

Глава 17: Пряный и вкусный, свежий и ароматный

Ян Юн подсознательно презирал Е Чую. Он снова посмотрел на Тянь Сяодо и подумал о том, насколько он понимает все. Когда Тянь Сяодо сказал ему, что Е Чуй придет сюда, чтобы приготовить еду, он не сказал, что хочет сделать Е Чую. Все, что он сказал, это позволил Е Чую попробовать приготовить куриные блюда.

Ян Юн чувствовал, что Е Чуй зависел от своих отношений с Тянь Сяодо, чтобы получить работу на кухне. Е Чуй хотел работать на кухне Вань Лай Фу.

Тянь Сяодо хочет, чтобы Е Чуй продемонстрировал свои кулинарные способности, чтобы получить здесь работу. Как может 17-летний мальчик сравниться с шеф-поварами?

Однако, поскольку Тянь Сяодо попросил его, то ему придется дать Тянь Сяодо какое-то лицо [2]. Ведь Тянь Сяодо является шеф-поваром этого ресторана.

Учитывая эти мысли, Ян Юн спросил Е Чую: "Шеф-повар Тянь сказал, что ваше ремесло очень хорошее, и сегодня у нас есть возможность попробовать блюдо, которое вы приготовите. Могу ли я спросить, какие блюда вы собираетесь готовить, мистер Е?"

Е Чуй, естественно, может видеть презрение в глазах Ян Юна, но он не сердится до последнего. Он предпочитает, чтобы еда, которую он приготовит, говорила за него. Е Чуй улыбнулся и ответил: "Я собираюсь приготовить куриное блюдо, но поскольку рецепт является совершенно секретным, я надеюсь, что повара в ресторане смогут стоять немного дальше, пока я готовлю."

"Что?!"

Когда Е Чуй сказал это, лицо Ян Юна стало недоверчивым. Другие повара также были возмущены этим замечанием. Кто этот наглый ублюдок, который хочет, чтобы они убрались с кухни, когда он готовит?

Только Тянь Сяодо думал, что это нормально- учитывая, насколько ценны были древние рецепты, он понимал, что Е Чую нужно быть осторожным. Эта просьба вполне обоснованна.

Он поспешно позвал Ян Юна в сторону и сказал: "Менеджер, этот молодой человек готовит блюдо по давно утерянному рецепту. Чтобы другие не украли его рецепт, его не должны видеть другие повара. Так как сейчас не так много посетителей, простите ему его прегрешения, и позвольте уделить кухню для него одного"

Ян Юн был совершенно несчастлив. Он чувствовал, что Е Чуй здесь, чтобы создать проблемы. Однако, Тянь Сяодо является шеф-поваром. Поскольку Тянь Сяодо доверяет Е Чую, Ян Юн должен дать Тянь Сяодо какое-то лицо.[2]

Поэтому Ян Юн спокойно сказал: "Я согласен с этим решением. Но у нас есть несколько VIP-персон, которые приедут сюда. Я не могу позволить вам пользоваться кухней в течение длительного времени."

"Просто дайте мне 20 минут. Этого должно быть более, чем достаточно."- Е Чуй уверенно улыбнулся.

Затем под командованием Тянь Сяодо, не желающие повара были вынуждены уступить место Е Чую. Всех выгнал из кухни Тянь Сяодо. Даже Ян Юн, Фан Тао и Тянь Сяодо ждали за дверью на

кухню.

"Даже у него был старый рецепт, не каждый мог создать вкусную еду.- подумал Ян Юн. Он был недоволен всей договоренностью, но он не мог не чувствовать себя немного взволнованным. - Какие блюда приготовит Е Чуй?"

Ингредиенты на кухне были легко доступны. Е Чуй носил фартук вокруг талии, вытягивал руку, смотрел на знакомую печь, и его лицо было покрыто восторженной улыбкой. В своей прошлой жизни, он проводил более половины своего времени на кухне и чувствовал близкое на кухне.

Шеф-повара и руководство ресторана Вань Лай Фу наблюдали из стеклянной двери. Е Чуй поместил котёл с выпуклым днищем на плиту, затем налил половину кастрюли масла, а затем достал из морозилки свежеприготовленную белую курицу- бройлер. Он положил цыпленка на разделочную доску.

Затем Е Чуй взял большой китайский кливер. С несколькими "скрипящими" звуками весь замороженный цыпленок был разделен на мелкие кусочки, голова и хвост цыпленка были отброшены, и он снова нарезал.

Он переключил нож и использовал острое лезвие, чтобы удалить кости из курицы, и поместил мякоть курицы в небольшую кастрюлю.

На самом деле этот процесс занял менее двух минут. Увидев, что весь цыплёнок мелко нарезанный на части, глаза поваров в ресторане сразу же стали ярче.

Затем Е Чуй взял некоторые приправы, добавил щепотку соли и немного кулинарного вина к курице. Потом он увидел руки Е Чуя начали массировать мясо курицы, чтобы обеспечить равномерное распространение марината.

Это должно ускорить размораживание затвердевшего куриного мяса и сделать куриное мясо более нежным. Этот метод массирования цыпленка требует острых знаний процесса. Сила не должна быть слишком сильной, иначе она заставит влагу в курице высохнуть; массаж не должен быть слишком медленным, в противном случае курица не будет вкусной или не будет иметь вкуса; интенсивность и скорость избиения должны быть правильными, чтобы гарантировать, что курица сохранит свой оптимальный аромат. Это требует большой кропотливой работы.

После массирования цыпленка в течение 3 минут масло в котелке стало примерно на 80% горячим. Е Чуй немедленно бросил куски курицы в котёл и начал жарить их. Ароматный запах сразу же выделился и Е Чуй умело перевернул кусочки мяса бамбуковыми палочками, чтобы обеспечить равномерное обжаривание кусков курицы.

Этот запах хорошо знаком поварам, которые работают на кухне. Но в этот момент аромат курицы, которую приготовил Е Чуй, кажется богаче, чем запах курицы, которую они поджарили.

Толпа за пределами кухни пускала слюни. Из двери кухни они могли видеть только спину Е Чуя, но не могли видеть весь процесс. Все они подкрались поближе к двери и попытались взглянуть в стеклянную дверь.

Презрение Ян Юна к Е Чую было уменьшено благодаря проявлению кулинарных навыков, но он все еще по-прежнему настаивал: "Это просто жареная курица. Что в этом такого

замечательного?"

Повара также считали, что это всего лишь жареная курица. Хотя аромат более аппетитный, чем обычно, нет необходимости очищать кухню, чтобы позволять Е Чую готовить.

"Нет, это не правильно!"-Тянь Сяодо посмотрел на спину Е Чуя. Он сказал задумчиво: "Этот запах жареной курицы очень особенный. Должен быть специальный метод, используемый для маринования и приготовления курицы... кроме того, я не верю, что Е Чуй просто хочет поджарить курицу и представить блюдо из жареной курицы. Должны быть другие шаги, чтобы завершить блюдо, которое он имел в виду..."

Конечно, Е Чуй не жарит курицу.

Е Чуй обжарил кусочки курицы в масле, пока эти кусочки не стали золотистыми. Затем он выбрал их, когда внешний вид цыпленка хрустел, а внутренняя часть цыпленка нежная.

Он выключил плиту и взял другую кастрюлю. Пока он ждал второй горшок, пока станет горячим, он начал готовить другие специи: сушеный красный перец чили, сычуаньский перец, лук, имбирь, бобы, глутамат натрия, сахар...

Самая важная часть высушенного красного чили отрезана им в длину одного дюйма. После того, как его обжарили, используя масло в кастрюле, пряный запах внезапно распространился за пределами кухни.

Ян Юн, который стоял за стеклянной дверью, уловил запах этогопряного аромата и сразу же чихнул. Фан Тао и Тянь Сяодо были поварами. Они привыкли к разным запахам, возникающим из кухни. Однако они также чувствовали себя довольно неудобно.

С другой стороны, у Е Чуя, казалось, не было абсолютно никакой реакции на этот запах. Его руки, казалось, летели, когда он положил различные специи в горшок. Затем он добавил жареную курицу в кастрюлю и начал перемешивать. С этой смесью курица была покрыта горячим и пряным вкусом. Это сочетание создает новое куриное блюдо.

Наконец, он покрыл содержимое кастрюли. Миссия завершена! Вся продолжительность, которую он потратил на создание этого блюда- ровно 20 минут!

Блюдо было красного и золотистого цвета. Кусочки золотистой курицы дополняли ярко-красные перцы, прекрасно интерпретируя "цвет" блюда [1]. Тянь Сяодо, Ян Юн, Фан Тао и остальные шеф-повара не могли дождаться, чтобы попробовать.

Это означает, что данное блюдо соответствовало критериям "запаха" [1].

Как насчет "вкуса" [1] этого блюда?

Тянь Сяодо взял пару бамбуковых палочек и положил кусок курицы в рот. Первое впечатление от этого блюда- острое, пряное, острое до крайности. Но это также вкусно до крайности. Был намек на острый вкус. Когда он нежно кусал курицу, он чувствовал хрустящий, изысканный вкус.

Его глаза внезапно наполнились слезами. Неизвестно, плакал ли он, потому что он был таким острым или потому что его тронул этот вкус. Он тщательно жевал, чтобы его чувствительный язык оценил вкус этого блюда.

"Пряное и вкусное, хрустящее и ароматное, это блюдо потрясающее!"- Тянь Сяодо крикнул вслух. Затем он повернулся, чтобы посмотреть на Е Чуя: "Брат, это блюдо... это блюдо. Как называется блюдо?"

"Это блюдо называется Ла Цзы Цзи (острая курица)."-Е Чуй улыбнулся, мягко объясняя.

.....

Примечание:

[1] Это относится к критериям, используемым для оценки китайской кулинарии. В Древнем Китае, вся еда оценивается по 5-ти критериям следующим образом: Сэ, Сян, Вэй, Син, И. Но критерии, используемые в настоящей главе использовали только первые три критерия, чтобы оценить блюдо. Остальные два других критерия -Син, И не оценивались. Наверное, это произошло из-за вегетарианского движения.

Цвет- относится к внешнему виду блюда. Блюдо должно выглядеть аппетитно. Это первое впечатление о блюде. Вот почему многие китайские рестораны высшего класса добавили в свою еду разработанные скульптуры, чтобы улучшить цвет блюда.

Запах -относится к запаху блюда. Блюдо должно хорошо пахнуть. Если еда плохо пахнет, многие люди не выдерживали и не ели её. Это второе впечатление от блюда.

Вкус- относится к вкусу блюда. Блюдо должно быть вкусным.

[2] Лицо- уникальная китайская концепция. Это означает не смущать других или уважать других. Чтобы дать кому-то какое-то лицо, нужно поддаться им и не смущать их из уважения к ним.

<http://tl.rulate.ru/book/13114/272658>