

"Первая схватка между семьями Ли и Шэнь! Разве это не здорово?!"

"Они оба закончили одновременно!"

Все были взволнованы, став свидетелями этого единственного в своем роде противостояния! Предполагалось, что это будет первый раз, когда семья Шэнь присоединится к другим большим семьям в конкурсе. Многие из зрителей задавались вопросом, кто такая Лу Синь и что заставило семью Шэнь взять ее, чтобы представлять их. Имя Лу Синь не было известно в кулинарном мире; ни для каких местных жителей, которые посещали известные рестораны в стране.

Судьи в предвкушении облизали губы. У них были огромные ожидания от этих двух, и они ожидали, что на этот раз они представят еще одно замечательное блюдо.

Е Йерин и Лу Синь подавали свои блюда в одно то же время. Их глаза встретились, но в них отразились разные эмоции. В глазах Е Йерина было веселье, когда он посмотрел на Лу Синь. Он видел, что она старше его, но это его нисколько не беспокоило. В кулинарном мире возраст не имел особого значения. Навыки шеф-повара определяют, как далеко можно зайти.

Лу Синь коротко кивнула ему и обратила свое внимание на судей. Она знала, что молодой человек ищет соперников, и все хотели увидеть их в этом раунде.

"Поскольку Е Йерин был первым, кто завершил свое блюдо, мы начнем с него. Вы не против, Мисс Лу?" Спросил Цзюнь Симин.

"Почему бы и нет? Пожалуйста, иди вперед." Лу Синь излучала спокойствие, но внутри она была в панике. Оставалось только надеяться, что она приготовила лапшу прилично, в отличие от предыдущих попыток.

Судьи сняли крышку с блюда Е Йерина, и из него вышел легкий пар. Один только запах напомнил им о сущности моря. Е Йерин сделал лапшу соба в бульоне Даси.

Им поднесли красивую, экзотическую и восхитительную чашу соба. Не слишком мягкая, ореховая гречневая лапша в бульоне цвета красного дерева-Даси-такая же прозрачная и блестящая, как говяжий консоме. Они ожидали, что он будет не только соленым, но и сладким. Сверху был добавлен Тамаго Тодзи (Яичница в японском стиле). Яйцо было почти пенистым, мягким и нежным, в то время как Даси восхитительно ароматизировали его, поглощая немного яиц.

Ку Шаовэй внимательно смотрел на блюдо перед ним.

"Итак Е Йерин решил приготовить лапшу оба. Это имеет смысл, так как на это не потребуется много времени", подумал он.

Как и в супе из лапши рамен, в этом блюде используется лапша соба (гречневая), содержания клетчатки, белка и аминокислот в которой выше, чем в другой лапше, а также она имеет натуральный ореховый вкус, который прекрасно дополняет бульоны Даси. Ку Шаовэй подумал, что Е Йерин сделал правильный выбор для этого раунда.

Судьи взяли свои палочки и спокойно попробовали лапшу соба на вкус. Их вкусовые рецепторы были мгновенно атакованы вкусом океана. Волна за волной накатывали волны, и им казалось, что в жаркий летний день их тащат морские волны. Это было освежающе и бодряще. Пока они ели, усталость их тел постепенно забывалась.

"Аваси Даси... " пробормотал Цзюнь Симин. Остальные судьи кивнули, соглашаясь с ее замечанием.

Многие думают, что Даси был сделан из рыбы, поэтому вегетарианцы и веганы не могут использовать Даси. Нет, это совсем не так. Существует несколько видов Даси, и можно выбрать и решить, какой вид Даси использовать для конкретного блюда. Для этого не существовало правил.

Используемые Е Йерином бульон был сделан из водорослей и рыбы Бонито. Это был один из самых распространенных запасов морепродуктов. У Аваси Даси был более сложный вкус. Глубокий аромат был тем, что отличало Даси от других морепродуктов. Оно было богатым, но нежным.

Благодаря природным глутаматам в ингредиентах, используемых для приготовления Даси, запах сразу же усилит вкус продуктов, с которыми он был приготовлен. Даси создал пикантный вкус умами из всех используемых ингредиентов, и не нужно было бы приправлять пищу, если бы у вас был хороший Даси.

" И использовал метод нидаши. "Добавил другой судья.

Е Йерин кивнул.

"Я удалил комбу как раз перед тем, как бульон закипел, и добавил в него рыбные хлопья. Как только бульон закипел, я снял его с огня и дал постоять несколько минут, пока сушеные рыбные хлопья не впитают жидкость и не опустятся на дно", объяснил он.

"Затем процедил отвар для деликатного вкуса Даси, этот светло-желтый цвет и изысканный вкус." задумчиво сказал Ку Шаовэй. Действительно, блюдо Е Йерина оправдало его ожидания.

"Почему ты не использовал Нибана Даси? " Спросил Цзюнь Симин. Нибана Даси был вторым Даси, произведенным из хлопьев комбу и Бонито, которые были сохранены и сварены во второй раз.

Е Йерин покачал головой. "Я предпочитаю использовать бульон даси с чистым и изысканным вкусом. Использование Нибана Даси даст бульон с более мутным и сильным вкусом."

Судьи выглядели впечатленными и удовлетворенными его ответами. Тогда они обратились к молодой женщине, которая терпеливо ждала в стороне. Они посмотрели на закрытые миски на ее подносе. Если Лу Синь не сможет представить лучшее блюдо лапши, она никогда не сможет превзойти лапшу Е Йерина