

В остальное время Ши Ю не практиковалась в приготовлении блюд по специальному меню. Она даже подала заявление своему инструктору на отпуск, чтобы заняться чем-то другим. В течение дня она бродила по улицам и переулкам столицы, пробуя различные деликатесы и еду в ларьках. По ночам она устраивала свой собственный прилавок рядом с лапшичным прилавком, чтобы продавать свой товар.

Дядя из ларька с лапшой был очень рад ее видеть. В последний раз, когда эта маленькая девочка была здесь, его бизнес был настолько хорош, что он потратил немного денег на отличную бутылку вина и очень медленно потакал себе всего по одной чашке в день. Может быть, две в очень хороший день. Кто бы мог подумать, что эта маленькая богиня богатства действительно вернется, прежде чем он увидит дно этой бутылки?

Поздоровавшись со стариком, Ши Ю поставила свой прилавок и разложила все различные кухонные принадлежности и ингредиенты, которые собрала за последние несколько дней. Она не бродила по улицам и переулкам имперской столицы только ради забавы. Хотя это действительно было весело, ее намерение состояло в том, чтобы должным образом исследовать закуски и маленькие перекусы этого времени и пространства.

Будучи центром политической власти, культуры и экономики, имперская столица неизбежно превратилась в плавильный котел кухонь со всего мира. Хотя некоторые блюда были адаптированы к местным вкусам, все еще можно было увидеть образец их стиля приготовления.

Она выяснила, что, хотя в наличии было много разных видов маленьких закусок и дим-самов, большинство из них были приготовлены на пару. Жареной пиццы было очень мало. Более того, большинство из них содержали рисовую муку в качестве основного ингредиента и были довольно простыми с точки зрения внешнего вида и вкуса.

Поскольку она пообещала Лин Сяосю, она же Юная Мисс Перчик, что приготовит что-то особенное на ее день рождения, Ши Ю серьезно взялась за этот проект. Для современного человека, когда дело доходит до дней рождения, нужно иметь либо лапшу долголетия, либо праздничный торт, в зависимости от вашего поколения и того, насколько глубоко ваши карманы. Что ж, вряд ли кто-то стал бы печь торт в наши дни.

Решив с меню, Ши Ю планировала провести несколько дней, практикуясь в искусстве приготовления праздничного торта. Давайте достигнем вершины нашего мастерства и представим самый красивый торт для нашего нового лучшего друга.

Почему она предпочла западный десерт китайским сладостям? Как восточные, так и западные сладости имеют свои собственные прелести, но там, где китайские закуски часто были миниатюрными версиями основных блюд, такие как мини-булочки или мини-роллы, западные закуски проводят четкую грань между основными блюдами и десертами. Кроме того, западные десерты были более эстетичными. Даже в современном мире люди, как правило, предпочитают западные десерты, когда у них есть на это деньги. По какой-то причине китайские закуски рассматривались как дешевые. Несмотря на это, Ши Ю по-прежнему предпочитала сытную китайскую закуску, такую как пряные клейковинные палочки латяо [1], а не торт, который,

возможно, может быть вкусным время от времени.

Итак, давайте перейдем к западному десерту по особому случаю.

Торты обычно принято печь, поэтому Ши Ю отправилась искать духовку. Однако ближе всего к духовке в эту эпоху были те, которые использовались для жарки уток. В конце концов она решила вместо этого сделать бисквит на пару.

Несмотря на то, что Ши Ю была шеф-поваром, у нее в памяти было не слишком много рецептов тортов. В конце концов она выбрала самый простой рецепт.

Сначала она разделила белки и желтки шести яиц. Затем энергично взбила яичные белки парой палочек для еды, периодически добавляя сахар и кукурузный крахмал, пока смесь не стала гладкой и сливочной. Как только яичные белки образовали пики, она обратила свое внимание на яичные желтки. Она слегка взбила желтки, прежде чем добавить муку и кукурузное масло, пока смесь не стала однородной, прежде чем вмешать смесь яичных белков.

Ши Ю все равномерно перемешала, прежде чем перелить смесь для торта в круглую металлическую емкость и поместить ее в пароварку. Когда это было сделано, Ши Ю потеряла запястье. Ее рука действительно болела после взбивания яиц. Примерно через четверть часа она достала бисквит.

Что ж, он определенно поднялся и был легким и губчатым. Вкус тоже был неплохим, но что это за неприглядные трещины сверху?

В романах о переселениях, которые она читала, все переселившиеся женщины были практически всемогущи. Как же так получилось, что она не смогла справиться даже с тортом? Как могло случиться, что она, профессиональный повар, оказалась такой бесполезной после того, как пришла в этот мир?

Тем временем Сан Пан, наконец, не смог больше сдерживаться и запустил руку в торт, хватая пригоршни горячего пушистого теста и запихивая их в рот.

- Уф, горячо! Ням-ням!

Ши Ю прогнала его и вытряхнула пирог из формы, когда он достаточно остыл. Дядя-лапшичник с интересом наблюдал за их выходками, поэтому она пригласила его тоже попробовать торт. Старик откусил один кусочек и похвалил:

- Это очень хорошая закуска, очень мягкая и нежная.

Ши Ю улыбнулась и продолжила готовить новые коржи. Слава богу, что у нее есть духовные силы, иначе ее запястье, вероятно, отвалилось бы. Независимо от того, насколько вкусным

было что-то, никто, даже Сан Пан или старик из ларька с лапшой, не могли есть их бесконечно. В конце концов, Ши Ю разрезала бисквиты, положила их на поднос с запиской, на которой было написано «По одной монете за каждый», и поставила рядом с ним чашу для денег. Самообслуживание, знаете ли.

Эта новая закуска вскоре привлекла внимание прохожих, так как она была настолько дешевой, что люди просто бросали свои медные монеты в миску и хватали одну. Многие из них возвращались, бросали больше монет, а затем быстро хватали пирожные, как будто грабили это место. Когда последний кусок бисквита исчез с подноса, у ларька начала выстраиваться очередь.

Поскольку у нее уже был опыт работы с длинными очередями и ограниченными запасами, Ши Ю просто разместила еще одну записку, ограничивающую покупку, и заставила Сан Пана раздавать номера клиентам. Каждый клиент мог подождать в киоске с лапшой, где были приготовлены стулья и столы. Дядя, как обычно, приготовил лапшу, и голодные клиенты заказали несколько мисок лапши, ожидая своей очереди. Это была беспроблемная ситуация для всех, и сегодня дядя снова увеличил свой доход.

Это продолжалось в течение следующих нескольких дней, когда Ши Ю дала себе временный перерыв от всех тренировок по работе с ножом и вместо этого сосредоточилась на приготовлении тортов. Это можно было рассматривать как нечто вроде отпуска, так как все это было не связано с культивацией.

Вскоре ее техника стала совершенной, и торт стал больше походить на то, что могло бы выйти из профессиональной пекарни, а не из кухни новичка. Он больше не шелушился и не трескался, но все еще был довольно простым для праздничной еды. Следующее, что она должна была сделать, это попрактиковаться в своем методе крема и сливок...

Однажды ночью Ши Ю внезапно проснулась.

На мгновение она уставилась в потолок, а затем вскочила с кровати, нащупывая свои туфли.

В течение последних нескольких дней она не делала и не ела ничего, кроме торта, торта, торта с редкими сливками и фруктами. По какой-то причине она больше не могла выносить сладкого вкуса во рту, ей хотелось чего-нибудь соленого! Соленое, маслянистое и хрустящее! Больше никаких мягких и сладких вещей!

Ей вдруг захотелось Жареных свиных шкурок!

Да, свиные шкурки. Не свинина, а свиные шкурки! Те, что медленно обжариваются до хрустящей золотистой корочки, смазываются маслом чили, луком и чесноком. Ей хотелось Острых свиных шкурок с жареными куриными крылышками и пива. Как было бы великолепно наслаждаться этими закусками с видом на величественную реку посреди ночи и чувствовать прохладный ветерок, дующий на ее щеки, а?

- Я должна их приготовить! - Ши Ю облизнула губы, почти ощущая вкус соленого острого соуса на языке и уже чувствуя хруст на зубах.

Накинув одежду, она бросилась вниз по лестнице. Снаружи уже светила луна. В их частном саду не было реки, но там был красивый спокойный пруд. Этого было достаточно. Ши Ю принялась доставать инструменты и ингредиенты из своего пространственного кольца. Сначала она разожгла огонь, желая, чтобы уголь был красивым и похожим на тлеющие угли, а не на ревущий огонь. В ее кольце осталось не так много ингредиентов, но у нее были стандартная рыба и свинина, хранящиеся на льду.

Большинство людей не стали бы есть свиную шкуру. Некоторые находят оставшийся на ней жир отвратительным, другие возражают против нескольких волосков, которые не были замечены поварами. На самом деле большая часть свиного жира и кожи просто выбрасывается.

Что было очень жаль, так как свиная кожа богата коллагеном и может быть довольно вкусной и упругой. При правильном приготовлении она может быть даже вкуснее, чем нежирное мясо. Ши Ю срезала кусок свиной кожи размером с большую книгу и начала очищать ее от волос. Есть три способа очистить свиные волосы. Первый состоял в том, чтобы использовать пинцет и осторожно выщипывать каждый волосок. Второй - использовать бритву. Если бы Ши Ю жила в современном мире, она бы воспользовалась набором бритв и просто сбрила все волосы. Однако, если у кого-то нет ни бритвы, ни пинцета, наиболее подходящим способом оставался огонь. Ши Ю быстро провела свиной шкуркой над огнем, позволив ей почернеть, прежде чем погрузить ее в таз с холодной водой, где она энергично скребла ее, чтобы избавиться от всех обгоревших волос.

Чтобы убедиться, что кожа приготовится равномерно, Ши Ю обрезала лишний жир и щедро посолила ее, прежде чем отложить в сторону. Затем она бросила обрезки жира в вок и разогрела масло, добавила нарезанный перец чили, лук и зеленый лук, чтобы сделать масло чили со шкварками. Когда масло стало ароматным, она налила масло чили в миску и выловила шкварки, имбирь и зеленый лук в другую миску. Немного посыпать солью шкварки - и вот, готова еще одна закуска. Ее рот наполнился слюной, и она не смогла удержаться, чтобы не бросить одну в рот.

Горячо, горячо! Мм, соленая, хрустящая и греховно вкусная...

Теперь давайте поджарим кожу. Она подержала шкуру на медленном огне, пока из нее выходили жир и влага. Секрет хрустящей шкурки состоял в том, чтобы убедиться, что большая часть жидкости ушла, прежде чем использовать высокую температуру. Соль не только помогала ароматизировать шкуру, но и вытесняла влагу из белка. Ши Ю перевернула шкуру несколько раз и проткнула ее вилкой, чтобы сделать отверстия. Это поможет маслу из свиного жира проникнуть в кожу и избавиться от пузырей. Она также нанесла немного масла чили, так как большая часть жира была удалена, а ароматизированное масло поможет сделать его более хрустящим и пряным.

Пряное масло шипело и плевалось, когда попадало в огонь, заставляя струипряного аромата

путешествовать по саду. Свиная шкурка теперь покрылась волдырями. В качестве последнего штриха, Ши Ю посыпала немного порошка тмина на яркую, золотисто-красную закуску и вытащила ее из огня.

*Латяо – популярная закуска, как мясные палочки или вяленое мясо, но из сушеного тофу или муки

Жареный свиные шкурки

<http://tl.rulate.ru/book/13864/1484663>