

Когда судьи ушли в соседнюю комнату, студенты начали свою мизансцену, убедившись, что все ингредиенты, которые им нужны, были нарезаны соответствующим образом. У каждого было три часа, отведенных на два блюда, которые могли дать им шанс выиграть отбор. Однако создание классического фо может занять все это время, так что им нужно было правильно потратить отведенное время

Эта задача выбора заключалась в том, чтобы работать умно и быстро и получить как можно лучший вкус, который они могли бы придать своим блюдам. Простая ошибка может легко привести их к потере шансов.

С известным шеф - поваром, оценивающим их тарелки, давление для младших студентов было выше, чем их предыдущая кулинарная деятельность.

Слепое тестирование бросало еще один вызов ученикам, им будет непросто удивить Хэ Хаотяня и их товарищей по школе. К этому отбору Е Йерин и Ян Чэнь подготовились сами. Поскольку Лу Синьи оценивала их блюда, им не терпелось посмотреть, как она отнесется к приготовленным блюдам.

Три судьи будут пробовать и судить блюда каждого, не зная, кто что приготовил. Это также взволновало Лу Синьи, которая жаждала попробовать бань Флан, которые ее одноклассники будут делать сегодня.

В уединенной комнате рядом с кулинарной ареной Хэ Хаотянь дал двум женщинам советы и объяснил, чего ожидать от дегустации Фо и Бань флана. Он специально приготовил эти два блюда и подал их им.

"Прошу, попробуйте на вкус этот фо и Бань флан. Я приготовил их традиционным способом, чтобы вы могли разобрать вкусы и понять влияние ингредиентов, используемых в этих блюдах."

Лу Синьи однажды пробовала Бань флан и уже знала, чего от него ожидать. Однако с Фо она не была знакома. Если это был еще один суп с лапшой, который ей нужно было кропотливо готовить в течение нескольких часов, как ее неудачные попытки на рамене, то она была рада, что была освобождена от этого выбора.

Две миски потрясающе красивого супа Фо и две тарелки Бань флана. Лу Синьи и Хань Исинь были впечатлены его подачей. Только такой Мастер-шеф, как Хэ Хаотянь, мог бы представить простые, но вкусные блюда, сделав их достойными обложки кулинарного журнала.

Лу Синьи взяла палочки для еды и быстро вдохнула аромат фо из своей миски. Она мгновенно была отправлена в нирвану. Аромат омывал ее, снова и снова овладевая ее чувствами, вместе с нежными, но сильными ароматами блюда.

Там была жевательная лапша, этот пикантный бульон, нежные ломтики говядины.... Все эти хрустящие, пряные и травяные гарниры были брошены сверху. Взяв на себя инициативу попробовать его, она выдавила дольку лайма в бульон и быстро помешала, прежде чем положить несколько прядей рисовой лапши в рот с чавканьем. За ее действиями следила Хан Исинь, стоявшая рядом.

Лу Синь любила скользкую мягкость свежей лапши. Однако, как и другие популярные блюда из лапши, бульон был определяющим фактором, чтобы узнать качество этого блюда. Как бы сильно она ни любила эту жевательную рисовую лапшу и нежные кусочки мяса, Фо был полностью зависим от бульона.

Она считала, что это один из величайших супов в мире. Он не отставал от других популярных блюд из лапши. С бульоном, который был легким, но в то же время с таким насыщенным вкусом, он настоян на таких специях, как корица, бадьян и кардамон. Это было совершенно захватывающе, и каждая ложка заставляла ее желать большего!

"Так что вы думаете?" спросил Хэ Хаотянь с улыбкой. Реакция обеих женщин была полна благоговения и удовлетворения.

" Похоже на относительно безвредную миску говяжьего супа с лапшой, " призналась Лу Синь. " до тех пор, пока ты не сделаешь первый глоток. Суп-бульон-это все. Он легкий, но полный вкуса, обманчиво мясистый, пикантный... сложный. Он имеет малейший намек на богатство и наполнен прекрасными специями, такими как корица."

"Этот Фо абсолютно бесподобен. Богатый и чистый бульон, необычайно мясистый вкус, аромат специй и облако горячего пара, поднимающееся из чаши, когда его подавали, были действительно удовлетворительными", прокомментировала Хан Исинь.

Шеф-повар слегка кивнул. Все их мнения соответствовали его ожиданиям.

"Не может ли мисс Лу рассказать нам, как было приготовлено это пикантное блюдо?" спросил он. В конце концов, именно по этой причине он убедил Хан Цзилин позволить Лу Синь судить сегодняшний отбор.

Лу Синь некоторое время молчала, по привычке подперев подбородок ладонью и не сводя глаз с аппетитного блюда с лапшой, которое лишило ее дара речи. Затем она взяла ложку и попробовала бульон еще раз, ее глаза закрылись в концентрации, когда она попыталась различить ароматы во рту.

" У него чистый и прозрачный бульон, " указала она на очевидную часть. " Это значит, что вы пропарили и прополоскали кости. Кости сначала пропаривали в быстро кипящей воде; это позволило избавиться от примесей, таких как частицы крови и лишний жир.

" Розовая или серая пена всплывает на поверхность, когда вы кипите. Затем, через три - пять

минут, выливаете всю воду, ополаскиваете кости и снова наполняете кастрюлю чистой прохладной водой, чтобы приготовить бульон. Пропаривание костей даст вам чистый, лёгкий на вкус бульон, к которому вы стремились."

У Хан Исинь отвисла челюсть. Она не могла поверить, что Лу Синь смогла узнать метод шеф-повара, просто попробовав блюдо, которое он приготовил. Что за язык у этой женщины?

"А что еще?" спросил мужчина, одобрительно кивая своему ученику. Кипячение на самом деле не было секретным методом. У опытных поваров этот метод был популярен, чтобы сделать бульон чистым и прозрачным.

Некоторые повара даже замачивали кости в холодной воде на ночь, а затем трижды доводили до кипения в пресной воде, пока большая часть примесей не удалялась, а затем осторожно варили в течение длительного времени, чтобы извлечь желатин из костей

"В бульоне есть классический дымный привкус, который означает, что свежий лук и имбирь были обуглены или поджарены. Это не только произведет удивительно мягкий и естественно сладкий вкус, но и придаст приятную глубину и цвет. Специи были поджарены, чтобы подчеркнуть вкус, прежде чем добавить в кастрюлю."

"А что это за специи?" Он прервал ее, проверяя, улучшилась ли чувствительность ее языка к пряностям с прошлого раза. Как он мог не воспользоваться этим событием?

Лу Синь причмокнула губами и сердито посмотрела на своего наставника, в то время как Хан Исинь, стоявшая рядом с ней, тоже пыталась отличить специи, которые она пробовала, в ее Фо. Она действительно ненавидела, когда этот человек пытался сыграть с ней такую шутку, чтобы убедить ее стать профессиональным дегустатором, а не шеф-поваром.

"Кроме имбиря и лука, есть корица, кориандр, кардамон, семена фенхеля, гвоздика и бадьян." Лу Синь легко пересчитала специи, которые ее язык нашел в бульоне. "Был также намек на соленость и сладость от соли и сахара. Чистый рыбный аромат от супа исходил от рыбного соуса."