

Накири Манаги остолбенела. Леонора тоже. Даже старшая ученица Минами Хивако не могла поверить своим глазам! Никто из них не понимал, что происходит, какая магия таится в действиях Шэнь Лана, что он творит с этим куском говядины. Почему он просто положил ладонь на мясо и слегка потряс его? Откуда этот треск, этот звук, словно хрустнула сама ткань реальности? Почему этот кусок говядины превратился в фарш прямо у них на глазах, от одного этого легкого движения? Леонора, не в силах скрыть изумление, закрыла рот рукой. "Это... что происходит? Шэнь Лан... он использовал магию?" "Почему... почему говядина превратилась в фарш?" Глаза Накири Манаги горели недоверием. "Шэнь Лан-кун, вы... вы только что... что вы сделали?" Видя изумление на лицах девушек, Шэнь Лан чуть улыбнулся. "Секрет раскроется позже. Если я сейчас все расскажу, не останется места для сюрпризов." "Пожалуйста, наберитесь терпения, мои дорогие клиентки. Я приготовлю блюдо как можно быстрее". Услышав его слова, Леонора и остальные прекратили расспросы. Шэнь Лан, полностью сосредоточившись, продолжил творить свою кулинарную магию. Его руки двигались с молниеносной скоростью. Положив фарш в таз, он погрузил в него левую руку. В следующее мгновение, рука Шэнь Лана закружилась в вихревом танце, скорость была настолько высокой, что казалось, будто он оставил после себя призрачный след. Правая рука не отставала. Яичный белок, сладкий картофельный крахмал, соль, мисо и другие специи летели в таз с неумолимой точностью, будто подчиняясь тайному ритму. Скорость, с которой Шэнь Лан перемешивал фарш, была поразительной. Процесс, который обычно занимал не менее 10 минут, завершился всего за 2-3 минуты. Когда Шэнь Лан остановил руку, в тазу лежал фарш удивительного серо-голубого цвета. Из него он сформировал круглые тефтели, затем снова разогрел масло на сковороде. Через мгновение, блестящие, сочные тефтели оказались на столе. Первое блюдо было готово. Шэнь Лан переключился на суп. Сегодня он планировал приготовить "Будда перепрыгивает стену", одно из самых известных и выдающихся блюд китайской кухни. Для этого блюда требовалось много редких ингредиентов, которые без особых связей было трудно найти. Но в богатой Академии Тоцуки, все, что угодно, можно было купить. Шэнь Лан уже видел эти продукты в супермаркете, поэтому заранее заготовил их и хранил в своем холодильнике. Видя на столе абалоны, трепанги, рыбы губы, клей из кожи яка и сухожилия, знающая толк в еде Накири Манаги сразу догадалась, что Шэнь Лан собирается приготовить. "Будда перепрыгивает стену!?" "Как... как такое возможно!?" "Шэнь Лан... зачем вы решили приготовить именно это блюдо?" Голос Накири Манаги был тихим, но они стояли близко, поэтому Леонора и Минами Хивако слышали ее слова. Леонора с любопытством посмотрела на нее. "Что такое "Будда перепрыгивает стену"?" "И почему вы так удивляетесь, Накири-сан?" Накири Манаги взглянула на Леонору, а затем мягко объяснила: "Это блюдо нельзя описать просто как восхитительное". "Среди всех ведущих кухонь мира китайская кухня, можно сказать, одна из самых влиятельных". "И среди них есть восемь главных школ, которые распространились по всему миру". "Строго говоря, "Будда перепрыгивает стену" – это блюдо из Фуцзяньской кухни, одной из этих восьми". "Но даже если охватить все восемь школ, и даже включить в список закуски со всей страны и официальную кухню, "Будда перепрыгивает стену" по праву занимает место флага". Услышав объяснение Накири Манаги, Леонора наконец-то поняла истинную ценность этого блюда. Она моргнула и сказала с недоумением: "Разве не здорово, что Шэнь Лан-кун решил приготовить его?" "Почему вы так удивлены, Накири-сан?" "Я думаю, что причина вашего удивления кроется в способе приготовления "Будды перепрыгивает стену". Нан Рихези бросила взгляд на Шэнь Лана, а затем понизив голос, обратилась к Леоноре: "Дело не в том, дорогие ли ингредиенты для него. Гораздо важнее сам процесс приготовления." "Ингредиенты могут быть разными, но пропорции – это святая святых." "Все эти продукты помещают в глиняный горшок в точном соответствии с рецептом". "Ставят на сильный огонь, доводят до кипения, а затем тушат на медленном огне". "И именно в этом заключена суть, в слове "тушить". "Вы же знаете, что чтобы сварить хороший бульон, нужно минимум 12 часов." "То же самое и с "Буддой перепрыгивает стену". Чтобы извлечь всю суть из каждого компонента, необходимо время, чтобы они "разговаривали" друг с другом в глиняном

горшке". "Меня это и удивило. Выбрав "Будду перепрыгивает стену", Шэнь Лан сможет сократить время приготовления супа?"

<http://tl.rulate.ru/book/110576/4168576>