

"О, что это за блюдо? На тарелке три разных вида яиц?"

"Вареные яйца, яйца в скорлупе и сырые яйца, взбитые в мисках?"

Несколько гостей собрались вокруг плиты Элис, пораженные её кулинарными талантами, и многие говорили, что впервые видят такое креативное блюдо.

Как могут видеть посетители, в блюде Элис три разных вида яиц. Прежде всего, сырые яйца: белки сделаны из разбавленной морской воды, а желток также сделан из студенистых затвердевших икринок лосося, который гладкий и освежающий и плотно обволакивает аромат икринок лосося упругими зубчиками.....

Вареные яйца подаются пополам и выглядят как обычные вареные яйца, но когда вы их съедите, то сразу заметите, что белая часть — это "мусс из белой спаржи", а желтая часть — "соус" на основе яичного желтка.

Наконец, внутренняя часть яйца со скорлупой долго обрабатывалась, и само яйцо используется как форма для приготовления специального "милкшейка", а в яичной скорлупе заранее можно сделать небольшое отверстие, а затем всосать и выпить.

Три вида яиц обрабатываются по-разному, и везде используется молекулярная технология приготовления пищи, в которой Элис является мастером, и все они привлекают покупателей своей новизной и восхитительным вкусом.

Вскоре к прилавкам самообслуживания Элис выстроилась огромная очередь из желающих попробовать ее блюда. Меньше чем за 20 минут количество поданных блюд превысило 100.

Если посмотреть на другие прилавки самообслуживания, то там количество порций в лучшем случае достигает сорока или пятидесяти, что более чем вдвое меньше, чем у него, и самое главное, что гости во всем конференц-зале Е подходят к ее столу с блюдами, а посетители других прилавков самообслуживания постепенно поддаются очарованию ее кулинарии.

Местоположение стола с блюдами Лю Сяофэна итак было невыгодным, а теперь его и вовсе посещает все меньше гостей.

"Что ж... Удивительно, эта Наги Элис собирается продать 200 копий, верно?"

"Черт возьми, все гости ушли к ней, так дело не пойдет!"

Другие студенты, которые также находились в конференц-зале Е, тоже ясно видели некоторые известные залы, и Лю Сяофэн не был исключением.

"Я вижу, что все так, как я и думал, но такая оценка все еще в этом состоянии, такая оценка отличается от поединка глеф, нужно не только учитывать вкус еды.....

Лю Сяофэн посмотрел на Элис, которая была недалеко, и давая знак своей сопернице, пробормотал: "Однако, Элис, не будь слишком самонадеянной, сейчас прошла всего лишь половина часа, а настоящая победа и поражение только собираются начаться!"

В мире кулинарии есть термин "живая кухня", что означает не то, что готовое блюдо доставляется гостям, которые ждут, чтобы поесть, а то, что блюда готовятся на глазах у гостей, чтобы те могли ожидать лучшего вкуса и видеть собственными глазами, как ингредиенты превращаются в блюда, что усилит эмоции гостей.

Это лучший способ привлечь гостей, довериться шеф-повару и дать ему возможность приготовить для вас вкусную еду!

"Папа, смотри, кухонный нож у того старшего брата дымится, это забавно!" В это время маленький мальчик потянул своего отца за палец и указал на Лю Сяофэна, который размахивал ледяным духом перед столом с блюдами.

Отец маленького мальчика тоже сразу же был привлечен этим зрелищем и широко раскрытыми глазами смотрел на Лю Сяофэна. ледяной дух окутал отца и сына и привлек внимание многих других людей.....

Привлек внимание не только холодный кухонный нож в его руке, но и, что важнее всего, его умение работать с ножом!

С начала учебы до настоящего времени Лю Сяофэн выучил множество рецептов, а его мастерство владения ножом также быстро улучшилось, особенно после получения Ледяного клинка Духа; его мастерство владения ножом стало поистине изысканным! Не говоря уже о том, что он достиг мастерства владения ножом, сопоставимого с большим парнем вроде Лю Плеяд, по крайней мере, немногие первокурсники могут сравниться с ними.

Лю Сяофэн положил несколько креветок на доску, используя очень смелую технику, и правая рука, держащая Ледяной клинок Духа, быстро задвигалась, а кончик ножа мягко вырисовывался на панцире креветки, словно использовался только один нож, панцирь креветки был удален, а затем легким движением ножа была удалена и кишечная струна.

Обработанные креветки были помещены в большую миску сбоку, а затем левая рука немедленно положила перед ним другую креветку, и с помощью того же метода менее чем за полминуты было обработано более десяти креветок на доске, после удаления панциря обнажилось белое и нежное мясо.

Несколько обедающих пришли в себя и моргнули, чувствуя себя немного неверящими.

Хотя креветки не такие маленькие, как креветки сакуры, они намного меньше лангустов, поэтому вполне разумно сказать, что их трудно обработать, не приготовив.

Однако Лю Сяофэн не только обрабатывал креветки с поразительной скоростью, но также не повредил мясо, а в то же время, когда Ледяной клинок Духа разрезал панцирь креветки и удалил кишечную струну, уникальный холодный воздух на теле ножа временно сохранил вкус креветки, и вскоре большая миска полностью обработанных креветок была помещена в большую миску.

После того, как креветки были обработаны, я увидел, как Лю Сяофэн отрезал несколько очень свежих кусочков кальмаров и отложил их на потом.

Затем, к всеобщему удивлению, Лю Сяофэн поставил на кухонный стол два контейнера из нержавеющей стали размером с таз, вытащил картон с яйцами из-под кухонного стола, схватил правой рукой четыре или пять яиц, а затем подбросил их в воздух, а в это время левая рука,

державшая половник для супа, разбила яйца в воздухе.

Прежде чем зрители успели понять, что происходит, яичная скорлупа вернулась прямо в мусор, в то время как яичная жидкость и яичный желток соответственно упали в два больших таза, а действие все еще было плавным и непрерывным.

В этот момент толпа разразилась аплодисментами, ведь они впервые увидели такую кулинарную технику, и они могли так быстро отделить яичный желток от белка, при этом не растрчивая его.

«Мама, посмотри, какой сильный этот младший брат, как будто он хочет заняться магией, яичный желток и яичная жидкость разделены!» В этот момент еще одна маленькая девочка потянула свою мать, чтобы остаться перед независимым кухонным столом Лю Сяофэна.

«Это действительно удивительно, от того, как он только что обращался с креветками и кальмарами, до того, как он взбивает яйца, это очень отличается от других студентов, мне действительно любопытно, какую еду он сделает!»

«Ладно, я решил, я попробую это, когда он закончит!»

Кого-то опять привлекли, конечно, Лю Сяофэн не упустил бы этой возможности, он включил всю огневую мощь, достал все запасные ингредиенты и временно отложил в сторону те, которые он только что обработал, и продолжил использовать их до следующего раунда или пока не закончатся запасные ингредиенты.

Верно, это было просто преднамеренное «шоу», чтобы привлечь клиентов, а некоторые из приготовленных ингредиентов еще не использованы, например, креветки, которые были обработаны давно, взбитые яйца и нарезанные гарниры.

Теперь, когда перед кухонным столом собралось много покупателей, ему прежде всего нужно приготовить партию блюд и «прославить» свою кухню, поэтому он решил использовать приготовленные ингредиенты для завершающего приготовления процесса.

= Лю Сяофэн достал 6 форм для приготовления осьминогов и поставил их на шесть газовых плит, и при виде этого зрелища зрители снова остолбенели.

Зачем это... это нужно? Хочешь управлять шестью конфорками одновременно?

.....

(Продолжение следует.) □_

<http://tl.rulate.ru/book/106897/3861352>