

Хан Исинь уставилась на Лу Синь, недоверчиво разинув рот.

Какого черта? Она смогла назвать только несколько самых сильных приправ бульона, но эта женщина легко перечислила специи, которые шеф-повар использовал в этом блюде с лапшой. Лу Синь словно уже была экспертом по кулинарии, которая прожила годы кухонных экспериментов, попробовала кучу еды вне дома и поиску хороших рецептов по всему миру.

Ей было страшно от того что Лу Синь могла легко узнать секретные приемы и ингредиенты, используемые в блюдах, попробовав их.

"хорошо. Отлично." Шеф-повар медленно хлопнул в ладоши, довольный тем, что палитра его ученика постепенно улучшается.

"А теперь, мисс Лу, мисс Хан, не могли бы вы сказать мне, какие части были использованы для придания бульону достаточного вкуса говядины?"

"Ты не можешь приготовить потрясающий бульон без потрясающих говяжьих костей, верно? Таким образом, для вас логично использовать кости суставов и ног, которые содержат костный мозг", сказала Хан Исинь. Большинство рецептов блюд из лапши, которые она знала, требовали, чтобы кости придавали дополнительную насыщенность суповому бульону.

"Однако для этого фо костей недостаточно, чтобы придать ему такой говяжий вкус." Лу Синь попыталась вспомнить вкус говядины, который поразил ее вкусовые рецепторы.

"Действительно, вы не получите нужного вкуса бульона, используя только кости." подтвердил Хэ.

На кулинарной арене было четырнадцать младших учеников, которые должны были понять это, но сначала Хэ Хаотянь хотел узнать метод своей ученицы, если она собирается приготовить его сама.

"Что касается костей, я думаю, что суставы и кости ног подходят для использования. Суставы полны желатина, они придадут вашему бульону бодрость и насыщенность. Суставы имеют самое большое значение в бульоне. Между тем, кость ноги содержит костный мозг. Костный мозг хорош, но он очень жирный.

Если бы у меня было много костного мозга, мне придется вычерпывать костный мозг маленькой ложкой или ножом и выбрасывать его после кипячения. Слишком много костного мозга даст жирную пленку на бульоне. Вместе эта комбинация обеспечит богатый, ароматный бульон для Фо.

Помимо костей, я буду использовать грудинку и кости с приличным количеством мяса на них для богатого вкуса говядины."

Хэ Хаотянь поднял бровь, но промолчал, давая ей возможность продолжить. Как и японский рамен, ФО будет удачным или провальным в зависимости от качества его основы, которая традиционно изготавливалась из тушеных говяжьих костей и мяса вместе с приправами в течение примерно шести часов.

"Грудинка имеет мясистый вкус, и ее нужно выдержать несколько часов прокипятив, не разваливая, в то время как мясистые кости придадут говядине богатый вкус", продолжила она. "Кости и грудинку варили на медленном огне не менее трех часов, пока не были извлечены все ароматизаторы, содержащиеся в кости." промурлыкала Хан Исинь.

То, что сказала Лу Синь, имело смысл. Костный мозг обеспечивал наименьший вкус говядины, но он добавлял этот существенный намек на богатство в бульоне Фо, поэтому было бы уместно использовать только грудинку и мясистую кость, чтобы извлечь более сильный вкус говядины.

"А начинка?" спросил он.

"Говядина, для лапши, -это говяжья вырезка. Ломтики говядины были сырыми, потому что, вылив на них бульон, вы приготовите их до средней прожарки", сказала Хан Исинь свою часть. Она заметила, что ломтики говядины не были полностью приготовлены, попробовав блюдо. "Что касается овощей, то свежая мята, кинза, базилик, ростки фасоли, лайма и нарезанный перец чили являются хорошим сопровождением для ФО."

"хорошо. Теперь, когда вы оба знаете основы ФО, мы можем перейти к Бань Флану." Хэ Хаотянь жестом велел им откусить кусочек от их Бань флана.

"Этот Бань флан похож на крем-карамель, " сказала Хан Исинь, наклоня маленькую тарелку в разные стороны, чтобы хорошенько рассмотреть ее, прежде чем взять ложку, чтобы попробовать.

Лу Синь тоже взяла ложку, но не притронулась к бань флану. Одного дегустационного теста было достаточно, чтобы она отметила текстуру, сладость и ингредиенты, используемые в Бань флане.

"Да, в некоторых местах это блюдо известно как крем-карамель, " согласился шеф-повар, "Кажется, мне не нужно объяснять больше, поскольку вы обе знакомы с заварным кремом и фланами."

Лу Синь и Хань Исинь кивнули. Они были более знакомы с этим сладким десертом, чем с классическим ФО. Нежная и мягкая, покрытая слоем сладкой карамели, эта кремовая масса

была вечным и классическим десертом.

Когда дело дошло до Бань флана и его темно-желтого цвета, многие люди подумали бы, что его нелегко сделать. Тем не менее, процесс создания Бань флана был совсем не сложным. Обладая простыми навыками можно сделать его самостоятельно. Основными ингредиентами для приготовления Бань флана были яйца и свежее молоко, и необходимые элементы приготовления-форма, пароварка и плита.

В этом десерте часто используют сгущенное молоко в качестве основы, что придавало десерту несколько более плотную и тяжелую текстуру. Чтобы сделать идеальный флан, требовалось терпение, внимание к деталям и сосредоточенность.

"Отлично. Теперь нам нужно только подождать, пока они закончат подачу, чтобы мы могли начать оценивать их тарелки."

Время было необходимо для приготовления хорошего бульона фо, и вопрос о том, как четырнадцать студентов уложатся в отведенное время, чтобы создать два блюда, это явно было непростым вопросом. Традиционно говядина в ФО была популярной версией, но в качестве основы можно было также использовать курицу, свинину и креветки. Некоторые даже делали веганскую вариацию этого блюда.

Использование говядины для ФО может стать обоюдоострым мечом для этой задачи. Это было бы игрой в ожидание, которую Лу Синь совсем не находила привлекательной. Она редко играла в азартные игры, когда дело касалось кулинарии. Хан Исинь также испытала облегчение от того, что ей не нужно было готовить, потому что такая кулинария вообще не была ее сильной стороной.

Тем временем огромный экран, установленный на сцене, загорелся, показывая всем, что три судьи терпеливо ждут, пока таймер тикает. Хо Мэйли вошла в комнату, чтобы спросить их мнение о сегодняшнем выборе.

" Шеф-повар Хэ, какие у вас ожидания от наших студентов?" спросила она.

" Вкус-это все. Пробуя ФО, мы ожидаем ощутить тот приятный, мясистый вкус или тот ароматный бульон, который студенты выбрали для приготовления. Я также ожидаю увидеть чистый бульон этого блюда, " бесстрастно сказал Хэ Хаотянь, в то время как две женщины по обе стороны от него хранили молчание.

" Если ты дашь им совет, как сделать ФО, как он будет звучать?" Ведущий задал еще один вопрос.

" Тогда я скажу им наслаждаться и быть спокойными, когда готовишь. Очистите свой разум и сосредоточьтесь на том, что перед вами."

" Мисс Лу, мисс Хан, а как насчет вас двоих? Я знаю, что вы обе любите десерты и с нетерпением ждете возможности попробовать Бань Флан." Хо Мэйли обратила свое внимание на этих двоих.

"Честно говоря, я не хочу видеть сегодня на своей тарелке традиционный Бань флан", сказала Лу Синьи с легкой улыбкой. "Я хочу попробовать что-то другое, что-то, что могло бы представить классический Бань флан в другом свете. Я знаю, что мои одноклассники согласятся со мной, что сносного десерта недостаточно, чтобы выиграть билет на Межшкольный кулинарный конкурс."

<http://tl.rulate.ru/book/20009/1433473>