

Почему она выбрала лапшу ручной работы?!

Смешивание муки и правильный замес теста должны быть освоены для того, чтобы сделать лапшу хорошего качества. Тянь Лингю нахмурился. Он считал, что Лу Синь должна делать лапшу с ножевым разрезом, но он должен был признать, что ее навыки ножа и техники замеса были впечатляющими. С самого детства он знал, что Лу Синь предпочитает готовить сладости и десерты, а не блюда, поэтому не удивился, что она месила тесто лучше, чем он.

Хуан Шэнхао свистел рядом с ним, наблюдая, как Лу Синь месит тесто, пока оно не стало гладким и более податливым. "Она хороша."

Ее быстрота и сила были восхитительны. Кто бы мог подумать, что такая женщина может так сильно и точно давить на тесто, над которым работает. Лу Синь сделала технику складывания, когда она замешивала тесто и складывала его снова и снова. Этот прием помог вытеснить воздух. Это также сделало пряди и белок сильнее, и текстура лапши вышла бы более упругой.

Проблема заключалась в том, что все экзаменуемые должны были сделать правильную лапшу, когда замешивали и разминали тесто в течение ограниченного времени, которое у них было на этот раунд. Замешивание теста образовывало клейковину, которая сделала бы лапшу твердой и упругой. Тесто нужно месить до тех пор, пока оно не станет гладким и липким. Твердое и гладкое, но податливое и устойчивое ... так можно было описать нужный эффект. Доведение теста до этой текстуры займет от пяти до десяти минут в зависимости от муки, влажности в комнате, а также силы и скорости замеса.

Как правило, эластичность лапши зависит от количества муки, воды и соли. С одной стороны, тесто должно быть достаточно жестким, чтобы лапша была упругой и гладкой на поверхности. С другой стороны, она должна быть достаточно мягкой, чтобы ее можно было легко растянуть на достаточно длинные полосы. Клейкость теста вместе со временем будет меньше, поэтому жесткому тесту требуется больше времени для раскатки, а с мягким тестом все наоборот.

"Экзаменуемые! У вас осталось всего пятнадцать минут, чтобы приготовить лапшу! Пришло время для вас, сделать окончательную подготовку и начать готовить!" Хо Мэйли напомнила всем.

Несколько запахов наполнили воздух, возбуждая публику. Некоторые решили покинуть свои места, чтобы купить что-нибудь поесть в надежде подавить голод, наблюдая за происходящим.

Пока бульон из ее тарелки с лапшой кипел на плите, Лу Синь потянула тесто с обоих концов и хлопнула средней частью обратно на столешницу. Зрители смотрели на нее, пока она встряхивала перед собой тесто и крутила его несколько раз, пока не добилась желаемой твердости. На этой стадии тесто было очень эластичным. Цель бросания и скручивания его многократно заключалась в том, чтобы увеличить его эластичность экспоненциально, пока он не будет готов к вытягиванию.

"Мама такая классная!" Глаза маленькой Юянь загорелись.

Добавив еще муки на столешницу, она разрезала тесто на четыре части. Лу Синь уже чувствовала, как болят ее плечи и спина от постоянного замеса теста. Она не занималась этой техникой целую вечность и боялась, что забыла то, чему ее научили отец и Тянь Лингю.

Ее отец, должно быть, катается по могиле, а мать смеется над ним, зная, что она делает. У нее не было выбора, кроме как полагаться на то, что она знала, чтобы выжить в этом раунде.

Теперь пришло время тянуть лапшу. Раскатав меньшую часть теста по муке, она потянула за оба конца обеими руками и сделала петли. Одна полоска теста стало двумя, четырьмя, восьмью ... пока не стало тоньше; и множество нитей лапши длины длиною с руку не появились.

У Шэнь Сюэ отвисла челюсть от того, как быстро его невестка умела готовить лапшу. Это почти погрузило его и всех остальных в транс. Как она могла сделать что-то, что требовало десяти лет мастерства и опыта, так легко?

Каждая прядь была одинаковой толщины и цвета. Издалека она выглядела соблазнительной и блестящей. Лу Синьби прошелестела и пробежала лапшой по пыльной столешнице, словно танцуя, следуя за движениями своей руки. Было почти невозможно не видеть, что ей нравится то, что она делает.

В течение пяти минут она смогла вручную вытащить оставшееся тесто и получить четыре части лапши. Бросив быстрый взгляд на таймер над ними, Лу Синьби решила дать лапше отдохнуть еще около пяти минут, пока она нарезала говядину, которую ранее тушила с курицей, порезав ее на кусочки

Затем она попробовала бульон и добавила приправы. Суп был готов.

Затем она бросила лапшу в кипящую воду, чтобы она приготовилась, прежде чем ополоснуть ее холодной водой, чтобы та не слепилась и не разварилась. Она разделила все на четыре миски, добавила чистый, ароматный мясной бульон и разложила сверху нарезанные говяжьи ножки. Чтобы покончить со всем этим, она добавила редиску, ложку горячего чили и по горсти нарезанного чеснока и кинзы.

К тому времени, как она закончила, Лу Синьби чувствовала себя истощенной, как будто вся ее энергия вытекла из ее тела. Глядя на приготовленное ею блюдо с лапшой, она отнеслась к нему скептически. Обычно на его приготовление требовалось не менее пяти часов, но, учитывая, что им давали всего один час, вкус получался не лучшим.