

Глава 24: Просто "обычно" вкусно, и совершенно побежденное "продвинутое"! Чжао Фую, погрузившийся в состояние приготовления блюд, не обращает внимания на влияние неожиданного мира; это состояние он называет "вникновением в тонкости". Однако его бабушка смеется и бьет его, говоря, что он молод и знает о "тонкостях" только понаслышке. "Такие прибабасы, как ты, — это просто неотрывное внимание". Но, несмотря на это, старушка не заставляла его менять это состояние, а продолжала с ним работать, делая его кулинарные навыки более стабильными, чем у обычных людей. Очищенные чёрные рёбрышки свиньи были аккуратно нарезаны на кусочки размером с большой палец и снова промыты в воде. Их вылавливали, пока вода не становилась кристально чистой и не оставляла следов крови, а затем позволяли этим нарезанным кусочкам стечь в дуршлаг. Увидев его действия, Сирахама Кэнъити, знаток девяти из десяти кулинарных навыков, не сдержался и спросил Фуринджи Миху рядом:— Мива, если шеф Буё делает так, не уменьшится ли аромат самого мяса?— Разве это не будет еще более невыгодно против Вагю? Однако Мейю из храма Фэнлин лишь слегка покачала головой, объясняя парню рядом, который сейчас является единственным учеником Ляо Шанбо:— Конечно нет. Запах скота настолько силен, что кровь придаст рыбный привкус.— Такое чистящее действие просто устраняет специфический запах самого свинины и сохраняет больше её сильного аромата. Так гласит народная мудрость: "Водные обитатели имеют рыбный запах, мясоеды — сырный, а травоядные — бараний". Всеядные животные, такие как свиньи, естественно, имеют рыбный запах, поэтому требуются дополнительные способы устранения этого запаха. Чжао Фую начал нарезать и сочетать лук, имбирь и чеснок. Использовался только белый часть зеленого лука, имбирь был нарезан ломтиками, а чеснок оставался целым. Затем он приготовил большую миску с различными специями: сахар, тростниковый сахар, кетчуп, уксусная кислота, рисовый уксус, устричный соус, соевый соус, рисовое вино, перец, соль. Смешивая их в определенных пропорциях и разбавляя водой, он завершил соус для блюда. Таким образом, блюдо, которое Чжао Фую собирался приготовить, стало очевидным:— Сладкие и кислые рёбрышки?— Известное блюдо из Чжунчжоу. Но для такого поединка использовать такое домашнее блюдо...— Будет ли это...— Нормально! Сабуро Бункэй был первым, кто заметил, что Чжао Фую готовит блюда, но он и не ожидал, что Чжао Фую предложит простое домашнее блюдо из Чжунчжоу для таких высококачественных ингредиентов.— Это уверенность... или эго? В то же время, Фуми Сабуро не был единственным, кто заметил направление кулинарных действий Чжао Фую. Красноволосый мальчик и парень, похожий на ученика младшей школы, тоже узнали его намерения.— Как вы думаете, такое простое блюдо может победить вашего противника?— Я хочу посмотреть, сможете ли вы выиграть! Вспоминая просьбу своего отца, красноволосый мальчик тоже немного заинтересовался, но заметил, что пропорции соуса Чжао Фую не были скрыты. Он сам готовил домашние блюда, такие как "сладкие и кислые рёбрышки", и пропорции, используемые Чжао Фую, были совершенно другими.— Как бы вкуснее был такой соус? И парень с рыже-блондинистыми волосами рядом тоже был любопытен к пропорциям сладко-кислых соусов, которые использовал Чжао Фую. Никто не знал лучше него, кто был знатоком кухни Чжунчжоу. Чжао Фую не обращал внимания на то, сколько людей наблюдало за его приготовлением, он просто медленно и уверенно готовил свои блюда в своем собственном ритме. Когда рёбрышки были готовы, он начал нагревать масло в сковороде. Вкус масла не должен быть сильным, подойдет соевое, арахисовое или кукурузное масло. Когда температура масла только начинает повышаться, можно положить половину ломтиков имбиря, а затем ждать, пока температура масла поднимется до примерно 140 градусов, затем добавить лук и продолжать жарить на сильном огне. Сопровождаясь звуками жарки, когда половина белой части лука выжаривается, показывая слегка вянувший и желтоватый вид, можно добавить все очищенные зубчики чеснока. В этот момент нужно внимательно следить за сковородой и ждать, пока аромат лука, имбиря и чеснока станет сильным и острым, а чеснок начнет слегка подрумяниваться, тогда можно выложить все лук, имбирь и чеснок. Затем переключить огонь на средний, добавить все заранее подготовленные рёбрышки в сковороду и постоянно

помешивать. Вскоре запах лука, имбиря и чеснока, а также чрезвычайно сильный запах рёбрышек начал распространяться в воздухе. Даже шеф-повар, готовящий стейк из Вагю, не мог на мгновение почувствовать аромат своих ингредиентов, его нос и рот были полностью заполнены этим чрезвычайно сильным ароматом!— Как это возможно?— Просто масло от рёбрышек, как оно может производить такой аромат?Но этот ответ был предназначен только для него, чтобы поразмышлять. Как противник, Чжао Фую не ответил бы ему так любезно, а продолжал использовать лопатку для перемешивания рёбрышек, которые становились все менее влажными в масле. Сегодняшние рёбрышки больше не могли видеть свое состояние до того, как они были положены в сковороду. Слегка розово-белые рёбрышки, после жарки, показали слегка поджаренное состояние. После испарения воды, рёбрышки, которые изначально весили почти четыре фунта, теперь весили менее двух фунтов. В этот момент внешняя часть рёбрышек образовала немного хрустящую корочку, и пришло время вытащить их из сковороды. Нет необходимости мыть сковороду, после того как масло вылито, просто верните лук, имбирь, чеснок и рёбрышки, которые были взяты ранее, и затем влейте все долгожданный соус. Количество воды в этих соусах должно быть достаточным, чтобы полностью покрыть рёбрышки, и остальное — варить в течение тридцати минут. Люди не отходят от котла, и огонь не гаснет. После варки в течение пятнадцати минут, удалите все лук, имбирь и чеснок, которые во второй раз выделили свой аромат, и затем может начаться окончательное уваривание соуса. И как это простое сладкое и кислое блюдо подходило к концу. Темный талант, стоящий напротив Чжао Фую, обнаружил в отчаянии, что несмотря на все свои продвинутые кулинарные навыки, он готовил стейк из Вагю перед ним. Кажется, что привлекательность кулинарных способностей Чжао Фую не может быть поколеблена. Все, кто был в огне ночью, направили свое внимание на его сторону, как на другую сторону копья. Используя самые высококачественные ингредиенты Вагю из магазина Хигасидзакура Он был неосознанно забыт всеми! Эта глава очень крутая, надеюсь, вам понравится её чтение. Кроме того, прошу голоса, прошу награды!