

Лу Синьи радовалась тому, что за время своего короткого обучения под крылом шеф-повара Кавасима она смогла научиться основам приготовления суши. Но знакомства Е Йерина с японской кухней, все равно ставило ее в невыгодное положение. Однако три дня тренировок с шеф-поваром Кавасима дали ей хорошую основу для понимания иностранной кухни.

При приготовлении суши вначале нужно научиться тому, как идеально отварить рис. Рис для суши-это обычный короткозернистый рис, приготовленный на пару и сдобренный уксусом, солью и сахаром. Он должен оставаться нежным при комнатной температуре.

Многие виды рыб и овощей могли использоваться для приготовления суши, но они всегда содержали липкий, жевательный рис. Тонкая кислинка приправленного риса для суши обычно получалась из-за рисового уксуса.

Во время своей первой попытки приготовить суши Лу Синьи по ошибке использовала мирин* вместо рисового уксуса, испортив вкус своего блюда. Ошибки, которые она совершила, значительно улучшили качество ее суши в последующих попытках.

От шеф-повара Кавасима она узнала, что при приготовлении суши следует использовать только рисовый уксус, потому что другие виды уксуса неприятны на вкус.

Чтобы получить правильно приготовленный рис для суши, Лу Синьи тщательно промывала и полоскала рис несколько раз, чтобы избавиться от крахмала. Затем она отставила рис на несколько минут перед приготовлением, чтобы тот впитал воду, так как это позволило бы зернам риса получить лучшую текстуру.

Как только она закончила резать овощи, Лу Синьи взяла контейнер с лососем и положила одно филе на разделочную доску. Взяв новый набор ножей, который она получила от мужа, Лу Синьи достала заказной очень острый нож для сашими. Это ножи, по мнению Лу Синьи, были достаточно острыми, чтобы разрезать рыбу, не испортив филе.

Напротив нее Е Йерин уже закончил резать рыбное филе и начал готовить рис для суши.

В нескольких метрах от сцены Сурья Раторе вместе с близнецами Тан и Ян Чэнем, стояли, наблюдая за кулинарной битвой между Е Йерином и Лу Синьи.

"Брат Е уже опередил сестру Лу. Я думаю, что он первым закончит свою коробку бенто, " прокомментировал он.

"Это было ожидаемо, брат Раторе, " ответил ему Ян Чэнь, " Он, должно быть, очень расстроен тем, что мисс Лу уже опередила его в рейтинге."

Тан Лян кивнул и подпер рукой подбородок.

"Во время нашего вступительного экзамена Е Йерин был любимцем толпы. Тогда ожидалось, что он будет доминировать в рейтинге из-за своего профессионального опыта, но Синь Цзецзе легко вырвала у него первое место."

"это потому, что вы недооценили Синь Цзецзе и других испытуемых." Его сестра-близнец зевнула и потерла глаза. "Я слышала, что Синь Цзецзе не заинтересована в участии в Межшкольном кулинарном конкурсе. Может быть, брат Е подумал, что у него не будет другого шанса бросить вызов Синь Цзецзе из-за этого."

Ян Чэнь нахмурился еще сильнее, услышав, что сказала Тан Лилоу. Единственная причина, по которой он не бросил вызов Лу Синьи, заключалась в том, что он думал, что она будет стремиться занять свое место в межшкольном кулинарном конкурсе. В течение следующих двух недель все студенты из Младшего и старшего дивизионов будут соревноваться друг с другом, пока два студента не выиграют заявки.

"Но почему?" спросил он.

Тан Лилоу, зная характер своей сестры, подозревала, что это как-то связано с Тянь Лингю. Если ее брату удастся получить место представителя Академии Серебряного Листа на Межшкольном кулинарном конкурсе, его карьера пойдет в гору.

"Понятия не имею," ответила она, "но Синь Цзецзе, скорее всего, откажется от участия."

"Ну, она должна представлять академию на Всемирном конкурсе кондитеров с Хан Исинь. Директор Хан уже велела им начать обучение. Присоединение к другому конкурсу сильно повлияет на ее выступление", добавил ее брат-близнец.

Вернемся к кухонному столу Лу Синьи, ее навыки владения ножом снова вызвали у зрителей благоговейный трепет. По сравнению со стремительностью Е Йерина, ее точность с точки зрения резки и балансировки вкуса была ее преимуществом над соперником.

Решить, какой толщины должна быть рыба может быть непросто. Если рыбу нарезать слишком тонко, суши Лу Синьи потеряют вкус рыбы. В то же время она не хотела, чтобы ее рыба была слишком толстой, так как это доставит позже больше хлопот.

Разрезая филе на ровные, однородные куски; Лу Синьи осмотрела каждый кусок рыбы и одним ровным движением обрезала все неровные стороны. Чтобы кусочки филе были ровными и аккуратными, она вытирала пальцы и лезвие ножа влажным кухонным полотенцем между порезами.

Одним быстрым движением она отрезала верхнюю часть филе на 1/8 дюйма, чтобы выровнять

кусочки, и отрезала все темные участки рыбы. Лу Синь повторила эти шаги, чтобы обрезать и выровнять другие пластики филе, пока вся ее рыба не была готова и разрезана на порции размером с суши.

Ее выступление потрясло соперника. Е Йерин не ожидал, что Лу Синь будет готовить суши с таким пониманием, словно делала то же самое в течение долгого времени. Когда она научилась этому? Почему каждый раз, когда он думал, что превзошел ее, он всегда оказывался на шаг позади?

Сжав руки в кулаки, Е Йерин отвернулся и сосредоточил все свое внимание на коробке с бенто.

Тем временем Лу Синь продолжала работать над рыбным филе. Теперь, когда у нее были кубики, она должна была разрезать рыбу на еще более тонкие ломтики, примерно на четверть дюйма в направлении против волокон и под углом в тридцать градусов.

Расположив лезвие под углом в тридцать градусов к филе, Лу Синь разрезала его поперек волокон, отрезая куски. Как раз перед тем, как отрезать филе до конца, она выпрямила нож и разрезала его, чтобы отделить кусок от филе.

Как только она нарезала все свое филе на кусочки, она собиралась продолжить готовить рис. Принимая во внимание все напоминания шеф-повара Кавасима, Лу Синь держала в уме то, что она узнала от него.

Достав рис из электрической рисоварки, она использовала деревянную ложку, чтобы обработать приготовленный рис. Она вспомнила, что сказал ей шеф-повар Кавасима, - металлическая ложка повредит рис, а также может вступить в реакцию с уксусом, который она добавит позже.

Также шеф-повар Кавасима велел ей не соскребать рис со дна кастрюли. Если это не составляет трудности, то можно это сделать; если нет, ей придется оставить все как есть. Рис на дне был сухим и подгорелым, так что на вкус он был не таким уж вкусным. Как и Е Йерин, Лу Синь решила использовать огромную деревянную миску и переложила в нее приготовленный рис.

Хэ Хаотянь хранил молчание, наблюдая как Лу Синь начала приправлять свой рис для суши. Это одно простое блюдо имеет решающее значение в ее битве с е Йерином.

" Йерин уже наполовину закончил коробку с бенто. Что случилось с Лу Синь?" спросил его Цинь Цзяхао.

" С ней все в порядке. В отличие от твоего ученика, Лу Синь предпочла работать медленнее, чтобы свести к минимуму свои ошибки. Ее уверенность подкрепляется ее компетентностью."

Лу Синь, возможно, и не хватало опыта, но это не означало, что она не была такой же трудолюбивой, как Е Йерин. Хэ Хаотянь забыл, сколько раз его ученица пыталась усовершенствовать приправу, пока после сотой попытки, не достигла идеального баланса вкусов.

" Осталось всего полчаса, чтобы закончить их коробку с бенто. Она должна ускориться, иначе Е Йерин победит на этот раз, " сказала Хан Цзилин рядом с Хэ Хаотянем.

<http://tl.rulate.ru/book/20009/1317692>