

Глава 5:

Жареный Картофель Фри

Lolita Bite – Укус Лолиты, пощечина

Burning Liquid – Воспламеняющаяся Жидкость

Bi Duan Oil – Масло Би Дуань

Bi Duan Wood – Древесина Би Дуань

Olive Oil – Оливковое Масло

Liquid Gold – Жидкое Золото

Queen of Vegetable Oil – Королева Растительного Масла

Mediterranean Nectar – Средиземноморский Нектар

«Проклятье!» подумал про себя Ло Сю, отреагировав на поведение сестры.

Мои нынешние навыки владения ножом и навыки бывшего Ло Сю слишком отличаются друг от друга.

В следующую секунду Е Вэйлянь встретила его ... звонкой пощечиной!

Из ресторана "Девять Ворот" раздался громкий рев: "Е Вэйлянь, ты тигр тигрица!"

“Тигр? Что такое тигр?”

Люди на улице услышали чей-то крик, и все просто улыбнулись, проигнорировав происходящее, и покачивая головой.

Что касалось брата и сестры из ресторана «Девять Ворот», соседи привыкли слышать, как они спорят друг с другом... и если когда-нибудь наступил бы такой день, когда бы такого не произошло, то это означало бы только одно, что у них возникли серьезные проблемы!

“Хм, пора признавать свои ошибки!”

Е Вэйлянь бросила на своего брата "убийственный взгляд", и стала его ругать: "Оказывается, ты давно научился обращаться с ножом, но ты никогда не показывал этого... и еще, скажи, ты практик кухни Сючжэнь?”

"Ты злой, непослушный брат, и ты лгал мне все это время?"

В этот момент Е Вэйлянь напоминала королеву драконов, которая яростно кричала и нападала на своего брата.

"Ах..., у меня уходит много сил когда я использую использовать мои превосходные навыки владения ножом. В чем дело?"

Ло Сю просто пожал плечами. Глядя на злобное выражение на лице своей сестры, он внезапно улыбнулся, обнажив ряд белых зубов, и сказал: “На самом деле, использование этих навыков

очень утомляет...”.

"Кто утомился, так это я! Ты бездельничал шестнадцать лет! Все эти годы, каждый день я переживала и боялась за тебя!"

“Подожди...”.

Ло Сю тут же протянул руку вперед: "Пять лет... хорошо? Я стал твоим опекуном только после смерти отца!"

"Хорошо, тогда будем считать, что пять лет!"

Глаза Е Вэйлянь внезапно покраснели и увлажнились, и ее голос задрожал: "Пять лет! Ты просто негодяй! Все эти пять лет ты лгал мне! Ты знаешь, что меня больше всего беспокоило все эти годы? Это ты!»

"Каждый день я переживала, что ты будешь несчастлив, переживала, что ты сдашься и сделаешь какой-нибудь глупый поступок!"

Ло Сю неожиданно подошел и обнял свою сестру. "Хорошо, хорошо! Не нужно больше ничего говорить. Сейчас у нас все хорошо".

Иногда объятие - лучший способ разрешения конфликта!

Горячие слезы внезапно потекли из глаз Е Вэйлянь.

Кап! Кап! Кап!

Одна за другой, слезы капали на руку Ло Сю. Постепенно, рыдания Е Вэйлянь становились все громче и громче.

Казалось, как будто она решила выплеснуть наружу все свои разочарования, заботы и беспокойство за последние пять лет.

“Не беспокойся. Обещаю, что в будущем никто не сможет нас запугать!”

Ло Сю нежно погладил ее по голове, и в его глазах появилась мрачная решимость: "Отныне я буду всегда защищать тебя!"

Е Вэйлянь снова разразилась рыданиями. Но на этот раз она плакала от того, что была тронута его словами.

"Эй, что-то маловато у тебя слез!"

Ло Сю отпустил свою сестру и начал ее дразнить.

“Какая разница?”

Е Вэйлянь поняла, что Ло Сю дразнит ее, и на всякий случай она ударила кулачком. Затем она вытерла слезы и провозгласила со злобещей улыбкой: "Ты за все мне заплатишь! Ты возместишь ответишь за все мои страдания за последние пять лет!"

"Хорошо, тогда давай сначала..... вкусно поедим?"

Ло Сю указал на Плоды Дисан, которые он порезал.

Е Вэйлянь подняла голову, и немного горделиво заметила: "Мы поговорим об этом позже. Я еще не знаю, сможет ли эта еда быть вкусной!"

В ответ Ло Сю только усмехнулся: "В моем словарном запасе нет такого слова, как "не вкусно"!"

Ло Сю взял железный котелок с выгнутым днищем. Он был похож на тот, который он использовал, работая шеф-поваром на Земле. Но этот котелок был глубже.

С чего мне начать?

Он поместил котелок на большую плиту, которая была похожа на газовую плиту на Земле. Но на этом их сходство заканчивалось, потому что к печке не был подключен газ, с помощью которого можно было разжечь огонь.

Вместо этого на плите было какое-то маслянистое и липкое вещество.

"Воспламеняющаяся Жидкость!"

В этом мире она являлась топливом. Для поддержания огня на плите в течение целого дня требовалось всего лишь небольшое количество Воспламеняющейся Жидкости. Даже если на нее случайно попадала вода, огонь не затухал.

При помощи кремниевого камня Ло Сю поджег Воспламеняющуюся Жидкость, которая мгновенно вспыхнула красным пламенем, что даже немного напугало его.

Это пламя действительно было большое и яркое!

Оно ничем не уступало голубому огню на газовой плите.

"Это значит, что на нем можно очень быстро нагреть любую посуду!"

Ло Сю налил немного воды в котелок. Взглянув на чистую и прозрачную воду, он восхищенно вздохнул. В этом мире даже вода очень сильно отличалась от воды на Земле.

Эта холодная и кристально чистая вода была намного чище, и наверняка содержала больше питательных веществ, чем естественная земная родниковая вода.

"Ты уже начал готовить?" спросила Е Вэйлянь.

Ло Сю покачал головой: "Нет, картофель нужно бросить в кипящую воду!"

Существовало два разных способа.

В первом случае к ингредиентам нужно было добавить воду, поставить ее на огонь и довести ее до кипения.

Во втором случае воду нужно было вскипятить, а потом добавить в нее нужные ингредиенты.

Ло Сю хотел использовать второй способ, чтобы избавиться от лишнего крахмала. Таким образом, плоды становились более мягкими, и потом их можно было легче кусать и жевать.

Если бы он воспользовался первым способом, то у него получился бы просто вареный картофель, а не картофель фри.

Так как он был шеф-поваром, от него требовалось искусное приготовление даже самых простых блюд, например, таких как картофель фри.

В этом и заключалась разница между поваром и шеф-поваром.

Используя самые обычные продукты и простой способ, Ло Сю мог приготовить блюда с идеальным вкусом.

Именно так было сказано в руководстве Мишлен о приготовленной Ло Сю еде: "Идеальное блюдо, приготовленное перфекционистом".

"Это, должно быть, очень сложно?"

Выслушав объяснения Ло Сю, Е Вэйлянь нахмурилась: "Раньше мы просто резали и жарили Плоды Дисан".

Новый способ приготовления этого продукта немного ее озадачил.

В Заснеженном Лунном Городе никто никогда не использовал Плод Дисана в качестве основы для приготовления блюда. Этот обычный продукт применяли только простые люди, которые не знали, как правильно его приготовить, потому они его просто жарили.

Это был для них самый простейший способ.

Поэтому Е Вэйлянь впервые увидела, как кто-то так усердно готовится к приготовлению этого корнеплода.

"Эх, ты можешь не понять, даже если я попытаюсь тебе объяснить. Нужно использовать этот метод, чтобы убрать белый липкий сок с поверхности плодов. Только в таком случае можно гарантировать, что обжаренные ломтики будут хрустящими и нежными!"

Таким способом можно было извлечь лишний крахмал с продукта.

Кроме того, поскольку плоды Дисан были мягче, чем картофель, нужно было предпринять дополнительные меры перед его жаркой, а именно, подвергнуть его термообработке.

Это нужно было делать до тех пор, пока он не приобретет золотистый оттенок.

На Земле, картофель сорта «Ля Бонет» был настолько мягким, что его нужно было предварительно подвергнуть термообработке, прежде чем его готовить. Конечно, в этом не было необходимости, если это картофель был обычных или твердых сортов.

В таких случаях воду не нужно было кипятить вообще.

Ло Сю налил горячую воду в чистую миску. Затем он бросил туда ломтики Плодов Дисан и начал их варить.

~Прошло сорок минут~

Ло Сю аккуратно достал картофель из воды.

Затем он промокнул каждый ломтик, чтобы избавиться от лишней влаги. Крахмал уже растворился в воде.

Потом он нашел решетку для барбекю и поставил ее на огонь. Он разложил на ней ломтики плодов Дисан и начал их непрерывно переворачивать. Судя по всему, он начал их поджаривать.

Кроме того, он поливал их растительным маслом.

Хотя в этом мире не было никакой соли, но в растительном масле здесь не было недостатка. Здешние повара заменяли специи растительными и животными экстрактами, а масло легко извлекали из различных растений.

Поверхность каждого ломтика слой за слоем покрывалась растительным маслом. После недолгой термообработки, они начали приобретать золотисто-желтый цвет.

Движения Ло Сю были очень плавными, как текущая вода, и он не делал ничего лишнего. Казалось, он был полностью поглощен этим занятием.

Вся оставшаяся влага на поверхности ломтиков полностью испарилась, но это никак не повлияло на их сочность.

Конечно, все это требовало большой точности и контроля.

"Когда ты успел... стать таким опытным?"

Е Вэйлянь была удивлена тем, какие различные способы он использовал для приготовления этого блюда. Она впервые видела человека, который так тщательно готовил плоды Дисан.

"Ну, теперь мы можем пожарить ломтики!"

Ло Сю быстро нашел такое растительное масло, которое сильно напоминало оливковое масло с Земли - «Масло Би Дуань».

Би Дуань - это фрукт, который являлся уникальным в этом мире. Он рос на дереве под названием Древесина Би Дуань.

В этом мире были очень странные названия. Например, все деревья здесь называли древесиной.

Оливковое масло - одно из самых полезных масел на Земле. Оно добывается путем отжима оливок, без применения термической и химической обработок. Это позволяет этому маслу сохранять естественные питательные вещества плода, из которого оно извлечено.

Оливковое масло также известно на Западе как "Жидкое Золото", "Королева Растительного Масла", "Средиземноморский Нектар" благодаря тому, что оно полезно для здоровья и красоты, и считается идеальным для приготовления пищи.

В своей прошлой жизни, Ло Сю любил использовать оливковое масло для приготовления пищи.

Но Масло Би Дуань в этом мире, по своим характеристикам превосходило оливковое масло. При распыливании небольшого количества масла, появлялся приятный запах, присущий только ему. При его использовании продукты приобретали дразнящий аромат.

Ло Сю не мог не удивиться качеству продуктов в этом мире.

Масло такого хорошего качества фактически использовалось лишь для..... смазывания?

В котелке начало закипать масло, которое уже нагрелось.

Ло Сю тут же сделал огонь потише. Таким образом, можно было легче контролировать весь процесс и следить за тем, чтобы картофель фри не подгорел.

Он опустил ломтики Плодов Дисан в горячее масло.

Они поджарились очень быстро, приобретя золотисто-коричневый цвет. Аппетитный аромат блюда распространился по всей комнате.

"Урр....", в животе Е Вэйлянь заурчало от голода.

Е Вэйлянь не могла сдержаться и нетерпеливо облизала губы. Восхитительный запах раздражил ее аппетит.

"Что случилось? Запах абсолютно отличается от того, который был до этого. Почему сейчас все изменилось?"

Е Вэйлянь проглотила слюну и больше не смогла устоять перед искушением. Она подошла к Ло Сю и спросила: "Блюдо еще не готово?"

Ло Сю повернулся и с озорной улыбкой спросил сестру: "Разве ты не сказала, что не будешь есть приготовленную мной еду?"

<http://tl.rulate.ru/book/13048/269866>