

В кастрюле на слабом огне он смешал воду и сахар, чтобы сделать карамель, разлив ее в три миски, прежде чем перейти к приготовлению заварного крема. Приготовить заварную смесь было легко, но представить ее иначе было непросто.

Е Йерин налил свою смесь заварного крема в отдельные формочки и наполовину наполнил их, прежде чем поместить в пароварку для приготовления. Тем временем он приступил к приготовлению рисовых лепешек, которые сочетались с его Бань фланом.

Пока Е Йерин занимался своими двумя блюдами, остальные младшие ученики также начали готовить Бань флан. К этому времени первый час был закончен, и обратный отсчет оставшихся двух часов продолжался.

Эти два часа были мучительно долгими для зрителей, но слишком короткими для участников сегодняшнего отбора, в то время как три судьи молча ждали в другой комнате, ожидая, когда принесут миски и тарелки.

Шла последняя минута, чтобы закончить свои блюда, Хо Мэйли начала обратный отсчет. Е Йерин достал из холодильника свой Бань флан и добавил карамель, прежде чем облить все кофейным соусом.

" Время вышло! Пожалуйста, отойдите назад, мы будем оценивать ваши блюда, представив их нашим судьям."

После объявления Хо Мэйли стеклянные стены между студентами медленно опустились в пол. Когда стены исчезли, Е Йерин смог видеть смтение и нервозность своих сверстников.

Ян Чэнь и Тан Лян, которые обычно были спокойны и сдержанны, выглядели так, как будто они только что закончили строгую готовку, в то время как Тан Лилоу оперлась на свою стойку для поддержки.

К этому времени со сцены послышались вздохи Хо Мэйли.

"О, боже мой, мне не сообщили, что семьи Большой пятерки будут присутствовать сегодня", воскликнула она.

Из VIP-входа первыми вошли мадам Ли и Ли Юрен. Пожилая женщина держалась за руку сына, когда он вел их к их местам. За ними следовали директор Тан и президент Лю, которые тихо беседовали с Шэнь И, он сцепил руки за спиной и, принимая царственную позу, шел с ними.

Удивительно, но Сан Фэйянь тоже пришла посмотреть, хотя Мэн Цзяо больше не было рядом,

чтобы представлять семью Сан. Она убрала свои черные кудри за ухо и улыбнулась студентам.

Все участники, так же как и зрители, не могли не поднять головы, чтобы увидеть их.

"Почему она здесь?" Тан Лилоу застонал, заметив прибытие Сан Фэйянь. Мэн Цзяо была мертва, а соревнование старших должно было состояться завтра.

Тан Лилоу могла понять, почему Шэнь И был здесь. Этот подкаблучник-муж Синь Цзе Цзе следовал за ее кузиной, как тень, но почему Сан Фэйянь здесь? Она вообще не могла понять эту женщину.

"Пожалуйста, не обращайтесь на нас внимания и продолжайте с того места, на котором остановились. Это мы слишком поздно оповестили директора Хан и решили прийти посмотреть на выступление каждого." Мадам Ли подперла подбородок рукой, на ее губах играла дразнящая улыбка, когда она разговаривала с Хо Мэйли. Рядом с ней сидел суровый Ли Юрен.

"Боже мой! Ах, помоги мне. Президент Шэнь и Ли Юрен в одном и том же месте?! Мне кажется, мое сердце просто перестало биться!"

"О, дорогая. Теперь я завидую мисс Лу. Президент Шэнь, должно быть, знал, что сегодня она будет председательствовать в качестве судьи, и все равно пришел, чтобы выразить свою поддержку."

"Но чтобы Ли Юрен пришел? Он всегда был затворником и никогда не участвовал в каких-либо общественных мероприятиях, если в этом не было необходимости. Что такого особенного в этом соревновании, что он пришел лично?"

К этому времени миски с фо доставили в соседнюю комнату, где заседали судьи. Для них был накрыт длинный стол и три кресла. Справа от них была подготовлена форма оценки, которую они должны были заполнить.

На большом экране можно было видеть выражение лиц трех судей, когда они пробовали каждую поданный им суп.

"Хотя бульон имеет приятный вкус, эта рисовая лапша немного переварена. Ее должны были погрузить в кипящую воду только на десять-одиннадцать секунд", прокомментировала Лу Синьи, откусив первый кусок и ложку бульона. Студент, который сделал фо, в отчаянии закрыл лицо обеими руками.

Была подана следующая чаша. Хэ Хаотянь попробовал бульон и внезапно сплюнул.

"Слишком соленая. Я не почувствовал никакого вкуса, кроме соли," прокомментировал он, прежде чем запить соленость во рту водой.

Остальные ученики младших классов начали беспокоиться и нервничать, когда трое судей продолжали слепо пробовать блюда на вкус.

Вегетарианский фо Сурьи Раторе был первым, кто получил комплименты от Лу Синьи и Хэ Хаотяня.

"Наконец-то." Хэ Хаотянь начал: "Этот вегетарианский фо прост, но удивительно ароматен. Тот, кто сделал это, проделал огромную работу по замачиванию овощей и трав в ароматном бульоне, приправленном жареными специями. В отличие от традиционного фо, в котором используется говядина, в этом фо использовались грибы шиитакэ, которые придают супу приятный ореховый вкус вместе с некоторыми основными специями."

Лу Синьи легко согласилась с замечанием своего наставника.

"Морковь была добавлена, чтобы придать бульону мягкую сладость. Обычно используется рыбный соус, но тот, кто приготовил этот фо, использовал вместо него тамари.

Ароматические вещества, такие как кориандр, анис, гвоздика и имбирь, придали супу приятный аромат. Он пожарил лук и имбирь, придав супу приятный глубокий аромат и более аутентичный вкус", добавила она.

"Эмм." Хань Исинь кивнула. "Он горячий, успокаивающий и свежий, и он наполняет мой рот согревающими ароматами корицы, аниса, гвоздики и имбиря... но я не понимаю. Как он получил тот смелый и глубокий вкус, который есть у говядины фо?"

Лу Синьи повернулась к ней, все еще держа в руке пару палочки для еды, и подмигнула.

"Это просто. Традиционно фо готовят из полосок говядины, а бульон приправляют рыбным соусом, верно?"

Хан Исинь кивнула в ответ на ее вопрос, но не сказала ни слова.

"Чтобы сделать этот вегетарианский фо, повар заменил говядину грибами шиитакэ и использовал тамари вместо рыбного соуса. Тамари-это более густой, менее соленый, ферментированный соевый соус, который придает блюду полный, пикантный вкус умами.

Из-за отсутствия мяса, только овощному бульону будет не хватать жирности и глубины вкуса. Тот, кто сделал эту фо, действительно гениален. Повар намеренно обжарил грибы в небольшом количестве масла, чтобы усилить их вкус и текстуру и добавить дополнительную жирность в суп.

"Сочетание овощного бульона и воды также было необходимо, чтобы тонкие ноты корицы, звездчатого аниса, гвоздики и имбиря раскрылись. Чтобы получить интенсивно

ароматизированный бульон, лук и имбирь были обжарены перед добавлением их в бульон—это дополнительный шаг, который занимает несколько минут, но делает этот вкус немного более традиционным."

Сурья Раторе покраснел от комплиментов Лу Синьи, но его изумление по поводу нее поднялось на другой уровень, когда она легко распознала вкус его фо и смогла узнать его методы приготовления пищи.

Мадам Ли усмехнулась и слегка покачала головой, наблюдая за Лу Синьи на большом экране.

" Я вижу ее не в первый раз. Ее блюда всегда были в центре внимания каждый раз, когда она стояла на этой кухонной арене. Но сегодня она судья; но ее чувство вкуса и ее способность объяснять методы непрофессиональными терминами-это то, от чего я никогда не устану."

<http://tl.rulate.ru/book/20009/1442409>