На самом деле, в булочках с кимчи Лу Синьи было не более пяти ингредиентов. Если бы люди знали, как легко это сделать, они бы не поверили. Приготовление этого вкусного блюда не требовало большого опыта, так что даже если кто-то испортил бы начинку в тесте булочки, это не испортило бы ее вкус.

В нормальной ситуации Лу Синьи добавила бы кунжутное масло, чеснок и зеленый лук в обычные свиные булочки. Однако из-за естественного острого и пряного вкуса кимчи эти ингредиенты были опущены. Повару было бы проще приготовить это блюдо за короткий промежуток времени, не жертвуя его качеством.

Судьи были впечатлены булочками на пару, приготовленными Лу Синьи. Они почти чувствовали себя виноватыми за то, что едят такие идеально завернутые свиные булочки, но эти чувства были забыты, как только начинка атаковала вкусовые рецепторы.

По вкусу начинки и текстуре теста было ясно, что она не любительница кулинарии. Если кто-то когда-либо делал хлеб самостоятельно, логика изготовления теста булочки была по существу той же самой. Они предполагали, что Лу Синьи была либо экспертом по приготовлению пельменей, либо опытным пекарем.

"Эти булочки действительно хороши. Как тебе удалось сделать их такими мягкими?" Спросил старый судья.

По опыту он знал, что хорошее соотношение между мукой и водой приведет к идеальной структуре. Для теста может потребоваться немного меньше или больше воды, в зависимости от типа муки, которую повар использовал.

"Я стремилась к очень мягкому тесту для этого блюда, поэтому я решила добавить больше жидкости, чтобы сделать его мягким, затем я попросила своего партнера замесить тесто для меня."

Если бы Шэнь Сюэ был там или узнал, что его старший брат был вынужден работать на кухне, он смеялся бы до боли в животе. Он знал, что Шэнь И был плохим поваром, основываясь на опыте, и старался, чтобы его не было поблизости, когда Шэнь И осмеливался войти на кухню, чтобы приготовить что-нибудь.

Правый глаз Шэнь И дернулся, как будто он почувствовал, что младший брат дразнил его. Черт, он должен заставить свою жену пообещать не говорить об этом Шэнь Сюэ, иначе он будет припоминать ему это до конца его дней.

Президент Шэнь месит тесто на сельском осеннем фестивале? Ах, вот это зрелище!

Огромная дыра, которую он проделал в потолке их кухни, когда они были моложе, могла открыть больше его скелетов в шкафу. Он нахмурился. Не нужно давать шанс Лу Синьи, вдруг она сможет найти другой способ раздражать и высмеивать его. Что-то, что она с нетерпением ждала, чтобы использовать против него, потому что она знала, что не может уйти невредимой, или так она думала.

Лу Синьи усмехнулась про себя. Ха! Так что ускоренный курс для ее мужа того стоил! Если бы она не попросила его попробовать сделать тесто сегодня утром, она бы и не подумала использовать его силу, чтобы сделать большую партию теста для этого соревнования.

Приготовление больших партий теста создаст нагрузку на ее спину и тело. По мере того, как тесто становилось тяжелее, требовалось много усилий для тела. Из-за более крупного тела и

рук Шэнь И его силы было бы достаточно, чтобы включить как сухие, так и влажные ингредиенты.

Ей нужно было только показать ему, как замесить тесто дважды, и он уже научился. От выталкивания теста тыльной стороной ладони с плавным ходом и смятием, все с точностью скопировал. Она не могла поверить, как легко для него повторить движение после такой короткой учебы.

Шэнь И смог сделать тесто с шелковистым мягким послевкусием под ее наблюдением за процессом и тестированием теста, чтобы увидеть, было ли тесто полностью замешано или нет. Когда он замешивал тесто, время замешивания сокращалось, и это избавляло пару от многих проблем из-за ограниченного времени.

После необходимого времени отдыха Шэнь И снова замешал тесто, чтобы выдавить пузырьки, придавая свиным булочкам ровную и гладкую поверхность.

Лу Синьи очень повезло, что ее муж был готов помочь ей на кухне. Это заставило ее сердце затрепетать и успокоиться, зная, что он поддерживает ее мечты и верит в ее возможности.

"А как насчет начинки? Я заметил, что используемое кимчи имеет тонкий вкус и лучшую текстуру, чем обычное, которое я пробовал."

"У меня есть два варианта использования кимчи в моих свиных булочках. Я могла бы использовать обычное нарезанное кимчи, которое доступно на рынке, но я решила использовать целую капусту, которая была сохранена для этого блюда." Лу Синьи не осмелилась объяснить дальше. Ей не нужно было раскрывать свои секреты публике. Пусть догадаются, подумала она.

Судьи четко понимали, почему Лу Синьи не сказала больше, чем нужно. Для опытного повара и тех, кто был знаком с кимчи, было бы понятно, что использование целой капусты позволит создать более тонкий вкус. Сока будет достаточно, чтобы оживить мягкий свиной фарш, который она использовала.

Если бы она выбрала купленное в магазине кимчи, они знали, что свиные булочки будут острее, чем те, что они пробовали.

Они обменялись взглядами. Взгляд, в котором выражалось, что Лу Синьи превзошла все ожидания. Кто посмел назвать эту женщину мусором?

Женщина, которая могла помочь местным жителям с их урожаем и могла приготовить вкусную еду—мусор? Эти люди, должно быть, сошли с ума!