

Следующие тридцать минут были наполнены звуками измельчения и шипения, когда оба повара окунули овощи в тесто, прежде чем бросить их в горячее масло.

"Е Йерин хорошо знаком с приготовление коробки бенто, но Лу Синьи нельзя недооценивать в это время. Мы уже сталкивались с тем, что Е Йерин чуть не выиграл, но Лу Синьи смогла доказать, что у нее всегда есть скрытая карта джокера в рукаве", прокомментировала директор. С тех пор как эти двое соревновались во время вступительных экзаменов, Йерин и Лу Синьи шли ноздря в ноздю.

"У Е Йерины хорошо поставлена подача блюд, но Лу Синьи одна из лучших младших поваров с чувствительным вкусом. У Лу Синьи рекорд по избиению всех, когда дело доходит до копирования, " продолжила она.

" Осталось десять минут! Пожалуйста, обратите внимание на блюда, которые вы еще не начали!" Голос Хо Мэйли напомнил им о тикающем времени.

" К этому времени они уже должны все перепроверить, убедиться, что ничего не забыли положить в коробки с бенто. Они также должны попробовать и приготовить свои соусы к подаче." Цинь Цзяхао перечислил вещи, которые должны были сделать два студента.

Хан Цзилин слегка наклонилась к Хэ Хаотяню и указала пальцем на Лу Синьи.

" Лу Синьи сбила тесто. Она слегка покрыла креветки и овощи в муке, которую используют для выпечки торта, прежде чем погрузить их в тесто. Это позволяет тесту лучше прилипать. Еще одна вещь, которую она учла, - минимальный слой при покрытии ингредиентов жидким тестом. Если теста слишком много, то снаружи оно может быть хрустящим, но внутри-мягким."

Шеф-повар "Мишлен" ухмыльнулся в ответ, и в его глазах отразилась гордость за избранного ученика.

" Ну конечно, мисс Хан. Обучение ее основам кулинарии действительно окупилось, и вы не представляете, как мне и Кавасима было тяжело." Хэ Хаотянь притворился несчастным, но продолжал объяснять процесс приготовления идеальной темпуры.

" Если вы достаточно часто готовите жареную пищу в кляре, вы поймете, что есть хорошие рецепты и методы, а есть и другие, в итоге можно получить слишком тяжелый маслянистый вкус. Поэтому, когда дело доходит до темпуры, следование нескольким трюкам при приготовлении теста обеспечит успех.

Во-первых, то, что сделала Синь'Эр, она обязательно использовала холодную или ледяную воду; это важный шаг, тесто не впитывает слишком много масла. Вы также можете использовать

муку для торта вместо универсальной муки; более низкое содержание белка помогает свести к минимуму образование клейковины в тесте, что предотвращает образование панировочной корочки.

При соединении ингредиентов не следует перемешивать тесто. Лучше если оно будет немного комковатым. Использование пары палочек для еды и колющие движения помогут объединить ингредиенты, не смешивая их слишком сильно. Определенно, не следует использовать венчик, так как это активирует глютен и создаст тянущуюся пленку. И не готовьте тесто раньше времени—лучше сделать тесто прямо перед жаркой темпуры."

Это были советы и приемы, которым шеф-повар Кавасима научил Лу Синьи. Это было похоже на информационный коллапс, навязанный ей, но методом проб и ошибок она смогла понять концепцию и логику, стоящую за ними.

" Приготовление темпуры зависит не только от самого теста, " присоединился к их разговору Цинь Цзяхао. Он был зол, но то, что сказал Хэ Хаотянь, было правдой. Поскольку Лу Синьи была дочерью Лу Сибая, а Хэ Хаотянь-ее наставником, Е Йерину в ближайшее время будет трудно превзойти ее.

"Одна из самых важных вещей при жарке во фритюре-это температура масла. Правильная температура для жарки темпуры составляет от 340 F до 360 F. Если у вас нет термометра, можно проверить температуру, опустив немного теста в масло; если тесто сразу поднимается, а не опускается на дно кастрюли, значит температура выше 370 F и масло слишком горячее. Если тесто опускается на полпути ко дну и поднимается вверх, то температура в самый раз, примерно от 340 до 360 F. "

" Я вижу, вы оба по-прежнему остры, как всегда." Единственная женщина за столом судьи усмехнулась.

" Мисс Хан, почти все в приготовлении хорошей еды основано на правильных измерениях и температуре." Хэ Хаотянь пожал плечами и вздохнул, прежде чем продолжить то, что сказал Цинь Цзяхао.

"При добавлении пищи в горячее масло температура масла падает, поэтому нужно убедиться, что вы поддерживаете температуру масла, повышая температуру, когда это необходимо, или понижая ее, если масло становится слишком горячим. Если температура недостаточно высокая, тесто впитает слишком много масла и не станет хрустящим; если масло слишком горячее, темпура сгорит. Темпура должна быть окружена пузырьками, когда она готовится; поскольку пузырьки становятся больше, это означает, что все почти готово. Большинству ингредиентов требуется всего две-три минуты на прожарку каждой стороны." вмешалась директриса Хан.

"Поскольку они жарят как морепродукты, так и овощи, они должны сначала обжарить овощи, а затем обжарить морепродукты. Когда темпура готовится, они должны сбрызнуть каждый кусочек теста пальцами—часто говорят в таком случае " hana o sakaseru ", это делает темпуру

еще более хрустящей*."

" У Е Йерина не было с этим проблем. Я уверен, что он выиграет эту кулинарную битву." Цинь Цзяхао бросил на Хэ Хаотяня яростный взгляд.

" Ха! В твоих мечтах, Цзяхао! Твой Е Йерин все еще ребенок, он должен называть Синь Эр мамой после того, как та снова надерет ему задницу, " высокомерно ответил Хэ Хаотянь, смеясь над покрасневшим лицом Цинь Цзяхао.

"Ах, но твоя Лу Синь все еще маленькая девочка. Позже, после своего унижительного поражения, она должна будет называть Йерина дедушкой."

Шеф-повар "Мишлен" схватил шеф-повара Цинь за воротник, заставляя его повернуться к нему лицом.

" Кого ты называешь маленькой девочкой, а? Ты даже не мог выиграть ни одного раунда у ее отца! " выплюнул он.

" Да что ты...!"

Хан Цзилин вздохнула и отвернулась. Эти двое снова вели себя так. Они так и не повзрослели. Она почти видела то, что обычно происходило много лет назад, когда они были моложе, за исключением того, что Лу Сибая больше не было в живых.

Ее взгляд остановился на дочери Лу Сибая. Она никогда не думала, что сможет увидеть и попробовать блюда Лу Сибая после его смерти. Его дочь явно шла по его стопам, игнорируя свое будущее, чтобы стать законной наследницей семьи Сан. Она могла только желать, чтобы трагический конец Лу Сибая не повторила Лу Синь.

"Еще пять минут, ребята! У вас осталось еще пять минут!" Голос Хо Мэйли разнесся по всей арене. "Пожалуйста, убедитесь, что основные компоненты вашей коробки бенто готовы!"

"Давление растет", подумала Хан Цзилин, не обращая внимания на спорящих рядом мужчин, спорящих рядом с ней. Они уже должны начать оформлять подачу.

Е Йерин и Лу Синь удвоили скорость и начали собирать свои коробки бенто, не сводя глаз с последней порции темпуры, которую они оставили на плите. Они были в панике, когда бежали взад и вперед между своими прилавками, собирая свои коробки.

"У вас есть одна минута!"

Лу Синь быстро попробовала свои блюда, прежде чем положить их в три коробки для бенто.

Она должна была убедиться, что все хорошо приправлено, прежде чем подавать. И только когда она услышала, что толпа начала обратный отсчет, она запаниковала.

"Десять!"

"Девять!"

"Восемь!"

Рука Лу Синьи слегка дрожала, когда она положила свой маринованный тофу в третью коробку бенто, прежде чем провести последние штрихи к другим блюдам.

"Семь!"

"Шесть!"

Е Йерин переделывал свою подачу и расставлял последнюю темпуру в центре коробки. Он чувствовал, как по лбу стекает пот. В ушах у него звенело голоса, доносившееся из зала.

"Пять!"

"Четыре!"

"Три!"

"Два!"

" Один!"

" Руки вверх и прекратите готовить!"

Е Йерин и Лу Синьи одновременно подняли руки в воздух и огляделись. Они оба выглядели измученными и усталыми, но их жгучая страсть к победе горела в их глазах.

Когда таймер достиг нуля, Хо Мэйли объявила об окончании третьего раунда.

" Пришло время судьям попробовать ваши коробки с бенто. Мисс Лу, мистер Е, пожалуйста, пройдите вперед и принесите свои тарелки."

*hana o sakaseru) Сначала как обычно посмотрим на прямой перевод. 花 (hana) это цветы, глагол 咲く (saku) означает "цвести", однако тут он стоит в побудительном залоге, то есть 咲かせ (sakaseru) это сделать так, чтобы цветы цвели, "побудить их на цветение". В переносном смысле это выражение значит "добиться успеха". То есть начать какое-то дело, или прийти в какую-то фирму, которая находится в упадке, и сделать так, чтобы вокруг тебя "распустились цветы"

<http://tl.rulate.ru/book/20009/1363356>