

Глава 6:

Миссия Выполнена

Tempura – Темпура

Mc Donald's – Макдональдс

“Ты такой мелочный!”

Е Вэйлянь топнула в гнев ногой. Запах еды продолжал распространяться по комнате, и был таким божественным. Она не могла устоять перед этим искушением.

Е Вэйлянь потянула Ло Сю за рукав и начала его умолять. “Пожалуйста, можно мне попробовать один кусочек картофеля?”, сказав это, она попыталась схватить один ломтик.

“Стой!” Ло Сю шлепнул ее по руке, и грубовато ответил: “Он еще не готов!”

“Что за шутки? Этот Плод Дисан можно есть, как только он поджарится!”

Е Вэйлянь продолжала что-то бормотать, но Ло Сю покачал головой: “Если бы у нас были мука и яйца, мы могли бы съесть их, просто поджарив. Жаль, что у нас нет других продуктов!”

Мука, яйца, вода и кукурузный крахмал, поджаренные в котелке до золотистого цвета, в сочетании с картофелем, можно было использовать для приготовления знаменитого японского блюда - Темпура.

Но в данный момент у него не было ни муки, ни яиц.

Поэтому Ло Сю смог приготовить только самое простое блюдо - картофель фри.

Посмотрев на золотистый цвет Плодов Дисан, на лице Ло Сю появилась улыбка.

“Почти готово!”, пробормотал он.

Если заморозить эти золотистые ломтики, то они будут похожи на картофель фри из Макдональдса. Конечно из-за превосходного качества продуктов и благодаря навыкам Ло Сю в приготовлении пищи, вкус блюда будет намного лучше.

“Теперь нужно дать ему остыть!”

Ло Сю еще не успел закончить свою фразу, когда Е Вэйлянь поддалась искушению. Как орел, пикирующий на цыпленка, она схватила вилку и наколола один ломтик, подула на него, чтобы он быстрее остыл, и положила его в рот.

“Ах, ты жадина!”

Ло Сю хотел остановить ее, но опоздал.

Вид жареного картофеля фри был очень соблазнителен для Е Вэйлянь, которая не ела полдня.

“Ух ты... вкусно!”

Наполовину готовый к употреблению в пищу картофель фри источал такой аромат, который

просто опьянял.

«Ух ты!»

Е Вэйлянь откусила кусочек Плода Дисан. Раздался хруст, и она мгновенно почувствовала прекрасный аромат.

Слегка сладкий и изысканный вкус Плодов Дисан сочетался с ароматом масла Би Дуань.

Глаза Е Вэйлянь удивленно расширились: "Это вкусно ... это невероятно вкусно!"

"....."

Ло Сю был немного ошеломлен. Она описала его блюдо всего лишь словами "невероятно вкусно"?

После того, как он кое-что добавил к картофелю фри, в том числе и немного соли, разве нельзя было назвать это блюдо «божественным»?

Ло Сю был настроен скептически – он не мог ничего попробовать, так как он не ощущал вкуса. Но глядя на восторженное выражение на лице Е Вэйлянь, он мог с уверенностью сказать, что приготовления им еда действительно была вкусной.

"Может, ты преувеличиваешь? Как этот наполовину готовый продукт может быть.... вкусным?"

Ло Сю был просто ошеломлен и растерялся, внимательно наблюдая за Е Вэйлянь. Он пытался определить, говорит ли она правду. Он не мог в это поверить. Это действительно был наполовину приготовленный продукт. Так как же тогда он мог быть таким вкусным?

Е Вэйлянь, закрыв глаза, наслаждалась ароматом и вкусом блюда. Казалось, что она сейчас растает прямо на его глазах.

"Похоже, что мировые стандарты приготовления пищи действительно не очень высоки!"

Ло Сю покачал головой и собирался завершить весь процесс. Затем он обнаружил, что пока он был погружен в свои мысли, Е Вэйлянь уже успела съесть большУю порцию картофеля фри. Казалось, что эта девушка голодала три дня и три ночи, и поэтому просто глотала всю еду.

Даже Ло Сю не мог пожарить оставшиеся ломтики с такой же скоростью, с которой его сестра поглощала картофель фри.

Ло Сю быстро сказал ей. "Хватит, Вэйлянь, я обещаю тебе, что после того, как я закончу готовить это блюдо, оно будет намного вкуснее!"

"Правда? Ты меня не обманываешь?"

Ее лицо немного порозовело, что говорило о том, что она восхищается своим братом.

Она никак не ожидала, что ее брат будет настолько искусен в приготовлении пищи. Ей казалось, что все это просто сон.

"Брат, я не сплю? Ты.... наконец, умеешь готовить!"

Е Вэйлянь была так растрогана, что опять чуть не заплакала. Ее брат, который не мог ощущать

ни запаха, ни вкуса, на самом деле смог.... приготовить такую вкусную еду!

За всю свою жизнь она не могла себе представить ничего подобного.

Ло Сю пробормотал: "На самом деле мы всего лишь на полпути. Этот картофель фри - только наполовину готовый продукт!"

Хотя, этот "картофель фри" можно было есть, но его вкус не мог сравниться со вкусом "настоящего" блюда.

Каждый мог быть введен в заблуждение горячим маслом. В результате, снаружи картофель фри мог выглядеть готовым к употреблению, но внутри он был все еще сыроватым. В конечном итоге, у него не получалось хрустящей корочки.

Для решения этой проблемы многие заводы замораживают картофель фри при температуре минус 29 градусов по Цельсию. Таким образом, он затвердевает и его можно приобрести в любом супермаркете.

Именно так и хотел сделать Ло Сю.

После того, как ломтики картофеля обжариваются, а затем охлаждаются, в течении часа их подвергают термообработке. Тогда настоящий картофель фри готов.

То же самое нужно было сделать с плодом Дисан из этого мира.

Ло Сю достал оставшиеся ломтики, которые еще обжаривались, из котелка, и разложил их на сетке, чтобы с них стекло лишнее масло.

Е Вэйлянь уставилась на ломтики картофеля, и пускала слюни.

Она впервые попробовала такой вкусно приготовленный плод Дисан.

Его вкус отличался от вкуса просто сваренного плода. У него был сильный аромат и хрустящая корочка, что было незабываемым.

Увидев, как Ло Сю вышел из кухни, Е Вэйлянь, не отводя взгляд от двери, стащила еще два ломтика.

Хотя эти кусочки жареных Плодов Дисан были приготовлены всего лишь наполовину, они все равно ей понравились, и она все это время набивала ими свой рот.

Чуть позже вернулся Ло Сю и принес с собой немного льда.

Чуть высохнув, маслянистые ломтики стали отливать золотистым оттенком и выглядели идеально. У него было странное и удивительное чувство, которое было сильнее, чем в те времена, когда он готовил это блюдо в человеческом мире.

Он поместил ломтики Плодов Дисан в другой горшок и насыпал сверху льда.

Золотистые зажаренные ломтики хорошо контрастировали с белизной льда, и выглядели на его фоне как золотая россыпь. Затем он накрыл котелок крышкой.

"Брат, зачем ты это сделал! Теперь это несъедобно! Как я буду это есть?"

Е Вэйлянь все ныла и ныла, но Ло Сю не обращал на нее внимания.

Через некоторое время они затвердели. В это время он зажег огонь и поставил над него решетку для барбекю. Затем он достал жареные ломтики из морозилки и начал их запекать.

Такой способ прожарки затвердевших ломтиков Плодов Дисан способствует их быстрому смягчению, и они приобретают насыщенный золотистый цвет.

Когда они запекались, по округе начал быстро распространяться непередаваемый и дразнящий аромат.

“Ух ты, пахнет замечательно!”

Е Вэйлянь не могла оторвать глаз от готовящегося на решетке для барбекю блюда, и уже не сдерживала свою слюну, которая появилась в уголках ее рта. Новый аромат от ломтиков Плодов Дисан был сейчас еще заманчивее, чем раньше.

Вся кухня была им окутана. Казалось, что эти плоды сами хотели, чтобы весь мир узнал об их тайном вкусе, и искушали его своим соблазнительным запахом.

За всю свою жизнь Е Вэйлянь никогда не чувствовала себя такой голодной. Она стояла и вся дрожала, плененная этим зрелищем, и постоянно пускала слюнки от аппетитного запаха.

Это наполовину приготовленное блюдо было самой удивительной едой, которую она когда-либо пробовала в своей жизни.

Каким будет окончательный вкус продукта? Е Вэйлянь была полна ожиданий и не могла больше терпеть. Она хотела, чтобы все побыстрее закончилось, и она могла попробовать окончательное блюдо.

Когда Ло Сю собирался объявить о том, что картофель фри уже готов, их испугал сильный стук в дверь ресторана «Девять Ворот».

"Хозяин, пожалуйста, откройте дверь.... из вашего ресторана исходит такой дразнящий запах.... что это? Это просто божественный запах!"

"Да, я услышал этот аромат еще на улице и он привел меня к вашему ресторану".

"Как только я ощутил этот запах, и в моем желудке заурчало!"

"Сейчас обеденное время, и я хочу заказать это блюдо!"

У ресторана «Девять Ворот» стояла толпа людей, которые стучались в его дверь. Ло Сю был удивлен и потрясен количеством собравшихся людей, но потом быстро все понял, когда услышал их возгласы.

Аромат жареных плодов Дисан уже распространился по улице, и стал искушением для всех, кто оказался поблизости.

У Ло Сю не было обоняния, и поэтому он не знал об этом. Плод Дисан напоминал вкус картофеля, но он обладал такими уникальными свойствами, которые Ло Сю не мог описать простыми словами. Он источал густой и соблазнительный аромат в процессе его приготовления.

Аромат быстро распространился на большое расстояние, и привел толпу людей к дверям ресторана.

"Вэйлянь, Плод Дисан готов к употреблению. Попробуй, и если блюдо вкусное, можешь его съесть».

Сказав это, Ло Сю пошел открывать дверь ресторана.

Как только он сделал это, внутрь тут же ворвалась толпа.

"Эй, Хозяин Ло, то, что вы приготовили, пахнет очень вкусно".

"Да, у меня даже потекли слюнки от этого запаха!"

"Я слышал его издавна!"

"Когда вы научились готовить?"

Толпа соседей оглядывалась по сторонам, словно они пытались найти источник дразнящего аромата. Хотя на их лицах было скептическое выражение, они все равно бросились на кухню.

Ло Сю не мог не рассмеяться. Похоже, что Плоды Дисан действительно источают очень пленительный запах!

Это означало, что вкус этого блюда был похож на вкус блюда из картофеля на Земле.

"Ах....».

В этот момент Ло Сю услышал громкие рыдания, раздающиеся из кухни.

Ло Сю был поражен. Всего минуту назад все было в порядке. Почему его младшая сестра так громко плачет?

Когда он зашел на кухню, он увидел такую сцену, от вида которой у него отвисла челюсть. Его сестра неистово хватала и жевала ломтики Плодов Дисан, в то время как слезы текли по ее лицу. Она плакала и невнятно бормотала: "Брат... . я.... я первый раз..... ем..... такой вкусно приготовленный плод Дисан!"

<http://tl.rulate.ru/book/13048/269867>