“Я не слишком уверен в точной причине, но эта часть хвоста приобретет приятный оттенок красного, как только креветки будут обжарены. Это способствует общему представлению блюда. В конце концов, это блюдо также придает большое значение внешнему виду.”

“Понятно, презентация, да?”

Мне пришлось попробовать приготовить креветки. Панцирь этих пресноводных креветок был довольно мягким, поэтому я воздержусь от жарки частей головы, которые я снял ранее.

“Далее вам нужно сделать надрезы на мякоти креветки вот так. Это делается для того, чтобы мякоть сама развернулась и распрямилась, как только вы начнете ее жарить.”

Затем я обработал овощи на кусочки, подходящие к темпура. Я не забыла приготовить и тертый дайкон.

“Далее идет соус темпура или тенцю. Вы должны сначала обмакнуть это блюдо в соус, прежде чем есть его. Ты поймешь это лучше, как только мы это сделаем.”

“Мы смешиваем рисовое вино, которое купили ранее, с небольшим количеством сахара. Нам также нужно немного кацуобуси для этого.Это должно быть хорошо. Вы смешиваете сою, это вино, воду и хлопья кацуобуши в кастрюле и даете им немного покипеть.Верно, этого должно хватить. На этом с тенцю покончено. Давай, попробуй что-нибудь.”

Я попробовал немного соуса с Версом.

“Это вкусно. Значит, ты макаешь в это жареные креветки, а потом ешь их?”

“Да. Мы также добавим то, что я натер ранее, а также овощи, которые я порезал.

Далее мы подготовим верхнюю часть. Она нужна, чтобы покрыть мякоть креветок, а затем обжарить их в масле. Сначала возьмите несколько яиц и смешайте их с водой, которую мы охладили ранее.

Вы могли бы получить красивую и хрустящую корочку, если бы использовали холодную воду. Затем добавьте также охлажденную муку и все перемешайте.

Однако вам нужно обратить внимание на то, как сильно вы их смешиваете. Это должно быть в самый раз.

Следующее, на что вам нужно обратить внимание, - это температура масла, которое вы собираетесь использовать для жарки. Требуемая температура меняется в зависимости от ингредиентов. Обратите внимание на то, что происходит с покрытием, как только вы опускаете

темпуру в масло.”

Я научил тебя тому, как правильно оценить температуру масла и базовую температуру, необходимую для каждого ингредиента.

“Давай теперь пожарим немного по-настоящему. Посыпь креветки мукой вот так.

Затем покрой их приготовленной смесью, а затем обжарь в масле. Масло может немного выплеснуться, так что будь осторожен.

Это происходит, когда влага внутри ингредиентов испаряется из-за высокой температуры. Как только содержание влаги постепенно истощится, ингредиенты начнут всплывать таким образом.

Видишь, вот так. Мы не можем потерять всю влагу, так что будь уверен, что не жаришь их слишком сильно.”

Мы зажарили достаточно порций для каждого из нас. После того, как мы их обжарили, мы покрыли креветки слоем.

“Да, с этим блюдо готово”.

“Я вижу, теперь я понимаю, что ты имел в виду, говоря, что презентация важна. Это блюдо, безусловно, выглядит довольно красиво.”

Красный цвет хвостов креветок и сладкого картофеля, фиолетовый цвет баклажанов, коричневый цвет шиитаке и тыквы, белый цвет корней лотоса и зеленый цвет листьев периллы создали отличный эстетический баланс.

“Теперь ты понимаешь красоту этого блюда? Ну же. Давай попробуем. Тенцую великолепен как в теплом, так и в охлажденном виде. Это зависит от личных предпочтений человека. Кстати, я предпочитаю первый вариант. Давай, обмакни одну порцию.”

Мне было любопытно узнать настоящий вкус креветок этой планеты, поэтому я сразу же попробовал их.

Это хорошо! Он удивительно хрустящий, и креветки тоже свежие на вкус. Я не пробовал жарить пресноводных креветок до сегодняшнего дня, но это восхитительно и на вкус так же хорошо, как морские креветки, если не лучше.

“Восхитительно! Эта текстура лучшая! Вкус тоже потрясающий. Так что креветки действительно могут быть такими вкусными.”

Верс также попробовал овощные гарниры. Ун, отлично. Из овощей мне больше всего нравится корень лотоса. За его текстуру можно умереть.

“Я понимаю. Это действительно блюдо, которое позволяет наслаждаться естественным вкусом ингредиентов, а также придает им приятную хрустящую текстуру. Мне нравится это блюдо, Алан! Это отличный рецепт.”

“Я рад, что тебе это нравится. Время еще есть, так что сначала потренируйся в кулинарии, Верс.”

Мне пришлось приготовить и поджарить еще одну порцию, пока я стоял в стороне и время от времени предостерегал его. Как и ожидалось от талантливого шеф-повара. Он, конечно, быстро все схватывает.

“Следующее блюдо называется тонкацу. Мы собираемся использовать мясо Крупного кабана, которое мы купили ранее, в качестве основного ингредиента для этого блюда.

Я приготовил два вида мясных нарезок для этого конкретного блюда. Как вы знаете, этот тип отруба содержит больше жира, поэтому вам следует выбрать этот, если вы хотите насладиться сладостью жира в мясе.

Этот, однако, содержит меньшее количество жира, поэтому вы выбираете этот, если хотите насладиться вкусом самого мяса.”

Я разрезал филейную часть на большие плоские куски толщиной около сантиметра. Что касается вырезки, то вместо этого я нарезаю ее на толстые кусочки размером с укус.

“В этом не так много жира, как я говорил ранее, и, как правило, он легче твердеет, когда вы его жарите, поэтому лучше нарезать его на более мелкие кусочки. Лично я предпочитаю именно так.

<http://tl.rulate.ru/book/19486/1923064>