

Чтобы проверить, насколько вкусна эта миндальная капуста, Лю Сяофэн сорвал один кочан и отправился напрямик на кухню. Перед самым завтраком он приготовил капусту и попробовал ее.

В "предыдущей жизни" капуста являлась одним из самых распространенных ингредиентов, а способы ее приготовления были простыми и домашними. Самым распространенным способом была жарка.

Жаренная капуста — это домашнее блюдо, не требующее особых усилий. Если и говорить о сложностях, то они сводятся к умению регулировать температуру при жарке, что Лю Сяофэн умел делать хорошо.

Он оборвал и нарвал листья миндальной капусты на мелкие кусочки, вымыл их и отложил в сторону для дальнейшего использования вместе с несколькими простыми специями.

Измельчил имбирь и чеснок, разрезал перчик чили на две части, добавил немного горошин перца.

Когда все было готово, начался этап приготовления.

Разогрев масло в кастрюле, Лю Сяофэн добавил имбирь, чеснок, сушеный перец чили и горошины перца. Вспомогательные ингредиенты и специи забросил в масляную кастрюлю и помешивал с такой силой, что можно было назвать это "жаркой".

Помешав специи в кастрюле в течение нескольких секунд, он добавил промытые ломтики миндальной капусты.

Вау!

Масло на сковороде издало приятный звук, когда оно соприкоснулось с большим количеством листьев миндальной капусты.

Жаренная капуста, хотя способ приготовления прост и груб, но температурный режим имеет особое значение. Только правильно регулируя температуру, можно добиться хрустящего вкуса капусты.

После непрерывного перемешивания листья капусты также стали меньше, и в этот момент Лю Сяофэн немедленно добавил небольшое количество соли, а после двух-трех перемешиваний сразу вынул из кастрюли.

Жарка на месте, особенно если вы едите овощи с хрустящей текстурой, даже если во времени жарки будет допущена хоть малейшая ошибка, это повлияет на вкус.

Что касается свежести глутамата натрия, то в ней нет никакой необходимости, потому что сама миндальная капуста является свежим ингредиентом, а добавление глутамата натрия только испортит ее вкус.

Вскоре эта "жареная миндальная капуста" была готова. Белая эмалированная тарелка была зеленой, ее украшали красные сушеные перцы чили, имбирь и чеснок, и это блюдо было также очень красиво.

Крылья носа Лю Сяофэна зашевелились, и несравненно привлекательный аромат сразу же проник в его ноздри.

Насыщенный аромат, наполненный запахом овощей.

В это время Иссики Хуэй, Рёко Сакаки и Чуанчжэнь также как раз зашли на кухню, чтобы приготовить завтрак, ведь сегодня их ждали уроки целый день.

"Все, идите попробуйте! Это блюдо из капусты, которую только что сорвали с поля. — Пригласил Лю Сяофэн.

"О, это капуста? Выглядит аппетитно, я попробую." — Сказал Чуанчжэнь, и взял палочки для еды и подошел к столу.

То же самое сделала и Иссехуэй, которой тоже хотелось узнать, какой вкус у капусты, выросшей менее чем за 20 дней.

Затем Лю Сяофэн и остальные трое подцепили жареную капусту палочками для еды и отправили в рот.

Поместив капусту в рот и нежно ее разжевывая, зрачки четверых расширились, а на их лицах отразилось недоумение.

Хм, хм, этот запах..... Это так вкусно!

Хрустящая текстура раздавалась в ротовой полости звуком "клик". Сладость самой капусты растекалась во рту, как чистый источник, а немного перца чили слегка стимулировало язык, создавая во рту еще более восхитительный вкус.

Вкусно! Вкусно! Вкусно!

Через некоторое время все, кто попробовал капусту, включая Лю Сяофэна, были покорены ее восхитительным вкусом, причем не только из-за жаренья и хорошей регулировки температуры, но и потому, что сама миндальная капуста была очень вкусной.

Лю Сяофэн внезапно испытал огромную радость, эта миндальная капуста действительно была такой же вкусной, как и говорил Сяо Сун, что также показывало, что низкокачественные ингредиенты из "пленника еды" могут выращиваться в этом мире.

Это был всего лишь один из способов употребления, который не позволял максимально раскрыться вкусу миндальной капусты.

Я также узнал от Комацу, что самый вкусный способ попробовать миндальную капусту - съесть ее сырой, а также запивать саке, что может создать невероятное удовольствие.

Однако даже в этом случае руки всех четверых, держащих палочки для еды, вообще не могли остановиться, и в мгновение ока были съедены только ингредиенты в жареной капусте с большими порциями.

В этот момент все отреагировали.

"Ну ... это вкусно, я не ожидал, что эта свежееубранная капуста окажется такой вкусной? Я впервые ела капусту с такой текстурой, есть ли что-нибудь еще на овощном поле?" - спросила Рёко с румяным выражением на лице, очевидно не удовлетворенная.

Исехуи также вытерла уголки рта и с удивлением сказала: "Это действительно вкусно, и простой метод дает самое вкусное неужели это просто капуста?".

Неудивительно, что Чуанжэнь задаст такие вопросы, после того как я съел эту капусту, я почувствовал, что капуста и другие похожие овощи, которые я ел раньше, - это всего лишь приманка, все равно как жевать воск.

"Потрясающе, старший Ишики, на самом деле сделали такую вкусную капусту, это результат вашей ежедневной тяжелой работы?" Чуанжэнь взглянул на Ишики Хуидао, который был одет только в набедренную повязку и не успел переодеться.

Исехуи прищурился и улыбнулся: "Я просто отвечаю за полив и орошение этой капусты, а человек, который вытащил семена капусты, - это Сяофэн-сан!"

Не все люди в Polaris Liao знают, что Лю Сяофэн достал семена для посадки Ишихуи.

"Это потрясающе, это, должно быть, очень ценное овощное семя, иначе оно не было бы таким вкусным. Рёко Сакаки предположил.

Лю Сяофэн кивнул и сказал: "Да, это семя, которое мне подарил мой друг, это новейший тип семян капусты, а полное название этого овоща - «миндальная капуста»."

"Миндальная капуста, неудивительно, что я только что попробовала немного миндаля Таким образом, пищевая ценность этой миндальной капусты также очень высока! Отлично, в будущем у меня будет изысканное питание!" - сказала Рёко Сакаки, показывая вид маленького обжорливого кота.

Конечно, поделиться ею с некоторыми членами Поларис можно, но сейчас Лю Сяофэн должен больше думать о продаже миндальной капусты, в конце концов, он также планирует сколотить состояние, сделав ее.

Затем, за завтраком, Лю Сяофэн также обсудил этот вопрос с Исехуи.

"Нет проблем, Сяо Фэнцзюнь, я могу найти для вас канал продаж, но конкретная цена должна быть назначена вами, по какой цене вы собираетесь ее продавать?"

В это время группа людей в Полярис Ляо собралась за столом, чтобы позавтракать, и у них было две тарелки для завтрака, которые были заполнены миндальной капустой, только что сорванной с овощного поля, что также было небольшим празднованием сегодняшнего урожая.

"Вау, такой вкусный овощ, как сказать, его продадут за 1000 йен за килограмм!"

"Верно, верно ~ Должно быть вкусно для жареного ассорти!"

Дайго Аоки и Сёдзи Сато, два хороших друга, проговорили в унисон.

"Я собираюсь продавать ее не килограммами, а поштучно Что ж, цена заказа установлена в 100 тысяч йен. Небрежно сказал Лю Сяофэн.

Когда эти слова прозвучали, со стороны обеденного стола донесся звук, как будто кто-то подавился и кашлянул.

.....

(Продолжение следует.)

<http://tl.rulate.ru/book/106897/3859335>