"Следующий-это кукурузный суп позднего лета."Хе Хаотянь подал маленькую миску с густым, сливочно-желтым супом.

Лу Синьи зачерпнула ложку супа и попробовала. С несколькими простыми ингредиентами—немного масла, лук-шалот, кукуруза, куриный бульон и свежие травы-этот кукурузный суп имел интенсивный кукурузный вкус, который напоминал лето.

Ингредиенты, которые были использованы, были простыми, но лучшего качества. Слои вкуса не противоречили друг другу; вместо этого они стимулировали ее рот с такой силой, что подавляли и усиливали ее чувства.

Она написала ингредиенты на доске и перешла к следующему блюду. Она совсем не удивилась, увидев перед собой мясо. Для этого блюда Хе Хаотянь предпочел использовать простое мясо без дополнительных косточек.

Было известно, что жаркое с костями дает больше вкуса, более нежный результат. Кость изолировала мясо, когда оно готовилось, но это также могло отнять много времени у повара, чтобы вырезать его позже. Используя бескостное мясо, он решил проблему сохранения мяса вкусным, не тратя время на вырезание кости.

Как только Лу Синьи закончила дегустацию трех блюд, Хе Хаотянь позвал Шэнь И и брата и сестру Мо также попробовать еду.

" Вы трое, попробуйте эти блюда. Я позволю вам решить позже, прошла ли Лу Синьи этот тест или нет. Вы сравните вкус блюд, которые я приготовил, с теми, которые она приготовит позже."

Сначала попробовал Шэнь И, потом брат и сестра. Они оценили и глубоко запечатлели вкус блюд в своих умах, надеясь, что это будет похоже, когда Лу Синьи воссоздаст их.

Все трое согласились и по очереди попробовали три блюда, в то время как Лу Синьи молча стояла, погруженная в свои мысли.

Хе Хаотянь представил три блюда, которые были обманчиво простыми с очень небольшим количеством ингредиентов, и все же методы приготовления, используемые для готовки таких ароматных блюд, были критическими. От обработки ингредиентов до приготовления пищи при точных температурах, повар должен сосредоточить свое внимание на времени приготовления.

"Мы закончили с дегустацией. Мадам Шэнь, все необходимые ингредиенты в холодильнике и в кладовке. Я не жду, что ты закончишь все блюда в ближайшее время, но я надеюсь, что ты сможешь подать их сегодня на ужин. Ты можешь приготовить шесть порций каждого блюда сегодня?"

Лу Синьи кивнула в ответ.

"Хорошо. Тогда кухня полностью в твоем распоряжении, так что ты можешь готовить."

Хе Хаотянь вышел из кухни, ГУ Мэйна последовала за ним.

" Удачи, мадам Шэнь! Я буду рад попробовать ваши блюда сегодня вечером! " сказала она перед тем, как исчезнуть вместе с поваром.

"Ах, какой насыщенный вкус! Я не могу поверить, что у меня была возможность отведать

блюда Хе Хаотяня. Мадам Шэнь, не волнуйтесь, если вы не сможете воспроизвести их идеально, я также с нетерпением жду обеда." сказал МО Ливэй, прежде чем его вытащила сестра, чтобы позволить Лу Синьи начать подготовку.

" Так каков план? Тебе нужна помощь? " Спросил Шэнь И, в то время как Лу Синьи уже натянула фартук и завязала шнурки на спине.

" Не совсем. Я справлюсь, но, может быть, ты поможешь мне со временем?"

Шэнь И легко согласился и сел в углу кухни, наблюдая, как Лу Синьи обыскивает холодильник и кладовую и начинает готовить еду.

Во-первых, Лу Синьи достала из холодильника мясо без костей и протерла его насухо бумажными полотенцами, стараясь, чтобы оно оставалось сухим как можно дольше. Если она не сделает этого, то не сможет достичь хрустящей корочки, к которой стремилась.

Затем она щедро приправила его кошерной солью и свежемолотым черным перцем. Кошерная соль идеально подойдет для приправы этого кусочка, а со свежемолотым черным перцем оно будет иметь отличный перечный вкус.

После оставив это, Лу Синьи положила его на лист для выпечки и поставила его в холодильник в течение трех часов. Затем она пошла дальше и начала готовить кукурузный суп.

Она начала с того, что сняла шелуху с кукурузы и отложила один початок в сторону. С помощью ножа она отрезала зерна от оставшихся початков, а затем разломила их пополам, прежде чем отложить в сторону.

Лу Синьи растопила масло и обжарила лук-шалот в большой кастрюле на среднем огне. Как только он стал мягким и прозрачным, она добавила куриный бульон, кукурузные зерна, сломанные початки, целый початок кукурузы и приправила его солью и перцем по вкусу.

Она довела его до кипения, а затем уменьшила огонь до среднего и варила его без крышки еще десять минут.

"Шэнь И, как ты думаешь, сможешь найти для меня ручной блендер? " Она не могла оставить свои тарелки, но ей нужен был прибор, чтобы получить консистенцию, которую она хотела для своего кукурузного супа.

"Окей. " Шэнь И повернулся, чтобы выйти из кухни, чтобы попросить у ГУ Мэйна ручной блендер, который искала Лу Синьи. Он вернулся через десять минут и увидел, что жена вынимает початки из кастрюли.

"Ты как раз вовремя! " Лицо Лу Синьи просветлело, когда она увидела его стоящим в дверях.

"Вот. Тебе еще что-то нужно? "Он передал ей блендер, и она тут же сделала пюре из супа, пока он не стал очень кремовым.

Лу Синьи покачала головой и посмотрела на часы. У нее оставалось еще два часа, чтобы приготовить все до обеда.

http://tl.rulate.ru/book/20009/557821