Глава 14

Ло Сиу помещал смесь солей нитрата в другой небольшой горшок и использовал другую печь для ее очистки.

Когда соли нитратов подвергаются воздействию высокой температуры, в присутствии аминокислот, которые отходили от мочи или желудка, они могут превращаться в соединения, называемые нитритом .

Внутри горшка быстро создаются нитриты.

Нитриты чрезвычайно токсичны для людей и могут считаться сильным ядом.

На Земле нитрат натрия - от белого до светло-желтого порошка или гранулированный, слегка соленый, растворимый в воде.

Его внешний вид и вкус похожи на внешний вид соли. Он широко используется в промышленности и строительстве. Его также можно использовать в качестве ограниченного количества пищевой красителей в мясных продуктах, таких как мясо для завтрака. Однако вероятность пищевого отравления, вызванного нитритом, высока.

При проглатывании 0,3-0,5 г нитрита может вызвать отравление. Примерно 3 грамма приведут к смерти.

Здесь должно быть около 5 граммов нитрата.

Ло Сиу не мог не усмехнуться. Даже если этот яд не убивает Ли Юань, вероятность того, что Ли Юань получит рак, составляет 100%.

На Земле нитрит часто поступает из некоторых маринованных и ферментированных продуктов, но это также канцероген (продукт, который вызывает рак). Конечно, Ло Сиу это знает.

«Я должен поблагодарить морскую воду этого мира. На Земле содержание нитрата натрия в морской воде очень низкое».

Ло Сиу затем переключил свое внимание на пищу, которую он готовит.

В качестве шеф-повара, хотя большую часть времени Ло Сиу готовил западную еду, он также знаком с японской кухней, китайскими кухнями, Молекулярной кухней и простыми ежедневными и домашними блюдами и т. д.

В конце концов, китайские повара все начинаются с кухонного помощника.

В своей прошлой жизни он не был исключением из этого правила.

«Перемешанный Жареный картофель Рости ... Я не готовил это много лет».

Ло Сиу вспоминал свои ситуации в прошлой жизни, но движения его рук не были медленными.

То, что он хотел сделать, это «Перемешанный Жареный картофель Рости в китайском стиле». Но здесь нет картофеля, так что это должно быть «Перемешанный жареный Дисонский Фрукт в китайском стиле».

«Ша!»

Ло Сиу помещал нити Десона в горшок с теплой водой.

Йе Вейлинг было любопытно и не могла не спросить: «Брат, почему вы разместили их в теплой воде? Разве вы не просто жарете их?»

Метод приготовления Ло Сиу заставил Йе Вейлинг очень озадачить.

Соседи, что окружают их, также становятся учениками, и все они смотрят на Ло Сиу, как на учителя.

После того, как Ло Сиу показал свои превосходные навыки ножа, никто не думал, что он уже сумасшедший или глупый.

У Ло Сиу должно быть имел повод для того, чтобы делать то, что он делает сейчас.

Никто не обнаружил, что подросток, потерявший чувства вкуса и запаха, стал настолько непредсказуемым.

Все не могли догадаться, что он делает. Сюда также входят менеджер Чэнь и Ли Юань.

«О, даже если я скажу вам, вы можете не понимать. Эти нити Дисонского Фрукта, вы должны впитать их в воду до тех пор, пока сок белого цвета не исчезнет. Таким образом, вы можете гарантировать, что он не будет придерживаться котелка с выпуклым днищем, и после того, как вы пожарите их, это даст вам нежный и хрустящий вкус! »

Крахмал необходимо растворить в воде.

И поскольку Дисонские Фрукты в этом мире более мягкие, чем картофель, к нему нужно добавить дополнительный шаг, прежде чем он их обжарить.

И это должно жариться точно так же, как он делал для картофеля.

«О, попытка казаться таинственным!»

В это время Ли Юань вышел из шока, увидев навыки ножа Ло Сиу.

Хотя навыки ноу-хау Ло Сиу ошеломили его, он не могли поколебать уверенность Ли Юань в себе или заставить его признать поражение. Это потому, что самые важные критерии для шеф-повара - это пища, которую они создали. Независимо от того, насколько хороши их навыки ножа, если блюда, которые они принесли, имеют плохой вкус, в лучшем случае это будет металлический атрибут кухни Сюдчжэн.

Но шеф-повара не то же самое. Шеф-повара высокого уровня могут стать духовными поварами и святыми поварами.

Практикующие кухни Сюдчжэн могут обслуживать только шеф-поваров.

Это закон Страны Прекрасной Кухни.

Поэтому, в отношении навыков ножа, большинство шеф-поваров не будут прилагать столько усилий в этом аспекте. В конце концов, есть все доброжелатели кухни, готовые к этому для шеф-повара.

И приготовление пищи, создание вкусных «Прекрасных блюд», «Великих блюд» и т. д. - это

самое главное для шеф-поваров!

Поток времени очень быстрый.

После того, как он преодолел удивление выдающихся ноу-хау Ло-Сиу, он сосредоточился на своем блюде – Хвост Феникса Бан Зи в яичном креме!

Это блюдо, которое он наиболее умеет делать.

В тибетской железной плавильной печи медленно появился белый цвет тумана.

Ли Юань также стал более взволнованным.

С диффузией белого тумана в воздухе появляется освежающий запах. Менеджер Чэнь закрыл глаза и глубоко вздохнул: «О, какой приятный запах! Мягкий аромат «Духовного стекла» дополняет аромат пищи. Яркий аромат. Кроме того, следы специи «Сан Джан Зи», кусочки «Длинного Фрукта» без рыбного запаха ... Все эти ингредиенты, казалось, наполнили деликатес аппетитным ароматом и заставили его быть во много раз лучше! "

«Это определенно блюдо, которое будет вкусным!»

«По крайней мере, это можно будет назвать «Отличной едой»!

Менеджер Чэнь наконец открыл глаза. В это время Ли Юань также поднял крышку своего горшка. Блюдо, которое он готовит, было готово.

«Менеджер Чэнь, ты действительно эксперт! Ты перечислил все ингредиенты, которые я использовал, чтобы приготовить это блюдо еще до того, как ты попробовал его!»

Ли Юань попытался подделать удивление в способности Менеджера Чэна определить свои ингредиенты, прежде чем попробовать его. Всем известно, что он льстит менеджеру Чэну, чтобы получить хорошее вознаграждение .

Менеджер Чэнь просто улыбнулся и сказал: «Чего вы ждете? Принесите его сюда! Я больше не мог ждать!»

«Как ты повелел! Сяо Санзи, пожалуйста, принеси это блюдо менеджеру Чэну!»

Ли Юань немедленно попросил одного из помощников помочь. Подросток по имени Сяо Санзи использовал обе руки, чтобы тщательно держать контейнер, и положил его на стол перед Менеджером Чэном.

В этом мире, из-за престижа, которым пользуются повара, почти каждый человек имеет опыт в еде. О каждом блюде они могли легко что-то сказать.

Это похоже на то, что все граждане этого мира являются гурманами и любят есть.

«Ша!»

Лицо Ли Юань было полным улыбок, когда он наблюдал, как Сяо Санзи открыл крышку своего горшка. Сразу же из контейнера поднимается пар белого цветного облака, и из-под него вырисовывается изображение, похожее на поток белого дракона.

Ли Юань, который хорошо подготовился заранее, немедленно поместил в контейнер

специальные специи.

«Хвост Феникса Бан Зи в яичном креме! пожалуйста, наслаждайтесь!»

Ли Юань улынулся и протянул ладони, пригласив менеджера Чэна попробовать блюдо.

Менеджер Чэнь взглянул, и он сразу почувствовал себя очень довольным.

Блюдо, которое было поставлено перед ним, действительно очень хорошее.

Пивные цветные специи были добавлены в верхнюю часть заварного крема], и это блюдо выглядело чрезвычайно аппетитно и вкусно.

Возможно, это как-то связано со специями, которые добавил Ли Юань после того, как было открыто блюдо. Аромат, испускаемый этим блюдом, также стал намного толще и сразу же распространился по всему ресторану «Девять ворот».

Йе Вейлинг тоже выглядела так, как будто она была загипнотизирована.

Также группа соседей в ресторане, все они были очарованы запахом. Все они.... Кроме Ло Сиу, который потерял обоняние и ничего не почувствовал.

Он с интересом смотрел на блюдо Ли Юань. Чтобы иметь возможность приготовить обычное блюдо из парового яйца, это хорошо, Ло Сиу очень впечатлил Ли Юань. Если бы он был на Земле, ему определенно предложили бы работу шеф-поваром торговцев подземным миром, потому что Существует много прибыли.

Это блюдо, если вы посмотрите его с обложки, - это просто пару яиц.

«Хорошо, сначала вы проверите, сколько «духовной энергии» имеет это блюдо».

Менеджер Чэнь глубоко вздохнул, чтобы «выпить» запах. Затем он достал кусок нефрита, который он носил с собой.

Он положил нефрит в руку и положил его выше тарелки, которую приготовил Ли Юань!

<http://tl.rulate.ru/book/13048/271316>