

Хан Цзилин и Цинь Цзяхао изумленно уставились, услышав это откровение. Они оба были удивлены, что Лу Синьби смогла изменить обычный рецепт теста темпury. Оба были удивлены тем, до какой степени эта женщина смогла улучшить свое блюдо без руководства.

"Но почему японский майонез?" Цинь Цзяхао выразил всеобщее любопытство.

Лу Синьби раскрыла свои карты, показывая всем свою ладонь, объясняя причину этого.

"Я использовала японский майонез в качестве специального ингредиента, чтобы тесто оставалось хрустящим и свежим. За этим тоже стоит наука. Яйца обычно используются для приготовления теста, но это часто делает темпuru очень маслянистой и сырой. Однако при использовании майонеза вместо яиц эмульгированное масло из майонеза диспергируется в тесто, которое не оставляет влаги в тесте, поэтому темпура остается восхитительно хрустящей.

По мере того как температура масла в тесте увеличивается, окружающая вода также испаряется легче. Влага в тесте испаряется, образуя пузырьки и оставляя хрустящую текстуру. Японский майонез не использует цельное яйцо и отличается от майонеза из цельного яйца."

Затем она повернулась к директору Хан, чтобы объяснить свой метод.

"Чтобы поддерживать постоянную температуру масла, я приготовила остальные ингредиенты небольшими порциями. Овощи жарила при температуре 350 градусов около двух с половиной минут. Ключевой момент хрустящей темпury-в ее кляре. Когда клейковина образуется в кляре, он не будет очень хрустящим. Поэтому тесто нужно делать аккуратно."

Лу Синьби была благодарна, что приготовление темпury было одним из блюд, которым ее научил шеф-повар Кавасима. Она узнала, что разница между хорошей и плохой темпурой была в тесте—целью было легкое, хрустящее тесто, которое не впитывает масло при жарке.

Шеф-повар Кавасима научил ее нескольким важным шагам для достижения этой текстуры. Во-первых, не перемешивать тесто. Когда она замешивала его в воде, ей приходилось очень осторожно перемешивать, пока сухие ингредиенты не впитают жидкость. Она не осмеливалась даже пытаться перебивать комочки, иначе тесто станет тяжелым.

Во-вторых, использованная вода была очень холодной. Это делало тесто очень холодным, и оно оставалось легким при жарке. Далее нужно было перемешать тесто непосредственно перед жаркой. Если сделать это заранее, кляр выйдет тяжелым.

Кроме того, сушка креветок и овощей задолго до того, как окунуть их в тесто, поможет ему лучше прилипнуть. Кроме того, ей нужно было убедиться, что масло находится в нужной температуре. Если оно недостаточно горячее, тесто впитает масло до того, как оно

приготовится, и в результате получится жирная темпура.

"А как насчет соуса, который ты приготовила в паре с темпурой? Он неуловимо сладкий и ароматный. Это действительно вкусный и сладкий соус, он отлично сочетается с темпурой," спросила Хань Цзилин, любопытствуя, как Лу Синь смогла его придумать.

"Темпуру чаще всего подают с соусом для обмакивания -тенцую—его готовят из супа даши, мирина и соевого соуса. Для этого соуса для обмакивания, даши смешивают с соевым соусом и мирином и подчеркивают вкус свежим тертым дайконом и имбирем."

После ее объяснений трое судей перешли к суши с лососем и попробовали его.

Тем временем зрители сошли с ума и начали обсуждать различия между коробками бенто Лу Синь и Е Йерина.

"Мисс Лу действительно достойна своего места в Сливках Общества. Она стала Цербером, с которым обычные студенты должны столкнуться, прежде чем войти в ворота высшего ранга академии."

"Мне жаль Е Йерина. Я знаю, что он упорно трудится, чтобы достичь высшего ранга, но Лу Синь всегда была впереди него. Мисс Лу стала темной лошадкой, которую никто не ожидал увидеть."

"Она представляет семью Шэнь. Я никогда не слышал, чтобы семья Шэнь была на втором месте. Я не думаю, что второе место известно в их лексиконе. Они хороши в выборе людей, может, поэтому выбрали Лу Синь представлять их."

Тем временем, судьи остались довольны нигири-дзуси, приготовленными для них Лу Синь. В суши были разные типы вкусов, но единственное, что все должны знать, это то, что суши не имеют подавляющего аромата. И они не были мягкими.

Суши Лу Синь имели сбалансированный вкус, смешанный с его ингредиентами. Повара, которые специализировались на приготовление суши, добавляли различные ингредиенты, но не в качестве наполнителя, а чтобы сбалансировать вкус, сочетая соленость, сладость и чистую пикантность, которую можно было бы пожелать в суши, и Лу Синь смогла достичь нужного вкуса.

В нем было нужное количество риса для суши с рыбой и васаби между ними. Эти суши были очень сливочными на вкус, и количество риса было правильным, рис был мягким и таял во рту. У них был свежий и естественный вкус, так как рыба была сырой. Нигири также было немного пряным и острым из-за васаби между ними.

Одна только рыба имела очень кремовую текстуру. Суши медленно таяли у них во рту без

неприятного запаха и вкуса. Более того, у рыбы был очень свежий вкус, как будто она была только что выловлена из моря, что позволило судьям испытать необычайный гастрономический опыт, которым они действительно наслаждались.

Все вкусовые качества сводились к качеству используемых ингредиентов. Рис был одним из важных факторов. У него была правильная текстура, которая была немного теплой и разваливалась у них во рту.

Используемая рыба была немного прохладной и с идеальными и точными разрезами. Филе лосося, которое использовала Лу Синьи, было сливочным и имело сбалансированный вкус: не слишком рыбный, но со свежим вкусом.

" У этих суши потрясающий вкус! Я не могу поверить, что мисс Лу смогла приготовить такие высококачественные суши, такие можно найти только у суши-поваров, "с благоговением произнес Цинь Цзяхао. Попробовав суши Лу Синьи, он легко различил и увидел огромную пропасть между ней и Е Йерином.

У этой женщины был такой огромный потенциал, и это было ошеломляюще, что она все еще считалась дилетанткой. Что может случиться, если она достигнет вершины?

Нигири суши была самой сложной и самой технической формой суши. Чаще всего он состоял из кусочка нарезанной рыбы поверх длинного шарика риса, приправленного солью и уксусом, и щепотки васаби, примостившегося между ними.

При оценке качества кусочка нигири было так много факторов, которые нужно было оценить, и именно поэтому нигири были обманчиво изощрены. На первый взгляд, это просто рыба на рисе, но суши превратились в высокотехническую дисциплину. Каждый вкус, текстура и запах должны быть искусно обработаны, чтобы создать идеальный микс.

Лу Синьи смогла приготовить такое высококачественное блюдо. Большинство поваров суши потратили годы на овладение этим искусством, выясняя идеальный способ сбалансировать и овладеть вкусами; и все же с ее абсолютным языком Лу Синьи смогла обмануть и срезать путь к ним.

Как уже упоминалось, суши должны иметь идеальный баланс рыбы и риса. Если бы риса было слишком много, он был бы слишком сливочным. Если рыбы было слишком много, вкус в конечном итоге становился слишком приторным.

Суши Лу Синьи не рассыпались, когда их держали. Они имели правильную температуру, количество уксуса и другие факторы, которые делают рис правильно прессованным, не будучи слишком горячим или холодным. У него был глубокий вкус, и основное внимание было уделено рыбе.

Цинь Цзяхао с любопытством посмотрел на дочь Лу Сибая. Раньше он был уверен, что у его

ученика будет шанс вырвать у нее место, но только с темпурой и суши Лу Синьши смогла повернуть стол в свою пользу.

<http://tl.rulate.ru/book/20009/1363372>