

Сотрудники академии помогли Лу Синь и Е Йерину подойти к судьям и поставить свои коробки бенто на стол.

"Ну, разве это не выглядит аппетитно?" Цинь Цзяхао взял палочки и внимательно осмотрел блюдо своего ученика.

Е Йерин затаил дыхание, пытаясь понять, не совершил ли он ошибку, которую не заметил. Его наставник взял кусочек спаржи из набора темпуры из коробки бенто, поднял его на уровень глаз и проверил обе стороны.

"Позволь мне попробовать это, прежде чем я попробую твои суши," Цинь Цзяхао откусил кусочек и медленно прожевал. Подняв взгляд, он слегка улыбнулся.

"Это потрясающе на вкус. Наконец-то вы научились готовить правильную на вкус темпуру."

Е Йерин откинул голову назад и провел обеими руками по лицу, вздохнув с облегчением. С тех пор как он начал свое обучение под руководством шеф-повара Цинь, этот человек редко хвалил его за приготовление пищи.

"На этот раз я соглашусь с тобой, Цинь Цзяхао. Тесто отлично выдержано и оно легкое, как облако. Темпура имеет великолепную текстуру. Это трудно сделать, и Е Йерин справился с этим."

Затем трое судей попробовали суши с лососем из его коробки бенто. Хэ Хаотянь поднял его голой рукой, взяв целиком в рот, в то время как Цинь Цзяхао и Хань Цилин не торопились пробовать его на вкус.

"В этих суши с лососем нет ничего особенного," прямо сказал шеф-повар Мишлен, застигнув Е Йерина врасплох, "Это не самый лучший рис для суши, который я пробовал. На самом деле, мне кажется, он немного переварен. Мистер Е, знаете ли вы, что есть точка, где рис варится, и точка, где он недоварен или переварен?"

"Не стоит так критиковать "к этой точке", шеф. Хотя на самом деле существует несколько способов идеально приготовить рис для суши." Цинь Цзяхао попытался рассуждать здраво.

"Я могу ощутить основные приправы, которые он использовал для риса суши, которые включают рисовый уксус, соль и сахар, чтобы достичь баланса сладкого, соленого и кислого вкуса. Я должен согласиться с шефом Хэ. На мой взгляд, рис немного переварен." Директор высказала свое мнение по этому поводу.

"Вы можете сказать, был ли рис для суши идеально приготовлен, просто взглянув и попробовав. Текстура должна быть рыхлой и плотной на вкус, и каждое рисовое зерно должно быть липким, но при этом сохранять свою форму. Мягкий рис означает, что в нем слишком много воды или он переварен. Если рис свежий, вы увидите приятный блестящий блеск на поверхности каждого зерна." Хэ Хаотянь объяснил это после того, как съел все суши с лососем в коробке Е Йерина, несмотря на его комментарии.

"Рис для суши-это основной строительный блок многих вариантов суши. Это главный ингредиент любого суши-блюда, и именно он будет определять качество любого суши, которое вы приготовите. Если вы научитесь делать идеальный рис для суши, вы сможете успешно приготовить любой тип суши."

"Так как же ты готовил рис для суши?" с любопытством спросил Е Йерина шеф-повар Цинь.

"Я сделал это обычным способом..." признался Е Йерин.

В этот момент Цинь Цзяхао захотелось ударить своего ученика по голове. Разве Е Йерин не понимал, что ему нужно приложить больше усилий в игре, чтобы победить Лу Синь? При таком раскладе Е Йерин не смог бы покинуть свое второе место и обыграть Лу Синь.

"Мистер Е, я редко даю указания кому бы то ни было..." Хэ Хаотянь бросил быстрый взгляд на свою ученицу, которая приподняла бровь, услышав сказанное. "Однако сегодня я сделаю исключение."

"Вы оба пользовались электрической рисоваркой. Даже если вы используете рисоварку, важно использовать немного меньше воды, чем обычно, чтобы приготовить рис. Рис будет соединен с уксусной смесью, и он впитает уксусную смесь. Вам нужно на десять процентов меньше воды для риса суши по сравнению с вашим обычным способом приготовления белого риса."

Е Йерин смиренно опустил голову, чтобы поблагодарить старика. Он выругал себя за то, что не обратил внимания на детали и слишком много воды налил в рис перед приготовлением.

" Спасибо, шеф Хэ. Я буду иметь это в виду."

Затем трое судей откусили несколько кусочков говядины вагю и попробовали пикантную лапшу соба.

"Эти ломтики говядины вагю нарезаны равномерно." Шеф-повар Цинь что - то напевал себе под нос, довольный видом говядины, прежде чем положить кусок в рот. " Они великолепны на вкус. Говядина говорит сама за себя. Она хорошо и равномерно пожарена и приправлена."

" Спасибо, шеф Цинь."

Хэ Хаотянь и директор Хан кивнули, но промолчали. То, что сказал шеф Цинь, было правдой. Мраморная говядина, одно из лучших видов мяса, ее вкус заставлял людей быть снисходительными. Мясо было очень сочным и нежным, когда жир растекался по куску мяса. Обычно его рекомендовали готовить от средней прожарки до умеренной, что Е Йерин и сделал, продемонстрировав свой огромный опыт приготовления стейка на профессиональном уровне.

Они попробовали следующие блюда, но больше ничего не сказали.

Рядом с Е Йерином бесстрастно стояла Лу Синь, ожидая своей очереди. Она была уверена, что у нее есть преимущество в этом раунде и, скорее всего, она выиграет этот кулинарный вызов.

Убрав со стола, трое судей получили следующий набор бенто, приготовленный Лу Синь. В то время как коробка бенто Е Йерина кричала об элегантности, Лу Синь представила простоту своего блюда.

Точно так же, как они сделали с коробкой бенто Е Йерина, они начали с темпуры. Раздался хруст, когда они кусали темпуру, заставляя публику пускать слюни. Однако, в отличие от темпуры Е Йерина, у креветочной темпуры Лу Синь не было лишнего теста, потому что она хотела, чтобы судьи наслаждались вкусом, исходящим от ингредиента, и не отвлекались на хрустящую темпуру.

Если тесто Е Йерина было легким, как облако, то ее-легким, как перышко. Лу Синь понимала, что ключом к достижению идеальной темпуры является приготовление, казалось бы, несовершенного теста. Вот почему она использовала в своем тесте муку с низким содержанием белка.

Это помогло свести к минимуму образование глютенов, которые могут привести к образованию хлебной корочки. Используя четыре палочки для еды с острыми концами вниз, она проколола муку, чтобы соединить ее с жидкостью в течение примерно тридцати секунд, пока не образовалось рыхлое, комковатое тесто.

Лу Синь не осмеливался использовать венчик или вилку, чтобы смешать ингредиенты. Она хотела, чтобы тесто было едва перемешано, чтобы не активировать глютен. В жидкости должны быть видны очаги сухой муки, и тесто должно иметь консистенцию густых сливок.

Она также позаботилась о том, чтобы смешать тесто непосредственно перед приготовлением, чтобы частицы муки имели ограниченное время для поглощения влаги. В тепле масла эта влага быстро рассеивалась, усиливая хруст ее темпуры.

" Молодец, мисс Лу. Вы смогли поддерживать нужную температуру масла, когда готовили темпуру, "похвалила директор Хан, " но в тесте есть что-то еще, но я не могу понять. Что это?"

"Да, в чем дело? Мне тоже любопытно это узнать." взволнованно спросил шеф Цинь.

"Это японский майонез. Я прав?" Шеф-повар Хэ снял напряжение и раскрыл секретный ингредиент в тесте Лу Синьи.

"Да, " подтвердила Лу Синьи. Она нисколько не удивилась, что ее наставник легко разгадал ее уловки.

<http://tl.rulate.ru/book/20009/1363357>