

По мере того как ее обучение продолжалось, Лу Синьи вновь познакомилась с рисом и лапшой, которые были двумя основными продуктами японской кухни. Рис, варенный или приготовленный на пару, подавался к каждой трапезе. Лапша была самых разных сортов.

Среди самых популярных была соба, тонкая коричневая лапша из гречневой муки, то самое блюдо, которое Е Йерин готовил во время вступительных экзаменов. Также был удон, толстая белая лапша, сделанная из пшеничной муки; и рамен, тонкая, кудрявая лапша, также сделанная из пшеничной муки.

Шеф-повар Кавасима нашел время, чтобы объяснить, как готовить блюдо и их использование так чтобы Лу Синьи легко уловила. Она также изучила некоторые кулинарные приемы, с которыми не была знакома.

Она научилась готовить "Шейю Тамаго" -сваренные вкрутую яйца, очищенные и вымоченные в темном соевом соусе. Визуально эти яйца сильно отличались от традиционных сваренных вкрутую яиц, к которым привыкло большинство жителей Запада. Шейю Тамаго не были белыми, скорее, они варьировались от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от соленого вкуса.

Лу Синьи также узнала, что простота - ключ к японской кухне. Шеф-повар Кавасима показал ей несколько блюд, которые включали в себя несколько небольших блюд, часто свежих и с простыми вкусами. Она научилась работать с высококачественными ингредиентами и делать как можно меньше движений для того, чтобы придать пище цвет и аромат.

"Попробовав несколько японских блюд, Мисс Лу, что вы можете сказать о вкусах японской кухни?" спросил ее шеф-повар, пока они готовили ингредиенты для суши.

"Есть одна вещь, которую я легко заметила, Учитель, " начала Лу Синьи, "в отличие от местной кухни, в которой используют чеснок, чили и масло, японские блюда в основном обжариваются, варятся или едят сырыми и минимально приправленными."

"Совершенно верно. Мы полагаемся на умами, чтобы выявить лучшие вкусы ингредиентов, которые мы использовали. Чтобы добавить контраст еде, часто добавляют простые приправы для усиления вкуса. Легкие соусы, цитрусовые, мисо, васаби, маринованные огурцы и соевый соус очень распространены", объяснил шеф-повар Кавасима.

" Мисс Лу, вы также должны помнить, что выбор блюд очень важен. В то время как западные культуры склонны ценить подобранную посуду, японские повара склонны использовать блюда с различными красочными узорами, формами и цветами. Конкретный выбор блюд важен, к тому же стоит учитывать сезон. Изысканные рестораны часто используют антикварную фарфоровую и лакированную посуду. Когда ваш официант приносит вам блюдо - после того, как вы спросите, что это за еда, ожидается, что вы также попросите их рассказать вам о блюде."

Лу Синь кивнула в знак того что поняла. В конце концов, эта тренировка была не так уж плоха. Они, возможно, путешествовали далеко от столицы, но знания и новые впечатления, которые она получила от посещения и знакомства с шеф-поваром Кавасима, расширили ее понимание японской кухни, которая отличалась от того, что она знала до сих пор.

После обеда Лу Синь и шеф-повар Кавасима покончили с суши. Именно в этот момент Хэ Хаотянь вернулся с несколькими мешками сувениров и сладостей под рукой.

"Ты закончила? Ты же знаешь, что твой муж постоянно посылает мне сообщения, спрашивает, что ты делаешь. Он сказал, что ты не отвечаешь на его телефонные звонки, "пожаловался он, сбросив пакеты, которые держал в руках, и, просматривая набор суши Лу Синь, приготовленных по указанию шеф-повара Кавасима.

Он взял кусочек суши и положил его в рот, с энтузиазмом поглощая.

"О, это так вкусно, или, я так думаю, потому что еще не обедал, " своими словами он сповоцировал дочь друга, которая бросила на него предупреждающий взгляд.

" Дядя, если тебе не нравится, не заставляй себя есть! Здесь никто не спрашивает твоего мнения!"

"Ах, Синь Эр. Успокойся. Я просто дразню тебя. Тебе не нужно злиться из-за этого, "Хэ Хаотянь усмехнулся, прежде чем откусить еще один кусочек суши Лу Синь.

Лу Синь могла только наблюдать, как ее учитель поглощает первые суши, которые она сделала в своей жизни. Она была взволнована, собираясь их попробовать, но какой-то негодяй осмелился схватить их прямо у нее под носом, оставив ее беспомощной.

"Так ты думаешь, что сможешь победить Е Йерина прямо сейчас? Я ненавижу, когда этот шеф-повар Цинь продолжает хвастаться Е Йерином. Хотя это правда, что Е Йерин в какой-то степени обладает талантом к кулинарии, он даже не смог побить моего ученика, " спросил Хэ Хаотянь, когда закончил есть все, что приготовила Лу Синь.

Правый глаз его ученицы дернулся, когда она попыталась не наброситься на него. Ах, она оставит его в покое только из уважения к учителю, а не потому, что она нуждалась в его помощи. Шеф-повар Цинь испытывал терпение Хэ Хаотяня, не зная, что Лу Синь была его учеником.

"Думаю, да. Благодаря тому, что я узнала сегодня, у меня теперь есть более глубокое понимание того, как готовить и подавать японские блюда", честно сказала Лу Синь.

"Пока ты помнишь основы, я не думаю, что ты легко проиграешь ученику шеф-повара Цинь", прокомментировал шеф-повар Кавасима. Не говоря уже о том, что ее вкусовые рецепторы были

намного лучше, чем у Е Йерина. Это было ее самое большое преимущество перед сверстниками и конкурентами.

---

Когда Лу Синь вернулась в отель, она обнаружила Шэнь И расprostертым на полу в гостиной их номера, в то время как близнецы, прижавшись друг к другу, спали. Вокруг них были разбросаны игрушки и одежда.

"Что здесь произошло?" Лу Синь поставила на пол сумки, которые принесла с собой, и одну за другой собрала одежду близнецов. В номере царил адский беспорядок. Казалось, на них обрушился циклон, двойной циклон.

Шэнь И оглянулся на нее, выглядя беспомощным в своем положении. Как и было решено накануне, Лу Синь вышла вместе с Хэ Хаотянем и ее телохранителями, оставив его присматривать за близнецами.

"Дорогая, пожалуйста, не уходи слишком надолго." Шэнь И умолял жену, чувствуя себя измученным, хотя прошло только полдня. Он пожалел, что не взял с собой Цяо Хэ, оставив его в столице, чтобы тот отвечал за его расписание на этой недели.

Лу Синь хихикнула. "Почему ты позволил им спать с тобой на полу?"

"Я бы перетащил их в комнаты, если бы мог. Я не думаю, что смогу двигаться, не разбудив их," сказал Шэнь И, защищаясь. "Как прошел твой день? Ты вообще не отвечаешь на мои звонки."

"Извини," извинилась его жена, "я была занята на кухне и не заметила, что ты звонишь. Но я принесла тебе кое-что, что сделала сама. Хочешь попробовать?"

Шэнь И кивнул и поблагодарил ее, когда она взяла спящую Юянь, чтобы он мог перевернуться на бок и поднять брата-близнеца.

"Все, что угодно, лишь бы это было съедобно."

"Когда это я делала что-то несъедобное?" Лу Синь прищурилась, глядя на него. Она последовала за мужем по коридору, ведущему в комнату близнецов, и положила девочку на мягкую кровать.

Думая об этом, Шэнь И не мог вспомнить, что она приготовила для него что-то невкусное. Убедившись, что Близнецы удобно спят на своей кровати, Шэнь И взял ее руки в свои, поцеловав костяшки пальцев.

"Прошу прощения, Миледи. Позвольте мне исправить возникшее недоразумение."

Лу Синьи закатила глаза и потянула мужа за руку, оставив близнецов спать на кровати.

"Перестань уже флиртовать и поешь со мной. Я еще не обедала."

<http://tl.rulate.ru/book/20009/1269082>