

"Довольно об этом. Вы все должны сосредоточиться на том, что находится в ваших руках прямо сейчас." Цзюнь Симин посмотрела вокруг. "Тридцать человек сумели обеспечить себе место в Серебряном листе, но это еще не все. Все вы должны упорно работать, чтобы иметь возможность остаться и перейти в выпускной класс."

"В свой первый день я хочу увидеть ваши навыки нарезки и приготовления бульонов и супов. После того, как этот день закончится, я хочу, чтобы вы все подали мне два сытных супа."

"Сегодня вам нужно выполнить три задания. Это также означает, что у вас есть шанс заработать 30 очков за этот день. Для нашего первого занятия каждый из вас получил свежую морковь, большую луковицу, лук-порей, сельдерей и другие травы и специи. Используйте все это, у вас есть десять минут, чтобы показать мне каждый тип нарезки, который вы знаете, и таймер запускается сейчас!"

В тот же миг все тридцать младших учеников двинулись и достали из своих коробок упомянутые ингредиенты, открыв свои наборы ножей и взяв соответствующий нож для резки.

Лу Синь внезапно захотелось плакать, она подумала, что ей повезло, что ее дядя дал ей быстрое представление о навыках ножа, травах и специях, ингредиентах и основных соусах, прежде чем они покинули ресторан.

Три дня, которые она провела, чистя и нарезая овощи, того стоили.

Взяв нож шеф-повара и нож для чистки овощей из своего набора, она начала работать над своими разрезами.

Комната была наполнена резкими звуками и тяжелым дыханием, когда студенты пытались понять, какие из разрезов считались основными, а какие нет.

Помимо Е Йерина, который точно знал, о чем говорила Цзюнь Симин, только Лу Синь и Мэн Цзяо легко смогли разрезать овощи в соответствующих размерах в разных разрезах.

Цзюнь Симин заметила, что из всех тридцати учеников трое знали, как правильно и безопасно держать нож, что давало им преимущество перед другими одноклассниками.

Работа с профессиональным ножом шеф-повара может быть сложной задачей, но если все сделано правильно и с хорошей техникой, повар может работать с ним в течение нескольких часов без усталости. Многие из этого связано с тем, как человек обращался с ножом и рукояткой.

Наличие правильных навыков ножа не только помогает сделать хорошие разрезы, но и улучшит визуальную привлекательность и профессионализм блюд. Размеры ингредиента также повлияют на вкус блюда. Это может разрушить или повысить вкус в зависимости от использования.

Имея однородные размеры, ингредиенты будут готовы в одно время, что не разрушит качество и вкус блюда.

Было несколько разных способов захвата ножа. Один из них был с большим пальцем над валиком [1], как то, что делал Е Йерин. Это было нормально - не часто применяется, но приемлемо.

Другим способом было держать в руках кулак, как это делают большинство людей. Еще один

способ состоял в том, чтобы зажать лезвие тремя пальцами на ручке, как держали свои ножи Лу Синьи и Мэн Цзяо.

Все трое совершали красивые круговые движения ножами, не отрываясь от разделочной доски во время работы. Казалось, что у них была хорошая подготовка до начала официального класса, но в отличие от Е Йерина и Лу Синьи, скорость резки Мэн Цзяо была немного медленнее.

"У вас всего пять минут, чтобы закончить нарезку," напомнила всем Цзюнь Симин.

Студенты увеличили скорость. Некоторые очищали морковь, в то время как другие нарезали лук и лук-порей одновременно. С ограничением по времени, Лу Синьи должна была убедиться, что она не сделает ни одной ошибки на каждом разрезе, который она сделала.

Поскольку ее дядя освоил французскую кухню, ее последняя неделя в Grace Palace была заполнена дегустацией и изучением основных навыков в кулинарии. В то время другим людям основы могли показаться скучными, Лу Синьи была поражена тем, как один ингредиент или соус может быть использован в нескольких блюдах, которые она не знала.

Он научил ее, как нарезать основные ингредиенты в кулинарии, такие как Brunoise, Macedoine, Parmentier, Julienne, Batonnet, and Chiffonade. Будучи его учеником, Лу Синьи была подвергнута испытаниям и назначена чистить и резать овощи на кухне в течение трех кропотливых дней. Было нелегко повторить каждый разрез несколько раз, так как ее наставник был очень придирчив и обращал внимание на мельчайшие детали ее нарезки.

Теперь она была благодарна, что ее тяжелый труд окупился. Она легко закончила каждый разрез с точными измерениями и размерами. Один за другим ее нож аккуратно разрезал каждый овощ, который она выбрала.

Затем она поменяла нож шеф-повара в пользу ножа для очистки овощей, чтобы сделать разрезы *tourner*.

"Время вышло. Хватит резать!"

Весь класс перестал работать и отступил назад, чтобы дать Цзюнь Симин возможность оценить их работу.

Цзюнь Симин взяла папку и проверила каждый прилавок. Взяв несколько овощей, чтобы внимательно изучить их, прежде чем записать свои оценки в ее записи. Когда она подошла к прилавку Е Йерина, она не удивилась, увидев его ухмыляющееся лицо, когда он ждал своей очереди.

На его столе лежали разные ломтики моркови и картофеля. Каждый варьировался от самого маленького размера до большого. Цзюнь Симин могла сказать, что для Е Йерина этот вызов был как кусок пирога.

"Ах... кажется, это занятие слишком легкое для вас", прокомментировала Цзюнь Симин после того, как попыталась найти ошибки в его работе, но ничего не увидела.

"Детская игра," сказала Е Йерин с уверенной улыбкой. Затем его внимание переместилось в сторону Лу Синьи. Если он проиграет ей на этот раз, ему придется тренироваться сегодня три часа вместо двух.

Проигрыш был недопустим для кого-то вроде него. Лу Синьи била его не только один раз, а дважды. Этот безымянный вундеркинд бросил вызов его положению в младшем дивизионе.

Цзюнь Симин перешла к другому студенту и проверила каждый из представленных разрезов. Е Йерин начал волноваться, ожидая, когда она закончит. Его тревога скрывалась за его улыбкой и тонкими действиями, когда он наблюдал за каждым движением их учителя, надеясь, что она перейдет на стойку Лу Синьи и начнет оценивать.

Ожидая, что ее работа будет оценена, Лу Синьи нервно сглотнула. Насколько плохим может быть тест?

Во рту у нее пересохло, а желудок скрутило в неприветливой позе. Лу Синьи чувствовала себя так, словно ее мозг был переполнен, запуская миллион бесполезных мыслей сразу, либо вообще ничего не предлагая.

Что, если она ошиблась и не заметила этого раньше? Она не могла провалить это первое занятие, она не могла себе этого позволить.

"Впечатляет", подумала Цзюнь Симин. Она была впечатлена тем, как Е Йерин и Лу Синьи представили свои работы, хотя выражение ее лица говорило об обратном. У нее было невозмутимое лицо, что затрудняло для кого-либо предсказать, что она думает об их работах.

В сегодняшней деятельности все задавались вопросом, кто получит баллы за нарезку?

Лу Синьи представила четыре типа разрезов полосы (Pont-Neuf, Batonnet, Julienne и Fine julienne) и пять общих кубических разрезов в кулинарном мире (Carré, Parmentier, Macédoine и Brunoise). Создание этих разрезов должно быть легким делом для опытного повара и может быть сделано в течение нескольких минут.

На левой стороне прилавка Лу Синьи она нашла на разделочной доске сырую Mîgeroix с добавлением лука-порея.

Цзюнь Симин сжала губы. Откуда Лу Синьи узнал о Mîgeroix? Она научилась этому у своего отца?

Mîgeroix был популярным давним методом приготовления пищи во французской кухне. Это была вкусовая основа, приготовленная из нарезанных кубиками овощей, которые варились, как правило, с жиром, в течение длительного времени на слабом огне без цвета или подрумянивания

Овощи не были обжарены или как-то иначе сварены, потому что намерение состояло в том, чтобы подсластить ингредиенты, а не карамелизировать их. Mîgeroix также был базой, используемой для широкого спектра иностранных (западных) блюд.

Во время вступительных экзаменов Лу Синьи представила им свои знания в области традиционной и местной кухни. Так что то, что она сделала сегодня, удивило Цзюнь Симин.

Она также нарезала базилик, в разрезах шифонада, что позволяло сохранить базилик нетронутым, и не повреждала его листья. Рядом с Mîgeroix Цзюнь Симин заметила связку трав, перевязанную бечевкой. Ее глаза слегка расширились.

Разве это не был букет гарни? [2]

Неужели Лу Синь поняла, что эта деятельность сильно повлияет на вторую, поэтому она запланировала заранее и сделала свой собственный букет гарни?

Цзюнь Симинь старалась не смеяться над сюрпризами Лу Синь. Она не могла припомнить, чтобы ее старший Лу делал такие аккуратные надрезы. Если быть честной—в то время как ножевые навыки Лу Синь были такими же, как у ее отца и Тянь Лингю, ее разрезы напомнили Цзюнь Симин о другом старшем, Хе Хаотяне.

[1] валик-это пространство между рукояткой и лезвием ножа.

[2] букет гарни представляет собой пучок трав, обычно связанных вместе с веревкой и в основном используется для приготовления супа, бульона, запеканки и различных рагу.

<http://tl.rulate.ru/book/20009/610482>