

Е Нань хотел приготовить знаменитое блюдо Поднебесной. Кухня Небесной Империи обширна и глубока, в восьми великих кулинарных школах бесконечное множество деликатесов, не только курица, утка, рыба и мясо, но и множество овощных и вегетарианских блюд. Е Нань хотел приготовить именно овощное, вегетарианское блюдо. Баклажаны в кисло-сладком соусе. Это блюдо известно во всей Небесной Империи, оно считается специальным блюдом. Оно принадлежит к Сычуаньской кухне, одной из восьми великих кулинарных школ, и основным ингредиентом является баклажан. Е Нань увидел несколько баклажанов на кухне и у него появилась идея. «Рыбный аромат» в баклажанах в кисло-сладком соусе созвучен «послевкусию», а правильное название должно быть – баклажаны с послевкусием. Самый важный вспомогательный ингредиент для блюд "с послевкусием" в Сычуаньской кухне – это пряная стручковая паста. Блюда, приготовленные с основными ингредиентами, пряной стручковой пастой и другими специями, обладают густым и долгим вкусом, оставляющим продолжительное послевкусие, поэтому и называются "с послевкусием". Выражение лица Е Наня стало невероятно серьезным, словно он мгновенно превратился в другого человека. Его манера поведения мгновенно изменилась, серьезный вид, с которым он готовил, тронул старушку Вэнь Сю: «Эх, этот парень...» Прежде чем она успела что-то сказать, она увидела, как Е Нань ловко моет и удаляет стебли баклажанов, очищает часть кожуры от верхушки до низа, нарезает 5 сантиметровыми кусками, делит каждый кусок на две половинки, а каждую половинку на 3 ломтика. Всего за мгновение эти баклажаны превратились в баклажанные полоски одинаковой длины и толщины! Затем Е Нань сделал тонкие надрезы на поверхности баклажана в одном направлении, затем поменял направление и надрезал один за другим, так что поверхность баклажана стала похожа на рыбью чешую. Нарезка баклажана на рыбью чешую делает его более ароматным при добавлении загустителя в конце. Как сказал Е Нань, дьявол кроется в деталях, поэтому он уделяет особое внимание деталям приготовления. «Этот нож...» – зрачки Вэнь Сю сузились, что-то в ее голове зашевелилось. Затем Е Нань разогрел масло на сковороде, и когда масло нагрелось до 60% готовности, он положил туда баклажан и жарил, пока он не стал мягким, затем достал его для последующего использования. Баклажан отлично впитывает масло, поэтому при жарке на сковороде можно использовать совсем немного масла или даже вовсе без него. Затем он добавил пасту из бобов и обжарил. Затем он положил на сковороду 10 грамм соуса, 10 грамм бадьяна, лаврового листа и 10 грамм сахара, а затем довел до кипения, загустил и вылил на баклажан. Ш-ш-ш, ш-ш-ш. Слышен был только вырывающийся из баклажана белый дым, а от него исходил аромат. В этом блюде используются обычные овощи, которые полностью используют преимущество баклажана впитывать ароматы специй. Оно отличается непередаваемой свежестью и ароматом, по вкусу просто отменное. Не стоит недооценивать это маленькое блюдо – баклажаны в кисло-сладком соусе, это одно из фирменных блюд Сычуаньской кухни, и когда его готовит такой первоклассный повар, как Е Нань, оно обладает неповторимым вкусом. Сочный аромат витал в воздухе. «Почему этот аромат такой сильный? Разве это просто обычное блюдо из баклажанов? Я никогда раньше такого не видела. Какими специями он пользуется, чтобы сделать его таким особенным?...» – пробормотала про себя старушка Вэнь Сю, в ее глазах было недоверие. Е Нань тайком рассмеялся. Действительно, его специи были очень особенными: большая часть из них была тщательно приготовлена им самим, все это были секретные рецепты. Более того, китайские специи в Японии практически не существовали. Бадьян и лавровый лист могли усилить аромат еды. Боюсь, что люди, которые никогда не ели этих баклажанов в кисло-сладком соусе, пустили бы слюни, увидев их. Баклажан был приготовлен невероятно изящно: нарезанный полосками «рыбьей чешуи», обжаренный до фиолетового цвета, политый слоем секретного загустителя, он источал богатый аромат. Это баклажаны в кисло-сладком соусе. «Это знаменитое китайское блюдо называется баклажаны в кисло-сладком соусе. Пожалуйста, наслаждайтесь». Е Нань сказал с улыбкой. «Баклажаны в кисло-сладком соусе?» – Вэнь Сю пробормотала название: «Неужели это действительно китайская кухня?» «Да, это известное блюдо в моей родной стране». «Потрясающе, что из одних овощей можно получить

такой богатый аромат. Один только запах заставляет меня проголодаться, и я не могу сдержать слюноотделение». Вэнь Сю была очень взволнована и не могла дождаться, чтобы взять баклажаны в кисло-сладком соусе и попробовать. Мгновенно во рту возник умопомрачительный аромат. Вкусно, мягко, сочно и ароматно, свежо и солено! Во рту вкус раскрывается мгновенно, а вместе с процессом жевания вкус баклажана распространяется еще больше, особенно соус тает во рту, вкус просто наслаждение. Баклажан пропитан ароматом, вкус в этот момент просто завораживает, послевкусие долгое, а аромат не уходит. «Невероятно, неужели это действительно баклажан? В Японии я никогда не ела такой еды...» «Богатый вкус баклажанного соуса, вкус после того, как он тает, и аромат бобов, и вкус специй остаются во рту надолго». «Баклажаны в кисло-сладком соусе, это блюдо действительно удивительно. Я никогда не думала, что такие обычные овощи могут превратиться в нечто волшебное в ваших руках. Эти баклажаны в кисло-сладком соусе напоминают мне овощное блюдо, приготовленное парнем по имени "Синомия Коджиро". У вас с ним очень высокий уровень обработки овощей». Старушка Вэнь Сю хвалила его без умолку. Е Нань был поражен. Синомия Коджиро, которого упомянула Вэнь Сю, был бывшим шефом Академии Тоцуки, то есть шеф-поваром Синомия из оригинальной книги. Вэнь Сю сравнила Е Наня с Синомия Коджиро, что говорит о том, как высоко она его ценит. «Это блюдо действительно может заставить человека почувствовать себя молодым и энергичным. Богатый вкус мгновенно пробуждает вкусовые рецепторы, словно пробуждение от спячки, чтобы встретить приход весны». Настроение Вэнь Сю полностью изменилось. Она выглядела намного моложе. Она без умолку хвалила блюдо. Вэнь Сю полностью погрузилась в наслаждение от вкуса только что съеденного блюда, и все ее тело светилось. «Отлично! Это даже лучше, чем то блюдо, которое сделал этот парень только что. Ты прошел!» Вэнь Сю громко сказала. Затем Вэнь Сю закричала в громкоговоритель: «Е Нань прошел испытание общежития Полярной Звезды. С сегодняшнего дня он официально станет членом общежития Полярной Звезды. Его номер в общежитии - 310!»

<http://tl.rulate.ru/book/111592/4207190>