

Донатто Сикамора, на год моложе 79-го Шиномия и Донато Огура, также, как и сухощавый Хинато, является учащимся 80-го класса, шеф-поваром гостиницы Тезоро, сила чуть слабее, чем у Шиномии и других выпускников, но то, что он также один из десяти мастеров, не вызывает никаких сомнений.

"Привет всем, студенты!"

Войдя в учебный класс по кулинарии, Донато Утонтянь своим уникальным и густым голосом сказал Лю Сяофэну и другим стоящим ниже студентам: "Я - Донато Утонтянь, выпускник 80-го потока, все в сборе, не так ли, теперь, пожалуйста, разбейтесь на пары, а затем начните соревноваться друг с другом, в группе можно свободно выбирать себе подходящего партнера, начнем через десять минут".

Договорив, Донато Утонтянь сел на край кафедры, не торопясь попивая красное вино, на лице выражение крайнего наслаждения.

"Свободное группирование, так будет куда меньше хлопот, давай поработаем вместе, И Уци!" - сказал Лю Сяофэн стоявшему рядом И Уци.

Ибудзаки кивнул, ничего не говоря: "Хорошо".

Свободное группирование, если в одном кулинарном классе есть знакомые люди, то лучшим выбором будет собраться с ними в одну группу, что же касается одиночек, то им остается только быть вынужденно в группе с незнакомыми ребятами.

Лю Сяофэн уже решил быть в группе с Ибу Циджуном и, пока нечем было заняться, оглядел остальных ребят в кулинарном классе, в одном кулинарном классе насчитывалось около 80 студентов, и случайно он заметил высокого парня с весьма странными движениями.

Этот парень особо выделялся своим ростом среди множества студентов и несколькими очень гламурными косичками, повязанными вокруг головы, трудно заставить людей не обратить на него внимания.

"Ну что ж, не ожидал, что этот-мешалка будет.....здесь".

Когда Лю Сяофэн смотрел на большого парня, большой парень с косичками тоже смотрел на него, и, посмотрев так несколько секунд, парень нагло улыбнулся Лю Сяофэну.

Пока все разбивались на группы, Донато Сикамора вызвал двух членов персонала, чтобы каждому студенту на каждой кулинарной станции раздали меню.

"'Франкфуртская сосиска'? Должно быть, немецкая кухня, ясно. Специализация Донато - немецкая еда, - сказал Лю Сяофэн, листая меню, розданное Донато Утонтянем.

Немецкая кухня, которая представляет собой кулинарию Германии, характеризуется тем, что блюда отличаются неповторимостью среди западных стран, с более насыщенным вкусом, а из материалов больше предпочитают свинину, говядину и печень, употребляя большое количество горчицы, водки, масла, и т.д. в качестве приправ.

То, что появился такой стиль кухни, напрямую связано с историей и культурой немецкой кухни, нужно знать, что немецкая нация - это прямой потомок германского народа, а боковые ответвления обладают смелым и воинственным характером, и в плане еды им нравится есть большие куски мяса и большие чаши вина. Конечно, сегодня из-за влияния других кулинарий

стиль приготовления пищи изменился в некоторой степени, но неповторимый вкус остался.

Однако, у Лю Сяофэна вскоре возникла головная боль, по сути, с немецкой едой он почти не контактировал, да и об этом блюде он никогда не слышал и не готовил его.

Вот же действительно, незнакомое блюдо.....

Лю Сяофэн обернулся и спросил И Уцичжуня, сказав: "И Уци, ты умеешь готовить это блюдо?"

Ибусакиджун покачал головой, сказав: "Я не делал его, только вот попробую позже сделать, с твоим 'языком' пройти не должно быть чем-то сложным, да?"

"Действительно, - кивнул Лю Сяофэн.

Видя, что бóльшая часть людей разбилась на группы, Донато Утонтянь встал и сказал людям внизу: "Вы все получили меню, которое я раздал, не так ли? Хорошо, сейчас я объявлю пункты оценки на этот раз".

В это время взгляды всех в кулинарном классе устремились на Донато Сикамору, который внимательно слушал правила оценки этого класса.

На самом деле всё очень просто, каждый сможет приготовить мое блюдо, что называется «Франкфуртер», до 16 часов и так, чтобы удовлетворить меня. Вы сможете попробовать ещё раз, пока уложитесь в указанные сроки. Но помните, как только вы отдадите мне блюдо, у вас будет лишь один шанс..... — сказал Донато, выставив указательный палец вверх и растянув губы в широкой улыбке.

Все сразу поняли, что хотел сказать Донато Сикомора, а именно, что не имеет значения, сколько раз вы пробовали приготовить его дома, пока вы подаёте ему на дегустацию блюдо в установленные сроки, вы можете сами решать, пробовать его или нет, если вы считаете, что блюдо получилось.

Следовательно, невероятно важно почувствовать вкус готового блюда и запомнить его. Если вы не можете контролировать качество собственного блюда, то, скорее всего, вы провалитесь, сдав его Донато Угуриде в спешке.

«О, совсем забыл добавить, — напомнил Донато Утонгтянь, — хотя вы и работаете в парах, но оба члена группы должны работать вместе и сами решать, кто за что отвечает. Если вы не справитесь, вы тоже отчислитесь!»

То есть, двум людям придётся вместе приготовить блюдо, что сделано также и для того, чтобы предотвратить появление «обнимателей за бедро» и нарушения оценки.

Только что Лю Сяофэн посмотрел рецепт, узнал общий способ приготовления, развернулся и сказал Ибу Киджуну: «Я буду готовить основную начинку из свиных кишок, а ты займись гарниром, давай сначала попробуем его и посмотрим, каков вкус».

«Хорошо». Ибу Саки Дзун кивнул и отправился выбирать ингредиенты, не говоря ни слова.

Ибу Саки Дзун — тот ещё человек, из тех, что не болтает языком, а делает дело. Вскоре он вернулся с продуктами, и Лю Сяофэн вместе с ним приступил к выполнению шагов приготовления.

На самом деле приготовить франкфуртер довольно просто. Если говорить прямо, то это жареная колба с гарниром из картофельного салата, листьями салата, горчицей и помидорами черри, выложенными на тарелке.

Но многие знают, что чем проще рецепт, тем больше кулинарные способности раскрывают повара, потому что простые рецепты часто требуют высокого уровня навыков ножового боя и работы с огнём.

То же самое касается и этого блюда, будь то обработка кишок или гарнира, необходимо контролировать температуру огня, потому что даже малейшие колебания её в большую или меньшую сторону повлияют на вкус.

Оболочки для колбасок были полностью подготовлены, Лью Сяофэн взял одну из них, и, следуя подсказкам в рецепте, под наклоном сделал на её поверхности небольшую надсечку, чтобы впоследствии удобнее было придавать ей вкус.

Сделав надрез, Лью Сяофэн добавил необходимое количество специй для вкуса, а также добавил со специями бекон, мариновать который требовалось около 10 минут. В этот момент Лью Сяофэн развернулся и посмотрел на своего напарника, Ибу Киджуна, который серьёзно занимался приготовлением гарнира.

.....

(Продолжение следует.)

<http://tl.rulate.ru/book/106897/3860309>