— Это радужный амур. Белый амур — это пресноводная рыба с большим количеством мелких рыбьих костей, из-за чего его трудно пережёвывать. Эти маленькие рыбьи кости представляют собой тонкие костные шипы, образованные из костных структур между мышечными тканями, и они чаще всего встречаются у низкосортных рыб. Высокоразвитый виды рыб не обладают такой чертой.

Так, я скрестил красочного горбыля с белым амуром, затем селективно взращивал их потомство с благоприятными характеристиками. В итоге я вывел радужного амура. Этот вид рыбы имеет текстуру белого амура и восхитительный вкус красочного горбыля. У данного вида нет мелких костей, и он может жить в океане. Я оцепил район в море Старо, чтобы разводить их как рыбу свободного выгула, и через несколько поколений я создал рыбную ферму, которая может удовлетворить ваши кулинарные потребности, — система очень гордилась тем, что она сделала.

— Система, ты подстроила всё так, чтобы мне выпал рецепт острой жареной рыбы? — Майк задумался.

— Что? За кого вы меня принимаете?

— Если бы мне не выпал этот рецепт, то разве все твои усилия по разведению радужного амура не были бы напрасны? — спросил Майк. Система увлекалась сельским хозяйством и питала чрезмерную любовь к деньгам. Обе эти черты были ему непонятны.

— Об этом можете не беспокоиться. Всё, на чём вам нужно сосредоточиться, — это быстро улучшить свою силу, чтобы вы могли продвинуться к славной цели — стать Богом Кулинарии! — сказала система.

— Ладно, только не разорись, — Майк поднял бровь, просматривая новые приправы на кухонном столе. Масло чили, молотый перец, дикий перец… всё уже готово.

В отличие от обычной сычуаньской жареной рыбы, рецепт жареной рыбы, предложенный системой, почти не включал других ингредиентов и был сосредоточен в основном на рыбе.

Майк одобрял такой тип приготовления пищи. Худшие блюда из жареной рыбы, которые он ел, были напичканы приправами, что подавляло вкус рыбы и разрушало опыт дегустации.

Блюдо состояло из жареной рыбы, а не из жареных приправ.

— Потушить масло… убить рыбу, замариновать, потом поджарить на гриле и тушить… — пробормотал Майк, вытаскивая из шкафа большой котел. При приготовлении жареной рыбы Ваньчжоу одним из самых важных и сложных этапов было тушение масла.

Несмотря на то, что система сократила этот процесс с шести часов до одного часа, ему приходилось постоянно перемешивать масло в воке, регулируя температуру пламени.

Если не считать большой рабочей нагрузки и монотонного характера приготовления, это не должно быть слишком сложно, верно?

Майк развёл огонь, прежде чем поставить большой вок. Затем он налил масло и использовал большой черпак с длинной ручкой, чтобы размешать масло.

— Провал!

— Нет!

— Какой же ты глупый!

Майк терпел неудачу раз десять.

— Почему такие строгие условия?.. — Майк заворчал. Он не мог позволить себе тратить столько времени. Ему ещё с утра вставать, чтобы открывать ресторан.

Динь

— Поздравляю, вы вскипятили масло до удовлетворительного уровня! — оповестила система.

Майк посмотрел на пузырящееся масло в котле, на его лице появилась улыбка. В кулинарии и правда не бывает лёгких путей. Только безупречная сосредоточенность поможет создавать самые вкусные блюда.

Он поднял сачок, но замер, глядя на радужно переливающихся чешуйчатых амуров, которые плавали в аквариуме. И вовсе не потому, что он не мог убить таких красивых рыб. Просто убийство рыбы было для него совершенно чуждым занятием.

Несмотря на то, что у него в голове были самые лучшие методы уничтожения рыбы, он чувствовал себя очень неуютно, когда думал о том, что нужно взять её скользкое тело, а затем вспороть ей брюхо ножом.

«Я должен! Если я не смогу убить рыбу, тогда придётся отказаться от острой жареной рыбы. Эми ждёт, чтобы попробовать её» — после долгого разглядывания аквариума Майк, наконец, решился. Он взял самого мелкого амура за его скользкое тельце, что тут же вызвало желание выбросить его. Однако, прежде чем он успел это сделать, радужный амур выскользнул из его руки и приземлился обратно в аквариум, брызнув водой в лицо Майка.

Дразнишь меня? Я убью тебя! Майк вытер воду с лица, и в его сердце закипела ярость. Он снова поднял того же амура и ударил его по голове плоской стороной своего тесака, вырубив его.

Убив рыбу, он удалил все внутренние органы, прежде чем нарезать бороздки на мякоти и нанести маринующие приправы.

Духовка была новым прибором, который добавили в кухню, и это облегчило ему жарку рыбы большими партиями. Кроме того, ему не нужно было часто переворачивать её, чтобы это не мешало ему готовить другие блюда.

Поджарив рыбу до полуготовности в духовке, он вытащил ее и нанес слой масла. Затем рыба была обжарена примерно на 90%, после был нанесён второй слой масла вместе с небольшим количеством порошка тмина. После недолгого жарения рыбу положили на блюдо из нержавеющей стали поверх слоя нарезанного лука.

Далее шли соус, имбирь, чеснок, бобовая паста… все ингредиенты и приправы кидались в вок в определенном порядке. Так, получился огненно-красный соус; его вылили на жареную рыбу, чтобы её мякоть впитала соус.

В другом воке жарились дикий перец и сушеный чили, распространяя в воздухе восхитительный пряный аромат. Всё это тоже вылили на жареную рыбу с щепоткой

нарезанного зеленого лука. Красный и зеленый представляли яркий контраст.

Закончив, даже Майк сглотнул. Знакомый запах превосходил все пряные блюда из жареной рыбы, которые он пробовал.

— Не соответствует стандартам! — прозвучал холодный голос системы.

Майк только взял палочки для еды, готовясь попробовать, и его рука дрогнула. Он знал, что с первой попытки у него ничего не получится, но после такого удара от системы, у него отпало всякое желание пробовать.

— Хорошо, тогда я продолжу, — Майк отложил палочки и подошел к аквариуму. Он повторял эти монотонные задания снова и снова.

Одно жареное блюдо за другим… провал за провалом. Однако Майк не произнес ни слова жалобы. Вместо этого он становился кропотливее и прилежнее.

— Как насчет этого? — Майк вылил жареный дикий перец и сушеный чили на рыбу. Сверху он посыпал её мелко нарезанным зеленым луком.

http://tl.rulate.ru/book/15113/1086823