

Линь Кэсун замерла: почему Цзян Цяньфань всегда все знает? Она ненавидела его проницательность. Неужели он не мог дать людям немного свободы действий?

— Сегодня я приготовила для дяди лапшу со свининой с грибами. Мне показалось, что она получилась недостаточно вкусной, поэтому я решила прийти сюда, чтобы попрактиковаться.

— Давай. — Ответ Цзян Цяньфаня удивил Линь Кэсун. Разве этот парень не любил тишину до тошноты?

— Ты выглядишь так, будто работаешь над новым блюдом... Думаю, я помешаю тебе.

— Если ты будешь вести себя так, то никогда не сможешь пользоваться этой кухней.

Линь Кэсун сделала паузу на некоторое время. Цзян Цяньфань имел в виду, что он будет часто бывать на этой кухне? И он не возражает, чтобы она делала громоподобные движения рядом с ним?

Но даже если он не возражал, она возражала! Сначала она думала только о том, чтобы изучить процесс, но слух Цзян Цяньфаня был настолько чувствителен, что если бы она работала, пока он давал комментарии в стороне, то она бы точно начала суетиться ах!

— Если ты не собираешься пользоваться кухней, пожалуйста, закрой за собой дверь, когда будешь уходить. — Цзян Цяньфань развернулся и пошел к ящику, где хранились ингредиенты.

Сердце Линь Кэсун сжалось, еда, которую она готовила, предназначалась для людей, поэтому она не должна была бояться чужих комментариев.

Более того, Цзян Цяньфань — ее учитель, и каждое его замечание будет более ценным, чем если она сама будет тыкаться, как слепой котенок.

— Тогда прости, что прерываю!

Линь Кэсун вошла на кухню и закрыла дверь.

Она подготовила ингредиенты и начала шаг за шагом готовить лапшу с грибами и свининой. Линь Кэсун была более сосредоточена, чем на кухне в доме дяди. То, что она не заметила раньше, она восполнила в этот момент.

Только когда она закончила смешивать лапшу, она поняла, что Цзян Цяньфань сидел на противоположном конце стола, опустив руки и голову, не двигаясь и не говоря ни слова. Линь Кэсун не произнесла ни слова, пока не поняла, что раз собеседник глубоко задумался, то лучше не мешать ему. Она опустила голову и попробовала лапшу, которую приготовила.

Так как она не нашла лапшу соба, она выбрала лапшу, которую часто используют при приготовлении супов. С первого же кусочка она поняла, что это яичная лапша. Она была очень похожа, но при этом очень мягкая. Она слегка пережарила ее.

На этот раз ломтики грибов и свинины были обжарены довольно хорошо, соус тоже был вкусным, но с добавлением лапши вкус получился пресным. Свежий аромат был заменен на забитый вкус, не такой хороший, как тот, что получился в доме дяди.

Линь Кэсун вздохнула, это был провал. Но у нее не хватило смелости выкинуть лапшу перед Цзян Цяньфанем. Хотя она знала, что, возможно, его внимание было приковано не к ней.

Она планировала съесть всю лапшу одним махом, а потом спокойно начать сначала. Как только она съела почти всю миску, Цзян Цяньфань вдруг сказал:

— Принеси сюда, я тоже попробую.

Линь Кэсун слегка пошатнулась и чуть не подавилась.

— Нет... не нужно... это провал...

— Ты выбрала не ту лапшу. Лапша, используемая для приготовления подобных блюд, должна быть эластичной и не превращаться в кашу. Но ты выбрала яичную лапшу, которая имеет гладкую текстуру, но ее трудно контролировать по времени приготовления и температуре. Если бы мне пришлось использовать яичную лапшу, я бы достал ее, когда она стала полупрозрачной, пропустил под холодной водой, смыл излишки муки и перемешал со льдом, чтобы уплотнить текстуру. Отложил бы ее до готовности грибов и мяса, затем снова опустил бы лапшу в кипящую воду до полной готовности, после слил воду и смешал с грибами и кусочками свинины.

Он даже не попробовал ее лапшу, а уже знал, где она потерпела неудачу? От этого разочарование Линь Кэсун стало еще сильнее.

— Значит, я все переделаю. — Линь Кэсун испытывала искушение вылить остатки лапши прямо сейчас.

Вместо этого Цзян Цяньфань протянул к ней руку:

— Дай попробовать. Возможно, твоя неудача не только в лапше.

Линь Кэсун замерла на пару секунд. Она уже давно не получала ударов от Цзян Цяньфана.

Мертвая свинья не боится кипятка*. Она никак не могла приготовить еду, которая

удовлетворила бы хитрый вкус наставника.

П.п.: о людях, которым уже не помогут наставления.

— Эту миску лапши я уже съела, — любезно напомнила Линь Кэсун.

Цзян Цяньфань ничего не сказал, просто взял палочки для еды, и, как только он взял кусочек, лапша хрустнула.

Линь Кэсун пожала плечами, представляя, какой комментарий она получит. По ее мнению, Цзян Цяньфаню не нужно было есть эту лапшу.

Цзян Цяньфань все же взял лапшу в рот.

— Вероятно, ломтики свинины и грибы были перевернуты слишком рано, примерно на 10-15 секунд. Было использовано слишком много грибов, они перебили оригинальный вкус свинины. Было использовано слишком мало вина, толщина ломтиков имбиря должна быть вдвое меньше, иначе аромат не сможет быть извлечен маслом. Кроме того, по сравнению с количеством лапши, которое ты приготовила, соуса с грибами и кусочками свинины недостаточно, поэтому лапша не могла быть равномерно перемешана.

— Да.

Если бы Цзян Цяньфань не указал на все это, она, вероятно, сосредоточилась бы на выборе неправильной лапши. Но когда он сказал это спокойным тоном, Линь Кэсун поняла, что на самом деле есть еще столько деталей, на которые она должна обратить внимание.

Цзян Цяньфань отодвинул лапшу в сторону и негромко сказал:

— Самый важный совет, который я могу тебе дать: когда выбираешь ингредиенты, ты должна четко знать их особенности, включая аромат, текстуру и вкус. Неважно, что это один и тот же ингредиент, потому что метод приготовления и даже малейшая разница в деталях приведет к получению совершенно разных результатов.

— Я запомню это.

— Продолжай. — Цзян Цяньфань снова опустил голову и посмотрел на маленькую миску перед собой.

На этот раз Линь Кэсун была намного осторожнее, и она наконец нашла лапшу соба. Сварив лапшу, она попробовала небольшой кусочек, чтобы почувствовать упругость лапши.

Когда Линь Кэсун снова приготовила лапшу, она попробовала ее. Текстура лапши была хорошей, а измельченные грибы и мясо были свежими, как она и хотела.

Она подала маленькую миску и поднесла ее Цзян Цяньфаню.

— На твоём месте я бы пожарил лапшу ещё одну минуту. Лапша соба отличается от яичной лапши. Яичная легче впитывает вкус соуса, но соба не так проста на вкус, поэтому лучше дать ей дополнительную минуту, чтобы она успела впитать вкус соуса. Кроме того, в этот раз ты выбрала не ту часть свинины. Это была не вырезка. Хотя ты хорошо следила за мясом и не продолжала жарить его, когда оно уже было готово, этому мясу не хватает нежности вырезки.

Цзян Цяньфань отодвинул миску в сторону. Линь Кэсун почесала голову, похоже, у неё всё ещё была большая проблема с выбором ингредиентов.

Она не чувствовала разочарования, по крайней мере, Цзян Цяньфань всё ещё направлял её. Она продолжала повторять и совершенствовать, и обнаружила, что процессов, за которыми она следила во время готовки, становится всё больше и больше. Например, количество воды, выходящей из грибов, прозрачность лапши, толщина измельченного мяса и время маринования в вине.

Больше всего Линь Кэсун порадовало то, что Цзян Цяньфань, по крайней мере, не просил её съесть всю неудачную лапшу. Лапша не похожа на мятный капустный суп, ею можно набить человека до смерти.

Не успели они оглянуться, как наступил рассвет.

А миски, которые Линь Кэсун ставила перед Цзян Цяньфанем, всё увеличивались. Даже сама Линь Кэсун не знала, сколько порций она приготовила, но Цзян Цяньфань всегда мог указать на недостатки.

Пока вся гречневая лапша на кухне не была использована, Линь Кэсун смотрела, как Цзян Цяньфань съедает последнюю порцию лапши.

Если бы она ничего не знала о Цзян Цяньфане, возможно, она была бы очень подавлена и даже рассержена его придирками, но когда она увидела серьёзное отношение Цзян Цяньфана к вкусу её лапши, независимо от того, насколько подробные предложения он выдвигал, Линь Кэсун прониклась уважением.

— Недостаточно идеально, верно?

— Если уменьшить порцию лапши на одну пятую, то вкус будет лучше.

— Хм. Но у меня закончилась соба.

— Но она очень вкусная. — Цзян Цяньфань продолжал неторопливо есть эту миску лапши.

Это был первый раз, когда Линь Кэсун приготовила что-то, что заставило Цзян Цяньфаня сделать второй укус.

— Правда? Если ты не считаешь это идеальным... как это может быть вкусным? — Линь Кэсун почувствовала, что Цзян Цяньфань подбадривает ее. Но он не был похож на человека, который говорит что-то против своей воли, чтобы подбодрить других.

— Нет ничего совершенного, и именно поэтому мы стремимся к совершенству. — Цзян Цяньфань положил палочки, повернулся в сторону Линь Кэсун: — Эта порция лапши, температура, использованная для приготовления, была в самый раз. Ты должна запомнить это ощущение. Кусочки свинины были нарезаны равномерно, время маринования и используемые ингредиенты были правильными. А время обжаривания грибов было хорошо проконтролировано. Если бы какой-нибудь шпион-гурман из Мишлена попробовал эту миску лапши, я думаю, он, по крайней мере, поставил бы тебе оценку в пару ножей и вилок.

Линь Кэсун моргнула. Она слышала о методе оценки по звездам Мишлен. Каждый шпион-гурман, который приходил судить, не раскрывал личность заранее. Прежде чем получить звездный рейтинг, он должен был сначала пройти квалификацию, чтобы получить обозначение ножа и вилки.

Неужели Цзян Цяньфань только что похвалил ее?

— Иди сюда, — сказал Цзян Цяньфань.

— А?

— Иди и попробуй этот голландский соус.

— Голландский соус?

Линь Кэсун видела этот соус только в книге, которую ей дал Цзян Цяньфань, и не знала, каков он на вкус. К ее удивлению, Цзян Цяньфань зачерпнул бледно-желтый соус тонкой ложкой для перемешивания, взял ее в другую руку и протянул в сторону Линь Кэсун.

Он выглядел очень уверенно, не говоря уже об элегантности, с которой он держал ложку, и Линь Кэсун не осмелилась подойти, боясь испортить эту красоту.

— Линь Кэсун? — Цзян Цяньфань повернул лицо в сторону, как будто почувствовав ее приближение.

Она вздохнула, подошла на два-три шага, опустила голову и взяла в рот ложку. Ей показалось, что рука Цзян Цяньфаня, расположенная под ложкой, коснулась ее подбородка. Поэтому она откинула голову назад, словно спасаясь бегством.

— Что ты распробовала?

— Хм... — Линь Кэсун поджала губы, позволяя голландскому соусу задержаться на кончике языка на более длительное время. — Здесь яичный желток, лимонный сок, лук-шалот, масло, белый уксус... кажется, есть вкус вина...

— Белое виноградное вино.

— Угу.

— Это просто традиционный голландский соус. Если к свиным отбивным на гриле с малиновым соусом подать этот соус, вкус будет очень простым и жирным. Как бы ты улучшила этот соус?

— Свиные отбивные на гриле с малиновым соусом? Я не могу себе представить, какой у них вкус...

Если она не знает, каково на вкус основное блюдо, откуда ей знать, каким должен быть соус для него? И чаще всего голландский соус подавался к таким блюдам, как киш или спаржа. Как Цзян Цяньфань мог даже подумать о том, чтобы использовать его со свинными отбивными, приготовленными на углях? Не будет ли это несовместимо?

— Подожди немного.

<http://tl.rulate.ru/book/12730/2886296>