

— Я не думаю, что вы, менеджер этого магазина, сделаете что-то чрезмерное, — спокойно сказал Фан Лин. — Ах, это трудно сказать, молодой человек. Вы должны знать, что репутация нашего японского ресторана чуть не пострадала из-за вас, — наклонила голову и сказала Цянь Хинатако. — Но, молодой человек, вы способны уловить такие тонкие изменения, у вас есть это? — приблизила губы к уху Фан Лина Цянь Хинатай, — У вас есть язык Бога? — Да, у меня есть язык Бога, — спокойно согласился Фан Лин. — О, так это действительно превышает мои ожидания. Позвольте подумать, что вы можете сделать, чтобы быть прощенным за то, что вы только что сделали? — задумалась Цянь Хина. — Понял, молодой человек, если вы сможете приготовить блюдо, которое удовлетворит меня, тогда мы можем списать сегодняшние события. Глаза Цянь Хинаты загорелись, и он почувствовал, что этот метод — хорошая идея. — Менеджер, это несправедливо по отношению ко мне, ведь мой мастерство стоит целое состояние, — усмехнулся Фан Лин и сказал с уверенностью. — О, кажется, вы очень уверены в себе, молодой человек, — сказала Цянь Хина, — Есть ли у вас какие-то требования? — Это требование не является чрезмерным. Если вы не согласны, то ничего страшного, — сказал Фан Лин, — Так, пусть менеджер попробует мою еду. — Очень интересно, — улыбнулась Инуи Хинатако, — Тогда посмотрим, сможет ли ваша кулинария меня удовлетворить. Вы можете использовать эту кухонную стойку и ингредиенты в кухне. Используйте все, что захотите. — Любые ингредиенты? — Фан Лин оглядел все здесь. Все они были связаны с японской кухней. Да, это японский ресторан, и Фан Лин хочет достичь своей конечной цели и стать шеф-поваром известного ресторана. В этом ресторане он должен приготовить японскую кухню, которая убедит людей перед ним. Если это другая кухня, то это не сработает. — Японская кухня, — усмехнулся Фан Лин, взял корзину и положил необходимые ингредиенты в корзину. — Во-первых, нужно замочить комбу, — Фан Лин положил комбу в маленькую миску и замочил ее. Комбу на самом деле является водорослью, но это соленая водоросль. Она богата вкусом и питательными веществами среди морепродуктов и также является одной из лучших. Затем Фан Лин включил плиту, поставил на нее кастрюлю, добавил соответствующее количество воды, а затем добавил соответствующее количество хлопьев комбу в воду. Хлопья комбу являются сырьем для приготовления бульона и используются при приготовлении бульона в Японии. Это так же важно, как куриный бульон в китайской кухне и говяжий бульон в западной кухне, а хлопья комбу изготавливаются из комбу в глубоком море, поэтому бульон, приготовленный из него, является очень особенным деликатесом. Он имеет нотку свежести сушеных товаров и чистый вкус морепродуктов. В то же время, комба в маленькой миске расправилась, и Фан Лин поставил еще одну кастрюлю на плиту, готовя ее на слабом огне, и комбу также положили в нее. — Теперь пришло время подготовить основные ингредиенты, — Фан Лин взял миску и разбил в нее яйца. После нескольких яиц Фан Лин добавил немного соли, сахара и других специй и начал непрерывно размешивать их. Это было для того, чтобы смешать желток и белок яйца в одно целое. Пусть все яйцо станет одним целым в этот момент. Непрерывно размешиваемая яичная жидкость, кипящая вода бульона из хлопьев комбу и слегка пузырящаяся комба. В этот момент Фан Лин полностью продемонстрировал свои кулинарные навыки. — Пришло время, — Фан Лин взял палочки и сначала вытащил комбу и положил ее на разделочную доску. Затем он выключил плиту, на которой кипела вода с хлопьями комбу. — Профильтруем бульон, — Фан Лин напрямую удалил сушеные хлопья комбу и профильтровал бульон. Он хотел очистить бульон до предела, чтобы окончательный деликатес был свободен от примесей. Он взял кухонный нож и повернул его в ладони. Он положил комбу в руку и разрезал ее вдоль нескольких специальных линий. Он разрезал ее легко. Он мог видеть только как его правая рука тряслась, и комба напрямую превратилась в мелкие частицы. — Добавим ее в яичную жидкость, — Фан Лин добавил комбу в яичную жидкость и размешал ее. — Теперь нам просто нужно подождать, пока бульон будет профильтрован, — усмехнулся Фан Лин. — Какая быстрая реакция, какие великолепные ножные навыки, — открыла пакет закусок и начала есть Инуи Хинатако. Она также восхищалась кулинарными навыками мальчика. Если бы она была ее возраста, ее кулинарные навыки не были бы такими хорошими, как у этого мальчика. — Так и

должно быть, — сказала задумчиво Цянь Хинатако, — Но этот мальчик должен готовить Тамагояки! То есть японский толстый омлет, очень классическое японское блюдо. В это время Фан Лин подошел к Цянь Хинатако и спросил: — Менеджер, могу ли я использовать все ингредиенты в этом магазине? — Конечно, можете, — посмотрела на Фан Лина Цянь Хина, ошеломленная на мгновение, затем кивнула. — Хорошо, — улыбнулся Фан Лин и взял закуски у Цянь Хинаты. — Это довольно вкусно, — взял несколько и начал есть Фан Лин. — Мои хурма семена, — уставилась на закуску, которая исчезла в его руке, Цянь Хина и горько заплакала. Ее рот надулся, как у лягушки. Если бы не то, что Фан Лин мог потребовать хурма семена, Цянь Хина уставилась на Фан Лина и сказала: — Это зависит от того, сможете ли вы удовлетворить меня. — Эта идея кажется неправильной, — показала странное выражение Цянь Хинатай. — Линь Цзюнь, почему ты готовишь? — Тань Суо Хуэй вернулась в себя в это время и посмотрела на Фан Лина, который готовил ингредиенты неподалеку, — Я что-то пропустила? В этот момент Тань Суо Хуэй была так мила. — Бульон профильтрован, — Фан Лин взял бульон и налил небольшое количество в яичную жидкость. В то же время он также добавил мелко нарезанную комбу и размешал ее. Наконец, Фан Лин положил его во фритюрницу, добавил масло на дно сковороды, налил яичную жидкость и обжарил ее. Когда она была приготовлена на треть, он свернул яичную жидкость. Он продолжил смазывать сковороду и наливать яичную жидкость. Повторите это дважды, и это было разделено на три различных слоя омлетов. — Фан Лин наблюдал за ароматом яиц, взял толстый омлет лопаткой и разрезал его на несколько кусочков маленьким кухонным ножом. — Фань Тамагояки готов.

<http://tl.rulate.ru/book/116379/4585764>