

Ли Юрен напевал, но не потрудился прокомментировать то, что сказала его мать. То, что она сказала, не было ошибкой. Во время испытаний их класса в дикой природе он получил возможность попробовать одно из ее блюд, которое оставило хорошее впечатление не только на его языке, но и в его сознании.

Оглянувшись на огромный экран, он увидел лицо Лу Синьи с сияющей улыбкой. Ее улыбка была такой теплой, что, казалось, растопила не только снег снаружи, но и холодное сердце. Неудивительно, что Шэнь И настоял на том, чтобы держать ее рядом с собой.

Шэнь И, как и Лу Синьи, никогда не отказывался что-либо делать.

С того момента, как на экране появилась Лу Синьи, Шэнь И внимательно наблюдал за выражением лица своей жены. В его спокойных глазах был след гордости и радости, которые он дарил только своей жене. Она была все той же девушкой, которая бросала белый лунный свет на его юное сердце.

Эм, его жена явно наслаждалась фо своих руках. Она выглядела так неотразимо очаровательно, что ее надутые щеки вызвали желание ущипнуть их. Ах, разве это не было первым, что он сделал, когда впервые встретил ее?

Хорошей еды было достаточно, чтобы сделать ее счастливой. В отличие от других женщин, которые тратили деньги на дорогую одежду, чтобы следовать моде, его милая маленькая дьяволица-жена предпочла бы потратить свою кредитную карту на доставку еды. В конце концов, разве у нее нет собственной линии одежды? Ее одежда не хуже той, что создают ее статусные сверстники.

Лу Синьи не считалась потрясающе красивой женщиной. Хотя ее лицо напоминало лицо ее матери, она все еще считалась немного красивой. Более того, лицо суки по умолчанию, которое у нее было, скорее всего, напугало бы мужчин; но для тех, кто знал ее настоящую, знал, что ее характер был довольно живым. Ее нельзя было считать Красавицей Кампуса.

Шэнь И подумал, что не так уж плохо, что его жена не была большой красавицей, и с небольшим ростом это легко соответствовало его более высокому телосложению. Его гордость не позволяла ему признаться, что он боялся, что его маленькую жену схватят другие волки.

Тан Шуй улыбнулся, увидев, что Шэнь И смотрит на племянницу с намеком на избалованность и снисходительность в глазах.

"Я не видел Синьэр такой взволнованной, как сегодня раньше", небрежно сказал он Шэнь И.

"Моей жене легко угодить," признался Шэнь И, "но это будет твоя смерть, когда ты встанешь"

между ней и ее едой."

В зрительном зале...

"Я слепну, президент Шэнь действительно улыбается?"

"Это невозможно. Король демонов умеет улыбаться?"

Тем временем перед тремя судьями осталось только три фо, которые они должны были слепо проверить на вкус. Е Йерин, Ян Чэнь и Тан Лян были единственными оставшимися, кого судьи не оценили.

Ян Чэнь продолжал молчать, время от времени поднимая дужку очков, чтобы отчетливо видеть огромный экран. Выражение лица Е Йерина было немного напряженным, он явно нервничал из-за результата, в то время как Тан Лян улыбнулся, показывая свою уверенность в своем творении.

Наконец, говяжий фо Ян Чэня был отправлен судьям.

"Очень вкусно", сказал Хэ Хаотянь, попробовав рисовую лапшу с говяжьего фо Ян Чэня.

"Нежная рисовая лапша лежит на дне, а сверху слой тонко нарезанной сырой говядины. Затем обжигающе горячий бульон заливается сверху, готовя говядину. Чтобы говядина была прожарена, шеф-повар нарезал ее как можно тоньше. Он также разложил ее всего в один слой поверх лапши, когда пришло время подачи блюда. Ломтики, которые собраны вместе или сложены в стопку, останутся сырыми в середине."

Обе женщины разделяли его мнение и указывали, что единственным недостатком было то, что слои ароматов Ян Чэня были недостаточно насыщенными.

"Рисовая лапша была приготовлена идеально. Покрытие было очень привлекательным, в то время как добавленные гарниры придавали дополнительную текстуру фо. Это блюдо очень напоминает говяжий фо шеф-повара", прокомментировала Хан Исинь.

"Как правило, нужно было пропарить кости, чтобы удалить примеси, но шеф-повар предпочитал жарить говяжьи кости в духовке, чтобы карамелизировать их и одновременно уничтожить примеси. Карамелизация чего-либо «сжигает» натуральный сахар, содержащийся в пище, что, следовательно, создает более глубокий вкус. "

"Использование всех преимуществ каждого кусочка вкуса-это ключ к созданию самого богатого бульона. Одна из вещей, которой мне не хватает в этом фо, - это богатый бульон. Шеф-повар этого фо дегласировал* сковороду,

на которой он жарил говяжьи кости, наливая в нее воду, чтобы собрать весь аромат, который он только мог". Лу Синь вздохнула и сцепила руки над столом, ожидая, когда будут поданы следующие миски.

Несмотря на большое количество специй, используемых для приготовления бульона, было только три специи, которые были выдающимися ароматами. Анис, корица и гвоздика были преобладающими ароматами в типичных бульонах фо.

Что касается Е Йерина, то все его внимание было сосредоточено на судьях. Он очень нервничал, его ладони вспотели. Его блюдо было подано следующим.

"А, Фо из курицы.

На самом деле его легче приготовить, чем говяжий фо." Шеф-повар разрезал половину яйца всмятку поверх лапши, позволив яичному желтку стекать вниз. "Для получения превосходных результатов при приготовлении куриного Фо требуется меньше ингредиентов и меньше утонченности. Учитывая это, курица фо отлично подходит для изучения традиционных методов."

"Куриное мясо сочное на вкус. Оно легче и менее жирное, но, тем не менее, все равно очень вкусное." Лу Синь одобрительно промурлыкала. "Используемая курица на свободном выгуле, несомненно, добавила еще одно преимущество к вкусу. Приготовление курицы в бульоне добавляет пикантной глубины. Бульон процеживали два или три раза, чтобы удалить оставшиеся примеси."

Она слегка приподняла брови, подумав, что судить о чужом блюде так же трудно, как и приготовить его.

Е Йерин выдохнул с облегчением, что его блюдо могло попасть в топ-5.

*Деглазирование — кулинарная техника, в которой потемневшие остатки пищи со сковороды растворяются жидкостью для получения базового соуса, который используют для придания вкуса соусам, супам и подливкам.