движение, и когда он двинул рукой, он увидел, как рыба чешуя отваливается и разлетается вокруг.

Этот изогнутый поварской нож представляет собой нож для снятия рыбной чешуи, который специально предназначен для обработки рыбьей чешуи, и его можно приобрести в крупных специализированных магазинах по продаже кухонных ножей.

Лю Сяофэну не нужно было специально использовать проволочный поварской нож и поварской нож со ста отверстиями для обработки морского леща, как это делал Лю Плеяды в начале.

Действительно, с морским лещом действительно сложно работать, особенно в эпоху "Чжунхуа Ибан", то есть в том измеренальном мире, в котором находится Лю Плеяды, где поварские ножи являются большой редкостью, поэтому обычные повара без специальных поварских ножей не могут идеально обработать морского леща.

Но в нынешнем мире Лю Сяофэна этой проблемы нет вообще, и повара создали все виды поварских ножей, чтобы облегчить обработку различных сложных ингредиентов.

Нет, когда он вчера вечером общался с Лю Плеядами по видеосвязи, он также вздыхал, что мир меняется, оборудование и удобства, такие как кухонная утварь, становятся более совершенными, и именно из-за того, что в современном мире существует множество видов поварских ножей, Лю Сяофэну стало намного удобнее обрабатывать морского леща.

Затем Лю Сяофэн таким же способом удалил чешую с другой стороны морского леща.

Чешуя с рыбы удалена, и теперь следующим шагом является удаление внутренних органов, и на этот раз Лю Сяофэн немедленно переключил на нож поменьше, а выбор небольшого поварского ножа, естественно, был сделан во избежание того, чтобы лезвие было слишком длинным и могло повредить внутренности и внутренние органы, которые можно было бы использовать.

Каждый раз, когда он обрабатывал какую-либо часть, он менял подходящий поварской нож, и все действия делались за один раз, и основная обработка морского леща была быстро

завершена.

В этот момент Лю Сяофэн также временно отложил в сторону поварской нож и вытер пот со лба.

Хотя я научился обрабатывать рецепт морского леща с помощью удобной кухонной утвари, все же к этому делу нужно подходить с полной ответственностью, и малейшая небрежность может испортить качество мяса морского леща.

А из-за особенностей рецепта, который нужно приготовить, форма морского леща не должна быть повреждена, иначе это повлияет на красоту следующего блюда.

Однако, к счастью, все прошло относительно гладко и без каких-либо ошибок.

Видя облегченный вид Лю Сяофэна, Эрина невольно на некоторое время остановилась, посмотрела на него и сказала:

"Видя, что ты так предан ингредиентам, позволь мне напомнить тебе, что "золотой век" морского леща составляет шесть часов с того момента, как его выловили из моря, а если выйдешь за эти пределы, восхитительный вкус его мяса будет потерян.

Я вижу, что с момента поимки твоего леща прошло несколько часов, не так ли?"

"Хе-хе... Спасибо за твоё доброе напоминание, но я уже придумал, как справиться с потерей вкусовых качеств морского леща~ Когда придёт время, не удивляйся!" Лю Сяофэн посмотрел на Эрину и улыбнулся.

"Удивиться, судя по ингредиентам, которые ты используешь, это совсем не...."

Эрина, говоря это, повернулась и начала продолжать готовить. Она верит, что блюда, приготовленные из морского леща такими обычными людьми, как Лю Сяофэн, не будут ничем большим, чем обычными и домашними блюдами.

Например, «тайяки», «вареный морской лещ», «паровой морской лещ», и целый ряд домашних блюд, ничем не отличающихся.

Даже если у тебя «божественный язык», если кулинарное произведение лишено оригинальности, то оно – всего лишь бездушный Airbus, не говоря уже о различиях в ингредиентах.

С этой мыслью надменная и хладнокровная мисс Эрина начала финальный этап приготовления, словно завершающий рывок.

В качестве основных ингредиентов Эрина использует три вида морепродуктов и для каждого из ингредиентов делает три разных соуса.

Бах!

Эрина выкручивает клапан плиты на максимум, наливает капельку масла в кастрюлю, обжаривает лук, затем добавляет немного воды, соли, белого перца, белого вина, белого уксуса, и тархуна.

Этот соус легкий на вкус, с неярким ароматом и в определенной мере еле заметным запахом морепродуктов.

Это первый соус из трех, сделанных Эриной..... За ним последовали второй и третий, все они – идеальные соусы, созданные ею на основе ее «божественного языка»!

После того, как соус был готов, настала пора официально заняться обработкой трех основных ингредиентов. Процесс приготовления был непростым и изменчивым, а использование специй и гарниров приводило публику в восторг.

И на каждом этапе приготовления Эрина пробовала все на вкус своим «божественным языком», так что ошибок быть не могло.

Тщательное, но изысканное, непрерывное приготовление без единой ошибки – вот отличительная черта кухни Эрины.

Конечно, поскольку большинство зрителей не сводило глаз с Эрины, наслаждаясь красотой ее приготовления, мало кто заметил, что Лю Сяофэн также пробовал вкус блюд языком во время готовки.

И блюда, которые он готовил, также были весьма сложными. Он даже использовал четыре чугунных казана из Поднебесной.

.....

Незаметно для себя они провели за приготовлением блюд больше часа.

«До окончания приготовления осталось 30 минут, поэтому, пожалуйста, поторопитесь!» – напомнила Рэй Кавасима.

Эрина, стоя за судейским столом, положила левую руку на клапан, а в правой держала секундомер.

Плюх!

В то же мгновение, когда она нажала кнопку секундомера, она также выключила клапан, и пламя на плите погасло – это означало, что ее готовка почти закончена.

Когда кастрюлю открыли, из нее повалил клуб белого пара и тут же вокруг распространился восхитительный аромат.

А внутри кастрюли лежали устричные раковины размером с ладонь, белые и аппетитные.

Затем она выложила последнюю устрицу на большую тарелку, приготовленную на подносе.

Однако на большой тарелке уже лежали жареные на гриле тигровые креветки, угорь, жаренный на углях, и синеперый тунец, порезанный ломтиками и слегка обжаренный как сашими.

Основные ингредиенты аккуратно разложили по краям большой тарелки, а устрицы, белые как снег, разложили по центру большого блюда с соусами молочного, зеленого, желтого и красного цветов.

.....

(Продолжение следует.)

<http://tl.rulate.ru/book/106897/3859168>