

Поскольку дело дошло до этого, Лу Синь терпела и закрыла глаза, сосредоточившись на вкусе. Когда жидкость потекла по другой стороне ее рта, она смогла почувствовать вкус некоторых овощей, таких как брокколи, брюссельская капуста, белокочанная капуста, листовая капуста, редис и руккола. Тем не менее, это был слой кислоты и горечи, на которые она не могла указать.

Лу Синь отбросила ароматы, которые она уже знала, и сосредоточилась на этом неизвестном аромате. Она была совершенно уверена, что это не овощ. Может быть, это просто фрукт?

Усердно думая, что это было, Лу Синь попыталась вспомнить некоторые фрукты и ягоды, которые соответствуют описанию, которые имеют кислый и горький вкус. Она могла вспомнить несколько, но только клюква произвела на нее такое же впечатление.

Свежая клюква была одновременно кислой и горькой. В ней было меньше четырех процентов сахара. Если вы когда-нибудь пробовали свежую клюкву или пытались пить чистый клюквенный сок, вы бы знали, что это вкусом этот напиток не назовешь.

Первоначально клюкву использовали для консервирования мяса. Ее также использовали при приготовлении сладких соусов к мясным блюдам. В современном мире большая часть свежей клюквы была непригодна для продажи.

Из-за ее горького и кислого вкуса единственным решением для вывода клюквенных продуктов на рынок было добавление сахара. Много сахара. В самом деле, большинство людей не знали, что клюквенные напитки, как правило, имеют больше сахара, чем кола!

Лу Синь смогла попробовать свежую клюкву однажды, когда она ошибочно думала, что это сладкая ягода, когда она была младше. В конце концов, она подтвердила, что это действительно клюква.

Хех, дядя Хе хитро пытался скрыть ароматы, используя овощи и запах чеснока. Она чувствовала вкус всех овощей в сыром виде и гадала, не пытается ли дядя ухудшить ее вкусовые ощущения. Еще немного, и ее язык будет испорчен навсегда!

Когда она записывала клюкву, ей потребовалось время, чтобы посмотреть на выражение его лица. Ей показалось, что мужчина размышляет, сможет ли она найти еще что-то, или она уже сдалась. Одно было ясно, Лу Синь знала, что она не написала ничего плохого, иначе лицо Хе Хаотяня сказало бы ей об этом!

В последний раз она сделала маленький глоток и поморщилась, когда почувствовала, что горло болит от желудочной кислоты, которая пыталась выйти, а во рту был привкус рвоты. Ей было интересно, принесет ли кто-нибудь ей стакан воды или предложит убрать беспорядок, если ее вырвет.

Мерзкая, вязкая жидкость скользнула вниз по ее горлу, заставляя желудок сжаться так сильно. С большим усилием Лу Синь смогла остановить себя от рвоты. Тем не менее, во рту у нее остался еще один набор ароматов с послевкусием.

Сжалившись над ней, Гао Хон любезно передал ей стакан воды, который она немедленно использовала, чтобы вымыть и прополоскать рот, чтобы избавиться от этого тошнотворного вкуса. Она сплюнула воду в раковину, прежде чем посмотреть на оставшуюся жидкость в чашке.

В это время ГУ Мейна, которая держала еще одну чашку чистой воды, внезапно напомнила ей,

что у нее остался только один глоток.

Лу Синь выругалась про себя. Если это была такая подготовка, которую должны были пройти все профессиональные дегустаторы пищи, то она предпочла бы остаться шеф-поваром.

"Ты написала все ингредиенты? Это нормально, если ты не сделаешь третий глоток, если смогла различить ингредиенты, и если твои ответы верны."

Хе Хаотянь прислонился к ближайшей стене и ждал решения Лу Синь.

"Я еще не закончила!" Лу Синь взяла чашку и сделала глоток в последний раз, помня о том, что ей не хватало.

Она нашла два вкуса с отличающимся вкусом и ароматом. Она не могла поверить, как глупа была, что не поняла этого раньше. Конечно, Хе Хаотянь будет пытаться скрыть ароматы, так как они противоречили друг другу.

Первый ингредиент оставил нерастворимые остатки на ее языке, что облегчило обнаружение. Как она могла не знать горького вкуса какао?

Второй заставил ее снова понюхать чашку, чтобы подтвердить свои подозрения. Она немного помедлила, не зная, какой чай ей нужен. Это точно был чай, но какой именно, она не могла сказать.

Лу Синь начала чувствовать себя неловко. Это было последнее, чего ей не хватало. Там не может быть ничего, кроме чая! Шэнь И раньше давал ей возможность попробовать различные виды чая. Она не могла тратить его усилия впустую.

Она опустила голову и задумалась. Чай, как и прекрасное вино, был балансом сладости и сухости, описываемым как терпкость. Во рту он вызывает шероховатость и сухость, похожие на горький вкус, который появляется от укуса незрелого плода или очень сухого вина.

Она задумалась, черный это чай или зеленый. Между этими двумя, черный чай имел более высокое количество танина, который придавал ему терпкость.

Черный чай. Столь интенсивный и в то же время мягкий, этот чай привлекал и тех, кто не очень любил чай, так и гурманов. Между тем, зеленый чай был на другом уровне. Чистый и сладкий; он давал ту самую приятную сладкую терпкость, от которой не устанут любители чая.

Это заставило Лу Синь думать о том, как оба чая сохраняют свои ароматы во время заваривания.

Двумя важными факторами были качество чая и его количества. Если в рассыпчатом чае было больше листовой пыли, чем листьев, это, скорее всего, увеличит горечь чая, потому что чайная пыль заваривается быстрее, чем большие чайные листья, и быстрее высвобождает танин. Использование слишком большого количества чая образовало бы слишком сильное горькое варево.

Подумав об этом, Лу Синь взяла ручку и написала последние два ингредиента. Какао и черный чай.

<http://tl.rulate.ru/book/20009/582121>