До завершения готовки Ци Юй не помогал никак.

Они бродили с пауками, ничего не делая, пока Эрина и Фейша не закончили все, и вот эти двое неспешно уселись перед столом.

На столе стоит кастрюля с дном, разделенным на две половины, как в тайцзи.

Одна сторона красная, как адская магма, а другая молочно-белая, как божественный райский источник.

«В моей кухне есть утка-мандаринка?»

Несмотря на некоторое замешательство, Ци Юй все равно послушно сел за стол.

«Как же это вкусно пахнет!»

Как только я сел за стол, с клубами пара мне в нос потянулся чудесный аромат.

« эта сторона с красным супом имеет насыщенный аромат сливочного масла».

«А что в белом супе? В нем легкий аромат сливочного масла».

Пока Ци Юй размышлял, Эрина вывела перед ним Фейшу.

«Ци Юй-кун!»

Эрина одета в облегающую белую поварскую форму и белый поварской колпак. Ее оранжевые волосы до талии заплетены в хвост сзади, и она полна ауры.

В этот момент она представляет собой высокопоставленную королеву. Ее остается только разглядывать издали.

Поздоровавшись с Ци Юй, Эрина посмотрела на Фейшу.

«Фейша!»

«Да, Эрина-сама!»

Сказав это, Фейша подошла с двумя тарелками, поставила одну тарелку перед Ци Юй, а другую — перед Паучихой Цзы.

«Ци Юй-кун, пользуйтесь!»

Поставив тарелку, Фейша не забыла поздороваться с Ци Юй.

После того как все было расставлено, Фейша обняла поднос и вернулась за Эрину

«Это что, ореховая скумбрия?»

На тарелке лежал кусок сашими, белый, как нефрит.

Точнее, по цвету он был ближе к прозрачному, чем к белому. Он был достаточно прозрачным, чтобы свет проникал сквозь него и отражался от цвета находящейся под ним тарелки.

Посмотрите на цвет. Юй посмотрела на рыбу на тарелке, и Эрина начала представлять ее.

«Ци Юй-кун, ореховая скумбрия довольно нежная по текстуре и имеет легкий и утонченный вкус. В нем содержится легкий ореховый аромат. Если готовить ее в красном супе с сильным вкусом, он заглушит ее легкость».

«Поэтому филе ореховой скумбрии следует готовить в белом супе».

«Кроме того, после моих экспериментов, оптимальная толщина филе ореховой скумбрии составляет 2 мм, а время бланширования — 12 секунд. В это время вкус самый лучший».

Кивнув, Ци Юй сказал, что принял к сведению слова Эрины.

«Итак, я начинаю!»

Он взял палочки, взял кусок прозрачного, как кристалл сашими и положил его в белый суп.

В то же время я про себя считаю секунды.

Двенадцать секунд проходят мгновенно.

«Все, готово!»

После обратного отсчета Ци Юй вытащил палочками идеально бланшированную рыбу.

«Какая красота, идеальный срез, словно мрамор».

После бланширования филе рыбы изменило цвет с прозрачного на молочно-белый. Покрытые супом, они были ослепительными и излучали молочно-белый святой свет.

«С благодарностью ко всем ингредиентам в мире, я начинаю!»

Остудив в течение нескольких секунд, Ци Юй не удержался и положил палочки в рот.

Как только филе рыбы попало в его рот, Ци Юй ошеломило.

«Вкусно!»

«Белый суп оказался супом с грибами. В тот момент, когда филе рыбы, полные супа, попали в рот, суп, смешанный с подливкой, мгновенно взорвался во рту. Свежесть рыбы и свежесть горных деликатесов сочетались друг с другом и поддерживали друг друга, что всем доставляло удовольствие. Вкус посева еще лучше».

При легком укусе зубов, рыбное мясо расплывается во рту. В этот момент раскрывается вся прелесть ореховой скумбрии.

«Мясо скумбрии настолько нежное и ореховое. Ее вкус похож на сочетание хрустящей текстуры аньхойской рыбы и свежести цинцзянской рыбы. Она мягкая и нежная, но в то же время упругая, с пружинистой текстурой, которая, кажется, подпрыгивает на кончике языка».

При бережном пережевывании, во рту наполняется еще один вкус, что заставляет Ци Юй невольно округлить глаза.

После взрыва умами в рту распространяется слабый аромат лесного ореха. Это ощущение похоже на десерт после еды: тихое и элегантное, освежающее, оставляющее долгое послевкусие.

"Изысканно!"

С трудом проглотив рыбное филе, Ци Ю поднял палец вверх и выразил свое одобрение Эрине.

"Вкусно, очень вкусно".

"Жду не дождусь следующих блюд".

Получив одобрение Ци Ю, Эрина слегка приподняла уголки губ и сделала жест Фэйше.

"Господин Ци Ю, после дегустации рыбного филе переходим к основному блюду!"

По настоянию Эрины Фэйша принесла еще одно блюдо.

Тарелка была наполнена кубиками льда, а на льду лежал слой жирной и тонкой свежей красной говядины.

"Господин Ци Ю, это "кострец" — мясо нежное и сочное, жир равномерно распределен, имеется красивый мраморный рисунок. Мясо мягкое, тает во рту, жира мало, а содержание белка высокое. Идеально подходит для хого".

"Господин Ци Ю, опустите его в красный бульон на 25 секунд".

Последовав указаниям Эрины, Ци Ю приготовил говядину в красном бульоне ровно 25 секунд.

"Сейчас начну!"

Под ожидающим взглядом Эрины Ци Ю отправил кусочек говядины в рот.

"Бум!!"

С сильным и мощным сердцебиением в следующее мгновение, к удивлению всех троих, мышцы Ци Ю внезапно набухли, несколько раз дернулись и превратились в мускулистого дьявола.

"Проткни, уколи".

Раздалось несколько раздирающих звуков, мышцы увеличились в несколько раз, и вся одежда на нем развалилась.

Обнаженный Ци Ю стоял, как железная башня.

В честь 7-дневного праздника Национального дня чтения и книги приносят большое удовольствие! Внесите депозит в размере 100 юаней и получите 500 VIP-купонов!

Внести депозит сейчас (период акции: с 1 по 7 октября)

http://tl.rulate.ru/book/107744/3926707