

При приготовлении Бань флана следует использовать только куриные яйца, чтобы у десерта не было постороннего привкуса. Что касается приготовления карамели — когда она приобретет янтарный цвет, нужно немедленно выключить огонь. Если это не сделать, это может привести к тому, что сахар подгорит и станет горьким.

Затем трое судей перешли к седьмой тарелке. По сравнению с другими десертами, этот Бань флан выглядел выше. Хэ Хаотянь слегка наклонил тарелку, заставив флан немного покачнуться. Сверху на десерт был налит хрустящий тонкий слой кофейной карамели.

Лу Синьби заметила белый приготовленный на пару рис под краем, придающий ему необходимую стабильность. Ее наставник отрезал кусочек десерта и попробовал. Он выглядел довольно, но не высказал своего комментария по этому поводу.

Две женщины последовали его примеру и по очереди попробовали флан. Лу Синьби подумала, что нежный, белый и мягкий рисовый десерт на пару под флан уравнивает богатый, сливочный и не слишком сладкий вкус последнего.

"Приготовленные на пару пирожные не так легко крошатся и не сдуваются после первого укуса. Кроме того, флан не отделился от приготовленного на пару пирожного", сказала Хан Исинь. Их реакция была ясно видна на огромном экране снаружи.

"Цельное молоко использовалось для приготовления пирожных на пару, " объяснила Лу Синьби, проглотив вкусный десерт, который она попробовала, " содержание белка в нем также делает торт более прочным, поэтому он не так легко разрушается при приготовлении на пару. Вы можете заменить его нежирным молоком с содержанием жира до 2%, но не меньше.

Что касается флана — после приготовления на пару дайте ему полностью остыть, прежде чем добавлять смесь на пирожное. Это гарантирует, что приготовленный на пару десерт и флан крепко прилипнут."

"Понятно." молодая женщина уставилась на седьмой флан, который они попробовали. "Я не знала, что взбивание яичного белка и сахара до нежного крема, чтобы придать ему мягкую, легкую текстуру, которую обычно используют при приготовлении бисквитных тортов, можно использовать и для приготовления бань флана".

"В самом флане также был намек на лимон. Я предполагаю, что шеф-повар, который сделал это, не хотел, чтобы его флан был слишком сладким, а вместо этого хотел сделать его вкус лучше." Обладательница десятого места в "Сливках общества" прокомментировала это, прежде чем начать пробовать вслед за своим наставником следующую тарелку.

Теперь она начинала понимать, почему ее наставник хотел, чтобы она стала кулинарным критиком. Жизнь кулинарного критика может показаться довольно приятной сделкой - обедать в лучших ресторанах мира и в придачу зарабатывать на жизнь с комфортом. Но с другой стороны, это может оказаться непростой задачей.

Кулинарные критики уже давно получили признание. В больших и сложных городах, где экономические ставки были высоки и где рестораторы были подкованы, главные критики быстро стали визуально известны.

Кулинарный критик должен обладать изысканным вкусом к различным видам пищи, пониманием ингредиентов и методов приготовления, а также обширными знаниями кухонь — иностранных и местных. С ее "Абсолютным языком" Лу Синь могла бы преуспеть в этой отрасли, если бы продолжила эту карьеру.

Прошло еще полчаса, прежде чем судьи приняли решение, какие пять тарелок были лучшими для этого заключительного этапа сегодняшнего отбора.

Ведущая стояла в центре сцены, ее улыбка почти достигала ушей. Позади нее стояли трое судей.

Глаза Лу Синь расширились, когда ее взгляд упал на ее мужа, сидящего рядом с Ли Юреном и Тан Шуи. Губы Шэнь И изогнулись в легкой улыбке, когда их глаза встретились.

"Слепой дегустационный тест завершен, и судьи оценили ваши блюда. Сегодня судьи только что попробовали четырнадцать совершенно разных Бань фланов. Шеф-повар Хэ, можете ли вы высказать свое общее мнение о представленных блюдах?"

Хо Мэйли передала свой микрофон знаменитому шеф-повару.

"Ну что ж. Я понимаю, насколько непросто приготовить десерт, особенно когда делаешь что-то вроде крем-карамели. Несколько факторов могут повлиять на конечный результат и вкус. Вы должны правильно подобрать текстуру и получить идеальную карамель, которая сможет идеально сочетаться с вашим десертом. В целом, я должен сказать, что некоторые из вас превзошли наши ожидания".

Он вернул микрофон ведущей и сложил руки перед собой.

"Спасибо, шеф-повар Хэ. Теперь настал момент истины. Давайте посмотрим, кто попал в топ-5 и перейдет к следующему отборочному испытанию".

На экране позади них высветился подсчет очков во втором раунде, показывающий, что Ян Чэнь занял первое место с его бань фланом с кремом пандан, вторым стал Е Йерин с его рисовым Бань-фланом. Между этими двумя оценками была огромная разница.

Через две минуты на экране появился окончательный результат выборов. Ян Чэнь занял первое место, Тан Лян занял второе место, а Е Йерин занял третье. Фэн Цянью, неспонсируемый студент, занял четвертое место, а Сурья Раторе стал последним.

Е Йерин был разочарован его выступлением, но, по крайней мере, он смог пройти в следующий раунд.

"Поздравляем наших 5 лучших финалистов! Следующий отбор состоится в пятницу. У вас и у наших старшеклассников будет заключительное противостояние, на котором мы узнаем, кто из двух учеников будет представлять нашу школу на предстоящем Межшкольном кулинарном конкурсе."

Толпа начала строить догадки и перешептываться друг с другом. Результат сегодняшнего отбора оказался далек от их ожиданий. Поначалу они думали, что Е Йерин возглавит этот раунд, так как Лу Синь не стояла у него на пути.

"Это первый раз, когда Ян Чэнь одержал победу над Е Йерином и Тан Ляном; сегодняшний день был действительно удивительным", молодой человек, сказавший это, с любопытством посмотрел на окончательный счет.

"Я думаю, что мисс Лу слишком выделяется на фоне Ян Чэня и Е Йерина, не так ли? Этим двоим всегда трудно победить ее. Теперь, когда она стала частью Сливок Общества, она оставила их в пыли."

"А? Теперь мне больше интересно узнать, планирует ли она бросить вызов другим обладателям мест. Было бы приятно увидеть, как она соревнуется со старшеклассниками".

<http://tl.rulate.ru/book/20009/1517002>