"Вот ваш жареный рис. Пожалуйста, приятного аппетита. "Лу Синьи подала чаши судьям. Густой аромат жареного риса дразнил их нос. Запах был ностальгическим и странно знакомым двум судьям. Он немедленно ударил им в ноздри, заставляя их желудок урчать только от одного запаха. Все сглотнули; они уже попробовали несколько кусочков жареного риса, но только этот заставил их почувствовать голод.

С четырьмя парами глаз, уставившихся на нее, Лу Синьи не решалась отойти от своего места, ожидая, пока они попробуют ее блюдо. Крышки чаш были подняты, и внезапный туман, который был пойман внутри, рассеялся, удивив судей.

Ку Шаовэй, главный судья, был в восторге. Он не видел и не пробовал это знакомое блюдо в течение многих лет; и когда Тянь Лингю сделал то же самое в прошлом году во время вступительных экзаменов, Ку Шаовэй пожалел, что не был членом жюри тогда.

Теперь ... то же самое блюдо, которое Лу Сибай и Тянь Лингю подавали раньше, было подано этой женщиной.

" Ваше имя? "спросил он. Она была родственницей этих двоих?

"Лу Синьи, сэр."

"Она Лу?! " подумал он. Глядя на жареный рис в своей миске, Ку Шаовэй верил, что это действительно двойной яичный золотой жареный рис в стиле Лу: знаменитый жареный рис, сделанный Лу Сибаем много лет назад.

Ку Шаовэй бросил многозначительный взгляд на Лу Синьи, прежде чем взять список испытуемых, чтобы увидеть ее профиль. Он проклинал себя, когда увидел несомненную связь этой женщины с его покойным старшим.

"Старший Лу, это твой способ напомнить мне о сделке, которую мы заключили раньше? Посылаешь своих детей? "

Цзюнь Симин, еще один член совета директоров, заметила реакцию Ку Шаовэя. Она знала, что Лу Синьи-дочь их старшего, Лу Сибая. В прошлом году она также была членом судейской коллегии и смогла попробовать версию жареного риса, предложенную Тянь Лингю.

Их глаза расширились, когда они рассматривали золотой жареный рис, который им подала Лу Синьи. В отличие от версии Лу Сибая и Тянь Лингю, ее жареный рис был покрыт вязким сливочным яичным желтком, который медленно стекал вниз и покрывал каждое зернышко жареного риса. Яичный желток был полностью приготовлен, сохранив тепло риса. Кроме того, на гарнир были нарезаны утиное мясо и зеленый лук, но в целом яйцо было специально продемонстрировано в ее блюде.

Насыщенный аромат непрерывно вливался в их носы. Этот восхитительный запах был как теплая вода, ласкающая их кожу, заставляющая все их тело расслабиться. Их разум был совершенно спокоен, и единственное, что у них было на уме, - это еда!

Не говоря ни слова, четверо судей взяли ложки, смешали блюдо и осторожно зачерпнули ложку золотистого жареного риса Лу Синьи. Как только он достиг их неба, две женщины-судьи издали стон, который поразил аудиторию, в то время как Ку Шаовэй и другой судья потеряли дар речи и почувствовали внезапное желание заплакать.

Насколько хорош этот золотистый жареный рис, заставляющий женщин забывать, где они

находятся, и издавать эротические звуки?

Камера сфокусировалась на блюде Лу Синьи, и каждый почувствовал, как горло и желудок реагируют на якобы обычный жареный рис. Это выглядело настолько неотразимо, что зрители рядом с судьями почти чувствовали аромат блюда. У них разыгрался аппетит, желудок заурчал, как гром в небе, но они могли только облизать губы и надеяться, что найдут что-нибудь поесть.

Не обращая внимания на шепот зрителей, четверо судей молча погрузились в миску с жареным рисом. Их лица оставались бесстрастными, но их действия ясно говорили о том, что они наслаждались жареным рисом.

Как раз в тот момент, когда Хо Мэйли собиралась спросить судей, все ли в порядке, они одновременно опустили свои миски, очищенные от остатков жареного риса. Лу Синьи оставалась спокойной и молчаливой, ожидая их результатов.

"Вы использовали утиные яйца вместо куриных ... почему?" спросил Ку Шаовэй. Он знал ответ, но хотел услышать от Лу Синьи, почему она и ее отец придумали одно и то же блюдо.

"Хотя нет большой разницы между куриными яйцами и утиными яйцами, утиные яйца имеют больший желток. Они также имеют гораздо более высокое содержание жира, что придает блюдам богатый вкус, но это не обязательно плохо. Сочетание мононенасыщенных и полиненасыщенных жиров содержит гораздо более высокую концентрацию омега-3 жирных кислот. Этот показатель значительно выше, чем в куриных яйцах. На самом деле я использовала оба яйца на этом жареном рисе; куриные желтки использовались для покрытия и добавления цвета к рисовому зерну, в то время как утиные желтки служат начинкой."

"Почему сверху утиные желтки? " Спросила Цзюнь Симин. В этом была разница между жареным рисом Лу Синьи и ее приемным братом. Тянь Лингю не использовал яичный соус или топпинг на своей версии.

"Утиные яйца имеют более низкое содержание воды, чем куриные яйца, поэтому если их переварить, можно придать им резиновую текстуру. Вместо того чтобы нормально его приготовить, я просто использовала остаточное тепло риса, чтобы приготовить его, чтобы избежать проблемы."

" Масло, которое вы использовали... что это? " Спросила другая женщина. Отчетливый вкус утки глубоко отпечатался на каждом зернышке риса.

"Я заменила утиный жир арахисовым маслом, чтобы все пожарить. Утиный жир вкуснее, и я думаю, что он хорошо дополняет остальные ингредиенты", ответила Лу Синьи, не объясняя все о блюде простолюдинов.

Четверо судей стояли и обсуждали свои решения, перешептываясь. Позже они вернулись на свои места и посмотрели на Лу Синьи пустым взглядом, прежде чем дать ей оценку за первый раунд экзамена.

http://tl.rulate.ru/book/20009/490607