

Под взглядами толпы Роланд Шапель аккуратно прижал вилок говядину. Под давлением вилки мясо продолжало подпрыгивать, и в то же время из всего куса говядины вытекала неподражаемая подливка, словно она была крепко заперта внутри мяса. — Как оно мягкое и эластичное. Несомненно, говядина полностью прожарена, — удивился Роланд Шапель, — ребята, у вас была авария во время процесса, как вы это сделали? — Пожалуйста, расскажите, мистер Шапель, этот кусок говядины не просто мягкий. Фан Лин хихикнул. Истинный вкус тушения и запекания все еще скрыт в нем. — Тогда я попробую, — сказал Роланд Шапель и другим ножом аккуратно надрезал угол говядины, и появилась удивительная сцена. В разрезе суп тек, словно родник, на тушеной говядине, и идеально соединился с супом внизу. Запах стал еще более насыщенным, чем раньше, и распространился по всему классу. Это был истинный аромат мяса, под влиянием других ингредиентов и специй аромат говядины достиг предела. Все присутствующие студенты словно погрузились в море тушеной говядины, купаясь в нем. Нежный аромат постоянно стимулировал их вкусовые рецепторы и заставлял их пускать слюни. — Какой удивительный аромат! Это, должно быть, эффект моих кулинарных навыков, которые заперли бульон внутри, — сказал Роланд Шапель, глубоко вдохнув, взял вилок и положил маленький кусочек говядины в рот, пожевавывая его. После того как эластичная говядина была прокушена зубами, во рту распространился аромат, подобный чистому источнику. Гладкая и нежная мякоть продолжала атаковать с непрерывным жеванием, одна вкусовая атака за другой. Этот кусок говядины не только прожарен, но и приготовлен с помощью силы духовки, которая заперла вкусный бульон внутри говядины. Два разных вида соуса подчеркнули этот кусок говядины до предела. Аромат красного вина делает этот кусок говядины наполненным изяществом. Кажется, ты оказался в западном ресторане, тихо наслаждаясь вальсом. — И в этом есть мед, который ускоряет процесс приготовления всего куса говядины, — широко открыл глаза Роланд Шапель, — нет, это не все, в этом есть что-то более глубокое, это едва уловимое сладкое ощущение делает весь кусок говядины более объемным. — Это... — Роланд Шапель размышлял, и Фан Лин раскрыл тайну. — Это красная фасоль, также известная как адука. Как и мед, она богата протеазой, которая может расщеплять белок. Кроме того, вкус адуки делает весь кусок говядины более многослойным, — сказал Фан Лин, держа в руке красную фасоль. — Да, это красная фасоль, — глаза Роланда Шапеля загорелись. Это сила красной фасоли. Сила красной фасоли скрыта в чрезвычайно глубоком вкусе. Ее функция — сделать вкус говядины еще лучше, ведь основной темой этого блюда является говядина. Какое изящное французское блюдо. Сначала с помощью кулинарных навыков провести определенные манипуляции с говядиной, затем пропитать соусом, основой которого является красная фасоль, говядину, а затем использовать силу духовки для приготовления говядины изнутри наружу в духовке. И мука, плотно обернутая вокруг, запирает этот вкусный бульон внутри, а затем продолжает использовать силу тушения для двойной обработки. С этим вкусом Роланд Шапель словно танцевал на изысканной сцене, как будто вернулся в свою юность, такой яркой весны, такие воспоминания заставили Роланда Шапеля счастливо улыбнуться. Шеф-повар, который не мог улыбнуться, улыбнулся в этот момент. Он был полностью покорен этим блюдом. Такое блюдо на самом деле было работой студента. Это может служить основным ингредиентом высококлассного западного ресторана. Это особенное бургундское красное вино тушеное говядина. — Она улыбнулась, мистер Шапель улыбнулся, — удивились другие студенты. Другие присутствующие не смогли заставить мистера Шапеля улыбнуться, но кулинария Фан Лина сделала это, и видя удовлетворенное выражение лица мистера Шапеля, этот кулинарный класс не просто прост и вкусный. Многие студенты обтирали рот, они были жаждающими. А двое студентов, которые сделали плохие вещи, уже дрожали, они не ожидали, что этот переведенный студент будет настолько сильным, и на самом деле сделал это. — Ничего страшного, мы просто студенты, он ничего не может сделать, — посмотрели друг на друга двое. Действительно, Фан Лин давил на них слишком сильно. — Сяохуэй, попробуй тоже, — Фан Лин посмотрел на Тянь Суохуэй, который жаждал, и закинул ей маленький кусочек говядины в рот. В мгновение ока, из ее рта распространился истинный

вкус, и он распространился по всему телу. Тянь Суохуэй почувствовала тепло во всем теле.— Так вкусно.Фан Лин слегка улыбнулся. Знаешь, выбор красной фасоли не только потому, что она содержит протеазу, которая может расщеплять белок, это также отличный кулинарный ингредиент и вид лекарства. Можно сказать, что этот говяжий суп обладает некоторой лекарственной силой.— Хм, — Роланд Шапель медленно вернулся в себя, посмотрел на Фан Лина и сказал: — Команда Фан Лина, без сомнения, получает оценку А.— Однако у меня нет права оценивать на уровне А- или выше, это жаль. Фан Лин, верно? Твое блюдо может даже сравниться с десяткой лучших, — Роланд Шапель дал Фан Лину много признания.Да, это блюдо полностью покорило Роланда Шапеля.Шапель никогда не сталкивался с первокурсником, который мог бы сделать это, ведь сейчас было начало учебного года.— Удача, Лин Цун, мы получили А, — Танака Хуэй рядом с ней тоже вернулась в себя от ощущения еды. Услышав оценку лектора, она возбудилась.Ей не пришлось быть исключенной из школы, и она могла продолжать оставаться в Тоцук

<http://tl.rulate.ru/book/116379/4586050>