

Поскольку это специально отведенное место для алебарды, стол для приготовления пищи сделан очень большим, чтобы облегчить использование алебард игрокам. Нет, Лю Сяофэн поставил целых 15 бутылок специй на стол для приготовления пищи, и это не выглядело бы переполненным.

Однако я видел, что в 15 бутылках со специями были разные типы специй и разные цвета, в том числе порошок, гранулы, блоки, полоски и т. Д.

Некоторые специи можно узнать с первого взгляда, но другие невозможно сразу угадать, и все 15 бутылок открыты, и ароматы различных специй смешиваются вместе какое-то время, что очень резко.

Удивленный взгляд в глазах Мисаку не исчез, она посмотрела на специи на столе для приготовления пищи Лю Сяофэнпэнга и сказала: «Выньте так много специй, вы... Что вы здесь делаете?»

"Смешанные специи, вы же знаете?" Сказал Лю Сяофэн легко.

Прежде всего, следует различать разницу между специями и смесями специй. Так называемые специи относятся к классу натуральных растительных продуктов с типичными вкусами, такими как аромат и специи, или некоторые эфирные масла, извлеченные из растений, а очень распространенными специями являются гвоздика, розмарин, шалфей, перец, фенхель, имбирь, перец чили и так далее.

Смесь специй, как следует из названия, представляет собой смесь нескольких специй, чтобы придать ей особый смешанный аромат. К его представительным сортам относятся порошок карри, порошок чили и порошок из пяти специй.

Мисаку ошеломленно на мгновение, "Вы собираетесь приготовить смесь специй для суши на месте, чтобы добавить аромата?"

"Совершенно верно, все верно!" Ответил Лю Сяофэн легко.

Услышав это, Мисакун положил правую ладонь на лицо, наклонился и рассмеялся, и смех был чрезвычайно уродливым. А окружающие были снова удивлены, и вздохи продолжались.

"Невозможно приготовить смесь специй на месте, и это также смесь специй для определенного блюда!"

"Даже если у ученика по обмену есть «язык Бога» и он может ощутить вкус смеси специй, смешать смесь специй в такое короткое время слишком сложно, он действительно импровизирует!"

Молодой человек с бело-седыми волосами и завязанными в конский хвост волосами на затылке где-то в аудитории тоже слегка нахмурился и пробормотал: «Это беспомощный выход из положения? Кажется, что другой обладатель «языка Бога» такой же, и невозможно приготовить смесь специй для суши за такое короткое время! Нет, даже если у вас достаточно времени, вы можете этого не сделать!»

Е Шань Лян очень уверен в том, что, как ассистент профессора Джун Шиоми, который очень хорошо чувствует запахи специй, он знает, что за такой короткий промежуток времени он определенно не сможет завершить производство смешанных специй для указанного блюда.

Не говоря уже о том, что в этот период алебарды ушло всего 2 часа, его можно приготовить через полмесяца, что очень хорошо.

Соотношение каждой специи при смешивании нескольких специй должно быть точным до миллиграмма, и малейшая ошибка в одной из них приведет к отказу смеси специй, особенно если она будет использоваться в указанном блюде.

У Рё Хаямы есть "нос Бога", и однажды он попытался приготовить смеси специй для конкретного блюда, и самое короткое время для их приготовления заняло неделю, что показывает, насколько сложно приготовить смеси специй.

Из-за сложности приготовления смешанных специй на рынке всегда циркулирует только несколько видов смешанных специй, таких как карри, порошок из пяти специй, порошок чили и т. Д.

«Я пришел сюда, чтобы посмотреть на алебарду человека с языком, но не ожидал, что это будет всего лишь фарс в конце концов, и в исходе этой алебарды нет никакой интриги... ..»

Е Шаньян встал и приготовился покинуть площадку для алебард, когда заговорил, но в этот момент он почувствовал запах специй, а затем снова перевел взгляд на стол для готовки, только чтобы увидеть, что Лю Сяофэн уже начал готовить и готовить. смешанные специи.

Целью смешения специй также является маринованный уксусный рис, и способность «неравенства специй» работала в сознании Лю Сяофэна, он попробовал вкус маринованного риса, запомнил этот вкус в своем сознании и начал использовать формулу расчета неравенства специй для того, чтобы подобрать различные специи.

Взгляд Лю Сяофэна скользил туда-сюда по всем 15 бутылочкам со специями, расставленным на кухонном столе, просчитывая... Начинаю!

«6 г порошка карри, 50 г лимонного оливкового масла... Уравнение 1».

Все специи взвешиваются с точностью до миллиграмма или грамма, как только что сказал Йе Шань Лян, даже ошибка в миллиграмм испортит формулу всех специй.

Точно так же, как при решении задачи, если сделать один неверный шаг, то в итоге получится неправильный результат.

Все должно быть точно, поэтому инструмент, используемый для зачерпывания специй, также должен быть изысканным, что Лю Сяофэн подготовил более полумесяца назад.

«6 г фенхеля, 6 г земляных ядер, 1,2 г гвоздики, 1 г кардамона, 0,8 г корицы, 1,5 г каемпферы... Вот уравнение 2!»

Формула в его сознании была точно рассчитана, и Лю Сяофэн не останавливался двумя руками, что гарантировало, что он был опытен и не совершал ошибок, будучи быстрым.

«Результат» уравнения 1 помещается в маленькую красную миску. «Результат» уравнения 2 помещается в красно-сушеную белую фарфоровую миску.

Лю Сяофэн взял еще одну кастрюлю, подождал, пока кастрюля нагреется, положил туда арахисовое масло (60 граммов) и по очереди всыпал в кастрюлю орегано, сухой чай, петрушку и горошины черного перца. Конечно, граммы этих специй также точны и рассчитаны по формулам.

«Это формула 3, и в конце вам нужно только объединить три формулы, чтобы завершить расчет всей формулы!» Производство смешанных специй Лю Сяофэна наконец подходит к концу.

А в это время Мисаку Плеяды также закончил готовить.

«Просто веселитесь, вы не только пытаетесь одурачить меня блефом, но и импровизируете здесь!»

После того, как Мисаку закончил говорить с Лю Сяофэном, он отправил свои приготовленные нигири-суши Шапель, Фрэнку и Цурута Ичиро.

«Это „Нигири-суши из шести вкусов и пяти чувств“, которое я приготовил для вас, пожалуйста, наслаждайтесь!» Мисаку протянул правую руку и сделал жест, который Лю Сяофэн любил делать после подачи еды.

Он не только копирует блюда, но и копирует ряд движений и жестов, достойных профессионального копировального человека.

«Нигири-суши?»

Ичиро Цурута посмотрел на шесть блюд с суши на тарелке, и тонко нарезанные высококачественные морепродукты были соединены с тщательно приготовленным

маринованным рисом, морепродуктами разных цветов и белой тарелкой для подачи, что добавляло красоты этому блюду с суши.

«Что ж, только по внешнему виду можно понять, что эти нигири-суши чрезвычайно хорошо приготовлены...»

Ичино Цурута съел бесчисленное количество суши, и это чувство распознается с первого взгляда... Не ошибешься, суши перед тобой наверняка будут вкусными.

Несмотря на то, что он подозревал Мисаку и даже испытывал отвращение к нему, когда ему принесли еду, он не стал так много внимания уделять этому и сразу же взял нигири-суши, приготовленные с карасем в качестве основного вкуса, и отправил в рот.

«Хм, это на вкус...»

.....

(Продолжение следует.)

Чтобы увидеть неподчеркнутую версию романа, пожалуйста, скачайте Фейлу

<http://tl.rulate.ru/book/106897/3862775>