

На улице с едой в Токио появление Накири Сэнзаэмона оживило гастрономический зал. В этот момент никто не стал бы недооценивать того, кто стоит перед ними. Ведь среди присутствующих были любители еды, которые видели этого старика по телевизору. Он был кулинарным дьяволом в мире японской кухни, главнокомандующим знаменитой японской кулинарной академии Тоцудзи, Накири Сэнзаэмоном. Если Накири Сэнзаэмон не имел права оценивать способности повара, то в Японии было бы мало тех, кто был бы достоин этого. В этот момент гастрономический зал кипел от людей, и многие пришли посмотреть на знаменитого кулинарного дьявола. Конечно, Накири Сэнзаэмон был немного рад, что у него были охранники, которые пытались отгородиться от окружающих, чтобы не было заторов перед главнокомандующим. Многие из постоянных посетителей гастрономического зала немного беспокоились за шефа Фанга Лин, потому что боялись, что Накири Сэнзаэмон даст Фангу Лин плохую оценку. Тогда карьера Фанга Лин в кулинарии могла быть разрушена, ведь этот кулинарный дьявол имеет такое влияние. Журналисты, узнавшие о новости, тоже пробились сюда. Это редкое зрелище. Китайский шеф-повар готовит для кулинарного дьявола. Эта сцена редка в течение нескольких лет. — Покажи мне, что ты можешь. — Накири Сэнзаэмон вспыхнул бесконечным блеском, это было желанием еды. Ведь из львиной головы, взятой у других поваров, Накири Сэнзаэмон, казалось, видел лицо. Только тогда он понял, что это было лицо Фанга Лин, но немного отличалось. Основная часть была все же работой другого шефа. Просто Фанг Лин был спрятан в крайней глубине. Если бы Накири Сэнзаэмон не был очень мощным гурманом, он бы не смог это обнаружить. — Фанг Лин, этот человек — кулинарный дьявол Накири Сэнзаэмон. Я вспомнил. Слушал от отца, что если он скажет, что твоя еда невкусная, твоя кулинарная карьера закончится. — сказал беспокойно Ма Цун. — Брат Ма, я знаю этого человека. — Фанг Лин мыл свиную грудинку, которая была ингредиентом для львиной головы. — Но не волнуйся, я заставлю этого гурмана-дьявола сказать, что это вкусно. В это время взгляд Фанга Лин был спокойным, и он тщательно обрабатывал свиную грудинку в своих руках. Под краном мясной сок был немного ярко-красным, это было доказательством свежести. — Всем, уходим. — Ма Цун попросил поваров в кухне уйти, и сам ушел. Перед уходом он глубоко посмотрел на Фанга Лин. — Фанг Лин, ты должен преуспеть. В этот момент Фанг Лин был полностью поглощен этим блюдом, и его божественное кулинарное сердце было доведено до предела. Будь то очистка ингредиентов или обработка ингредиентов, Фанг Лин достиг крайности. В предыдущих блюдах Фанг Лин никогда не использовал всю свою силу, но теперь пришло время действительно использовать ее. Мыл свиную грудинку, мыл зелень и взбивал яйца в миске. Затем положил свиную грудинку на разделочную доску, вынул большой кухонный нож, сначала нарезал десятки маленьких квадратных кусочков мяса из свиной грудинки, а затем рубил их кухонным ножом. — Чак-чак. — Звук разделочной доски не переставая звучал, это было для того, чтобы порубить свиную грудинку на фарш. Сырье львиной головы было связано с мягкостью фарша. Через некоторое время фарш из свиной грудинки был положен в стеклянную миску, добавлен яичный жидкость. Соль, перец, вино, крахмал и другие ингредиенты были хорошо перемешаны. Затем четыре одинаковых по размеру фаршированных мясных шарика были вылеплены руками. Техника Фанга Лин была также особенной, это было позволить приправа проникнуть в мясо. Глядя на кастрюлю на плите рядом с ним, из которой выскакивали маленькие пузырьки масла, Фанг Лин знал, что температура была правильной. Положил четыре мясных шарика в кастрюлю один за другим и продолжал жарить их, наблюдая, как цвет мясных шариков постепенно становился золотистым. — Теперь самое время. — Взгляд Фанга Лин загорелся, и он использовал инструменты, чтобы выловить мясные шарики, слил масло и отложил их в сторону. — Тогда истинная тушеная львиная голова готовится. — Фанг Лин вынул новую кастрюлю и налил немного оливкового масла на дно кастрюли. С другой стороны, нарезал зеленый лук, имбирь и мелко нарезанный чеснок на тонкие полоски, подождал, пока масло в кастрюле нагреется, и вылил эти ингредиенты в него. — Это процесс обжарки. — Освежающий аромат вышел из кастрюли, наполнив всю кухню привлекательным ароматом. Процесс обжарки не занял много

времени, затем Фанг Лин добавил только что обжаренные золотистые мясные шарики и вылил в кастрюлю соответствующее количество воды, вина и сахарного цвета для ароматизации четырех мясных шариков. Поменял огонь на плите на малый огонь и варил на медленном огне. Затем Фанг Лин не двигался, тихо ждал, пока вкус львиной головы продолжит развиваться. Это сила времени. Через несколько десятков минут. Фанг Лин взял еще одну кастрюлю, налил оливковое масло, подождал, пока температура масла нагреется, вылил в него зеленые овощи и приготовил их, добавил перец, глутамат натрия и другие специи. Затем открыл кастрюлю, где готовилась львиная голова, и вылил всю бульон в нее. Внезапно использовал сильный огонь, это был последний шаг, чтобы собрать сок. Фанг Лин хотел зафиксировать вкус крепко в четырех мясных шариках. Вынув большую миску, Фанг Лин взял зеленые овощи палочками и положил их в миску, а затем положил мясные шарики в большую миску ложкой. Зеленое цвет зеленых овощей и золотистые мясные шарики, это была работа Фанга Лин.— Хм. — Фанг Лин глубоко вздохнул и положил кухонный нож на подставку для ножей. — Мое приготовление закончено. — держа в руках тушеную львиную голову, Фанг Лин пришел в зал. Накири Сэнзаэмон ждал спокойно, без спешки.— О, вот они. — Когда Накири Сэнзаэмон увидел, как выходит Фанг Лин, его глаза загорелись. Четыре тушеные львиные головы с их богатым ароматом уже вошли в нос гурмана-дьявола. — Это вкусно.— Это мое блюдо, Фанговая тушеная львиная голова, пожалуйста, наслаждайтесь. — Фанг Лин поставил миску с блюдом перед Накири Сэнзаэмоном.— Гул. — Все присутствующие сделали этот звук.

<http://tl.rulate.ru/book/116379/4585292>