

В трансе красивая женщина снова надела неоновую одежду и оказалась в здании Хуэй. Окруженная пением и танцами толпы, великолепие и блеск той эпохи сконцентрировались в одной точке. — Это подозрение, или ты уже узнал мою личность? Её взгляд не долго задержался на личиках, но женщина уже сидела рядом с баром, спокойно наблюдая за действиями Чжао Фую. И когда он вступил в состояние готовности, его погруженность, словно он стал частью всей кухни, действительно удивила даже искушенную женщину. — Разве это... не что иное, как сфера кулинарии? — Именно так. — Всего один шаг. Это казалось немного невероятным, но после многих лет обкатки её острых чувств и могущественной силы подсказали этой бессравненной красавице, что здесь нет ошибки. Чжао Фую, которому было всего семнадцать-восемнадцать лет, уже был бесконечно близок к современному возрасту. Он считается топ-шефом в мире гастрономии! — Беспредельная элегантность и несравненная благородство. — Такое великолепие, будто содержит атмосферу процветающей эпохи, сочетается с ароматом цветов Лояна, исходящим от тела. Чжао Фую не заметил изменения выражения лица неизвестного существа снаружи, но был погружен в информацию, которую получил. Затем, с помощью знаний прошлой жизни и острого подсознания, он создал блюдо, которое идеально подходило для этих элементов и еще не появлялось в этом мире. Личи-креветки также известны как "Смеющаяся наложница"! На самом деле, это изначально было обычным блюдом на скорую руку. С свежими личи и очищенными креветками, это просто обычная жареная еда, также являющаяся фруктовым блюдом. Однако, с развитием времени, такие обычные жареные блюда постепенно перестали привлекать клиентов, поэтому возник гениальный план, используя внешний вид личи и аромат креветок, чтобы напрямую имитировать внешний вид настоящих личи, "Смеющаяся наложница". С добавлением легендарной истории одной из четырех красавиц, это блюдо приобрело историческую наследственность и цвет и аромат. Оно стало новым и инновационным блюдом. И то, что сделал Чжао Фую, было объединением преимуществ двух, идеально сочетая фрукты личи-креветок в блюдо и имитированный внешний вид в одно, становясь настоящим "Когда наложница смеется, проходя через мир смертных, никто не знает, что это личи"! Почти сконструировав блюда в своем уме, руки Чжао Фую уже двигались. Свежее мясо креветок, девятисекционные живые и плескающиеся креветки, были непосредственно очищены от всех оболочек между его пальцами. Возьмите его маленькой зубочисткой, и нить креветки выйдет. Когда дрожащие креветки падают в чашу, покрытую кубиками льда, во внешних глазах, это всего лишь несколько вдохов, и все готово. Следующим шагом является подготовка свиного сала, которое называется "задняя жир" в Доунчжоу. Аромат этой части сала более интенсивен, но не так жирный, как жирная часть. В традиционной кухне Чжунчжоу она в основном добавляется во многие жареные блюда и десерты. Если 'Наложница Сяо' хочет компенсировать недостаток жирности и аромата креветочного пасты, этот свиной сало, естественно, нельзя обойти стороной. В частности, то, что выбрал Чжао Фую, было еще более особенным салом, черной свиньи салом. По сравнению с европейскими и американскими белыми свиньями с наибольшим выходом, черные свиньи из Чжунчжоу растут медленнее, и жир относительно тоньше, но аромат будет намного сильнее. В то же время текстура жира будет более клейким. Почти один шаг ослабляет жирность. С возрастающей тенденцией к здоровому питанию, такое соотношение ингредиентов также более предпочтительно для посетителей. Отрежьте небольшую часть целого куска очищенного свиного сала, которая составляет только около четверти креветок, а затем мелко нарежьте. Это еще один главный герой креветочного мяса. По традиции, остальное — это увеличить вкус и слегка сладкий лотос, но на этот раз следует подчеркнуть вкус личи. Чжао Фую не будет использовать сладкий лотос, но заменит его мелко нарезанным лotosовым корнем, а затем добавит немного свежего сока личи в качестве источника воды и сладости. Конечно, это только первый шаг в личи вкус в креветочные шарики. Но даже так, глаза человека перед баром уже полны цветов. — Этот метод не сложен, но очень изобретателен. — Возможно... он действительно может стать тем, кто инициирует контракт. Как представитель восьми миллионов богов, хотя женщина и не является

выдающейся по характеру и силе, она все же является второстепенной сущностью, не говоря уже о ее благородном статусе и необычной позиции. У него высокий взгляд, который не уступает множеству богов, поэтому он считается инспектором подрядчика. Однако, после первой встречи, экзаменатор должен признать, что способности и качества Чжао Фую во всех аспектах в этом возрасте значительно превосходили его возраст на несколько шагов. Она даже с нетерпением ждала, надеясь, что Чжао Фую снова удивит ее! В красивых глазах есть скрытый поток, который, кажется, указывает на то, что бесчисленные сущности за светом тихо наблюдают за действиями Чжао Фую. На кухне огонь быстро зажжен, и с ревом пушки температура масла начала неуклонно расти. Чтобы обеспечить, чтобы вкус креветочных шариков был на пике, Чжао Фую не начал работу по жарке после размещения всех специй. Вместо этого, после медленного нагревания горшка масла, они начали готовить другие части креветочных шариков. Сок личи, сок имбиря и зеленого лука могут убрать оставшийся рыбный запах из разбитых и нарезанных креветок. Это сочетается только с четвертью лотосового корня и свиного сала по сравнению с креветками, и очень мало соли, белого перца, одного яичного белка. Непрерывно бить, чтобы объединить, и, наконец, несколько раз перемешать, чтобы выпустить воздух, затем посыпать крахмалом, чтобы увеличить вязкость. Смешайте вкусный наполнитель личи и креветок в шарик, и все готово. Затем используйте руки, чтобы сформировать наполнитель в шарики размером с личи и положить их прямо в масляную сковороду. В это время температура масляной сковороды не должна быть слишком высокой, и будет немного легкого дыма. Это, вероятно, между 150 и 160 градусами. Когда внешняя часть становится немного желтой, можно вытащить ее, чтобы контролировать масло. Затем повысьте температуру масла до 170 градусов и обжарьте еще десять секунд. Удалите излишки жира вокруг креветочных шариков, чтобы уменьшить жирность. Затем положите хрустящий рис, окрашенный в красный рисовый дрожжи, в масляную сковороду. Жарьте их, пока они слегка не вспыхнут, как красные шишки на личи, а затем быстро выньте их. Таким образом, в основном приправа и подготовка этого блюда были завершены, и оставшаяся тайна заключается в сочетании двух, самом критическом соусе! И это то, что делает 'Фэй Зисяо' уникальным. Я видел, как Чжао Фую достал маленькую деревянную полку, обернув креветочные шарики молочным соусом, похожим на майонез, а затем использовал соус, чтобы окунуть круг красного хрустящего риса, а затем вставил палочку личи. Это уже выглядит как настоящая и поддельная личи. Сочетая с сухой ледяной в бокале, сопровождаемой дымом. Это "наложница смеется, проходя через красный мир, никто не знает, что это личи". Это уже считается полным успехом! Благодаря 'Завтра Облачное Море', 'пожалуйста, отметьте перепечатку' и 'Ки Ру Ши Син сама' за награду!

<http://tl.rulate.ru/book/110952/4339699>