

"Что?!?" - выдохнул Курокиба Рё, удивленно глядя на восточный звездный узор на брюшке рыбы, которую только что разделала Цяньйуй. "Почему лезвие такое гладкое? Мясо рыбы практически не повреждено в местах снятия чешуи. Каждая чешуйка упала целой, без единой трещины или царапины на мясе!" Цяньйуй заметила, что Курокиба Рё пристально наблюдает за ней. Она улыбнулась ему легкой, почти незаметной улыбкой. Но для Курокибы эта улыбка казалась жуткой. "Что за тип! Смотрит так, будто совершенно спокоен!" - прошипел Курокиба, сжимая кулаки и покрываясь холодным потом. "Сколько же лет оттачивалась эта техника?.. Положение каждого разреза идеально! При нарезке учитывались и другие части тела рыбы. Ни одного ненужного движения, ни одной лишней точки соприкосновения." Курокиба опустил взгляд на своего угря. Лезвие было гладким, каждый сегмент нарезан идеально ровно, одинаковой толщины. С расстояния казалось, что его рыба выглядит так же, как и рыба Цяньйуй. Но стоило всмотреться, как разница становилась очевидной. На лезвии, которым разделывал угря Курокиба, отчетливо видны были неровности, неправильные срезы. А на самом мясе, в местах разрезов, оставались крошечные кусочки нетронутой плоти. А у Цяньйуй... Неважно, насколько близко подойти к брюху рыбы, с какого угла смотреть - абсолютно гладкая, ровная поверхность. Один чистый разрез, будто сделан машиной с высокочастотным вращением! Вся работа выполнена за мгновение, без малейшего усилия. Сердце Курокибы затрепетало, он не мог поверить своим глазам. "Как такое вообще возможно для человека?.. "Он почувствовал, что руки его ослабли, огромная пропасть в мастерстве свалила его с ног, но затем он снова собрался. "Самое главное для блюда - в итоге вкус!" - внушал он себе, с трудом успокаиваясь. Цяньйуй, промыв разделанную рыбу, перешла к следующему этапу. Она нарезала имбирь и лук тонкими ломтиками, которые затем добавила к рыбе. Посолила и посыпала сахаром с обеих сторон, добавила немного кулинарного вина, концентрированного арахисового масла и завершила все это мелко нарубленным имбирем. Она достала большой пароварочный котел, добавила воды и поставила на сильный огонь. Когда вода закипела, она установила решетку и положила на нее рыбу, быстро закрыла крышку и переключила огонь на средний. Для блюд на пару важно, чтобы процесс приготовления не был слишком сложным, а вкус не слишком насыщенным. Если добавить слишком много специй, то легко заглушить натуральную свежесть ингредиентов, лишив ценную рыбу ее истинного вкуса. Цяньйуй, конечно же, понимала это, поэтому процесс ее приготовления был максимально упрощен. Имбирь помогал избавиться от легкого рыбного запаха. Пусть он был и не слишком сильным, но все равно мог повлиять на гармоничность вкуса блюда. Самое главное - Цяньйуй добавила к рыбе немного белого сахара и равномерно распределила его по всей поверхности. Небольшое количество белого сахара ощутимо подчеркивает свежесть рыбы! Хотя высококачественная рыба сама по себе обладает сладостью, это не противоречит уникальной сладости белого сахара. Они взаимно дополняют друг друга, а сахар еще сильнее подчеркивает свежесть рыбы! Видя, как Цяньйуй уже ставит рыбу в пароварку, Курокиба ускорил приготовления своего блюда. Он добавил в нарезанные кусочки угря красного вина и свежемолотого перца, а затем в каждый кусочек положил немного сушеных слив. Затем зажарил угря на плоской сковороде до образования золотистой корочки и выпустил весь жир. После этого обмотал рыбу сеткой из жира. Когда угря хорошо прожарили, Курокиба добавил к нему красного вина и специй для тушения. Он внимательно следил за угрем на сковороде, и как только оно было готово, достал рыбу. Курокиба выложил масло, хлеб, а также пюре из картофеля на тарелку и создал из них эффектную композицию. Французский тушеный угорь! Готово!" Смотрите! Мое блюдо, известное как "Курокиба Рё", готово!" "Пахнет просто божественно! Аромат красного вина, смешанный с запахом сочного угревого мяса! Слюнки текут!" "Ого! Презентация тоже очень изысканная: масляный хлеб и картофельное пюре, очень типично для французской кухни!" "Я пробовал французский тушеный угорь во Франции! Блюдо выглядит очень аутентичным!" Курокиба улыбнулся с уверенностью: "Ха-ха! Сейчас я вам покажу, что такое настоящие блюда из морепродуктов!"P.S.: Эсдес: Хоть у меня много слов, которые я хотела бы сказать, и вопросов, которые я хотела бы задать,

но когда я вижу перед собой лицо читателя, забываю обо всем! Только такой красивый и сильный, как читатель, может доказать, что такое справедливость. А слабые могут только прятаться в углу и плакать, думая о том, что такое справедливость. На мой взгляд, мягкость и красота читателя, есть справедливость вселенной! Поэтому, милый читатель, пожалуйста, оцени мою работу, поставьте мне несколько лайков и проявите свою поддержку! Прошу, прошу, счастливого выхода на праздник Чинь Мин! Пополните счет на 100, получите 500 VIP-баллов! Пополнить счет сейчас (Сроки проведения акции: 4 апреля - 6 апреля)

<http://tl.rulate.ru/book/110578/4168544>