

Следующий день. Е Нань проснулся в ярком солнечном свете, полон энергии. Опять новый день. Прошлой ночью Е Наня преследовал прекрасный сон. Он видел себя живущим беззаботной и счастливой жизнью в Академии Юань Юэ. Мысль об этом щекотала ему нервы. Жаль, что это всего лишь сон. Все из-за той высокомерной девушки. Что же во ней такого горделивого? Она могла бы просто написать письмо с рекомендацией, чтобы поступить в Академию Юань Юэ. Эх, надо обязательно преподать этой девчонке урок, когда я ее встречу. С этими мыслями Е Нань потянулся и начал свой день. Было около десяти утра. Е Нань отправился на кухню и начал готовить необходимые ингредиенты для сегодняшнего дня, ожидая прихода гостей. Сегодня у Е Наня гораздо больше клиентов, чем обычно. Очередь тянулась прямо к двери. В отличие от других поваров, место Е Наня пользовалось гораздо большей популярностью. Другие повара с завистью смотрели на Е Наня, и в их сердцах породилась глубокая чувствительность. "О, Шеф Е Нань, ты такой популярный!" "Да, даже я не могу забыть его блюда, которые я пробовал в прошлый раз. Словно аромат рыбы все еще во рту." Эти повара в один голос вздыхали - от первоначального сомнения в Е Нане до позжешего признания, а теперь они искренне восхищались им. Статус Е Наня в отеле изменился в корне. Как только он появился, его встретила волна радости со стороны посетителей. Гости друг за другом приветствовали Е Наня и выражали свою ожидание от его кулинарных шедевров. "Шеф Е Нань, мы уже не можем терпеть!" "Да, нам не терпится попробовать рыбу с уксусом Западного озера и рыбный суп Сун Сао!" "Да, да, да!" Все говорили, выражая Е Нане свои ожидания. Е Нань улыбнулся и сказал: "Сегодня я хочу приготовить для вас совершенно новое блюдо, лососевое". Лососевое блюдо? Лосось - это распространенное блюдо в Японии. В японской кухне лосося чаще всего делают сашими, что сравним с поеданием его сырым. И, конечно же, лососевое блюдо, которое Е Нань собирался приготовить, не было таким простым. Услышав слова Е Наня, все гости выразили свои ожидания. В конце концов, японцы любили лосося. Хорошо приготовить лосося не так легко, потому что у него очень сильный рыбный запах. Японцы обычно используют лимон, чтобы избавиться от рыбного запаха. И на этот раз Е Нань собирался приготовить "лосося, запеченного с лимоном". Окружающие гости, увидев, что Е Нань собирается готовить на месте, остановились и стали наблюдать, желая посмотреть на это чудо. Первым делом нужно было отобрать лосося. Е Нань очень тщательно относился к выбору лосося. Чтобы убедиться, что ингредиенты самые свежие, Е Нань легко нажал на лосося пальцами. Если мясо рыбы не упругое и не возвращается в исходное состояние сразу после нажатия, это означает, что оно не свежее. Отбрав свежего лосося, Е Нань воспользовался "Ножом Кулинарного Бога"! В этот раз Е Нань пришел сюда специально, чтобы проверить мощь "Ножа Кулинарного Бога". Сначала Е Нань ловко удален кож с рыбы, а затем нарезал лосося. В миг лосось стал тонко нарезанным. Лосось был изначально нежным, а после того, как его нарезал Е Нань, его цвет стал ярким. Лосось был нарезан прекрасными ломтиками. Блеск! Нож Е Наня не останавливался. Этот шефский нож, наконец, впервые предстал перед миром. В сочетании с уже виртуозным мастерством Е Наня, он был как скульптор, работающий над своим шедевром. Мастерски, скрупулезно и нежно, естественно и плавно, как дыхание. Окружающая публика с удивлением обнаружила, что каждый раз, когда Е Нань поднимал нож, чтобы нарезать, высота его руки была практически одинаковой, что обеспечивало практически идеальную толщину и размер кусочков. Это навык владения ножом действительно пугает, если думать об этом, и поражает, если смотреть. И сегодня Е Нань, держа в руке шефский нож ... "Божественный Нож", он использовал "Нож Кулинарного Бога", чтобы специально нарезать рыбу и попробовать это блюдо. Из толпы пронеслись восклицания! Когда "Нож Кулинарного Бога" нарезал, ломти лосося появились перед всеми. Толщина ломтей была в самый раз, и они были нарезаны так прозрачно, как хрусталь, словно произведение искусства. Все в восторге восклицали: "Какое мастерство нарезки, какая техника приготовления, разве это не слишком сильно?" Сам Е Нань тоже был немного удивлен, он также считался с помощью "Ножа Кулинарного Бога". Острота "Ножа Кулинарного Бога" просто не поддается описанию. С помощью "Ножа Кулинарного

Бога" он мог выполнять такие удивительные вещи. "Как же удивительно, что вы можете нарезать лосося до такой степени..." "Шеф Е Нань действительно достоин своего имени, он все время удивляет нас." "Я считаю, что возможность полюбоваться сегодня мастерством Е Наня - это уже лучший подарок." Окружающие его высоко хвалили, словно увидели божественное искусство. Далее Е Нань замариновал лосося с солью, черным перцем, ромом, лимонным соком и чесноком. Е Нань специально добавил ром, чтобы удалить рыбный запах. В то же время замаринованный лосось следует натереть оливковым маслом, чтобы сохранить сочность мяса во время запекания, а затем положить в миску. В последнем шаге Е Нань положил лосося в печь для предварительного нагревания при 200 градусах и запекал его 20 минут перед официальным подаванием на тарелке. Богатый лосось излучал аромат, а цвет лосося после запекания стал золотистым. Нежность лосося смешивалась с легким ароматом лимона, что было идеальным сочетанием. Е Нань слышал звук проглатывания слюны окружающих, и десятки пар глаз смотрели на запеченного лосося с лимоном, который превратился в блюдо. "Готово, проходите, пробуйте", - сказал Е Нань с улыбкой. Как только он сказал эти слова, его окружили гостями!

<http://tl.rulate.ru/book/111592/4206902>