

Второй день командного боя только начался. С Красной командой, ведущей счет, зеленая и синяя команды должны были упорно работать, чтобы уменьшить расстояние между их командами. Хайнаньский куриный рис Красной команды был критически оценен пользователями приложения, которые смогли его купить.

Один из пользователей приложения проголосовал, оставив обзор на более рекомендуемое блюдо. Когда Лу Синь прочитала его, она не смогла удержаться от смеха.

[ассистент демона: никогда не был поклонником еды на вынос, но иногда ел, потому что у меня нет другого выбора, но это блюдо-что-то другое! Как и ожидалось, курица была вареной. Это мягкая техника смягчила мясо. Но я говорю вам, это была самая сочная курица, которую я когда-либо пробовал, и это поднимает скромную курицу в рейтинге выбора мяса, вы наверняка попросите добавки такого блюда!]

Подумайте о высохших кусках курицы, которые вы ели на безжизненных салатах. Тягучее и жесткое мясо в вашем курином супе с лапшой. Эта неудовлетворительная текстура является результатом агрессивного приготовления-слишком высокой температуры, которая превращает курицу в волокнистое нечто. Вы не увидите ничего из этого в этом курином рисе.

Забудьте о своей жирной и хрустящей жареной курице. Если вы еще не пробовали это блюдо, то приятель, вам не хватает чего-то хорошего в вашей жизни!]

Кто бы мог подумать, что Цяо Хе может быть таким разговорчивым? С тех пор как она познакомилась с ним, они разговаривали всего несколько раз и без лишних слов. Она также была впечатлена тем, как Шэнь И смог угадать, какое из них было их блюдом.

С такими замечательными отзывами и советами, которые они получили от пользователей приложения, Красная команда получила идеальные сто очков за первый день командного боя.

Для их следующего блюда темой была свинина, но с изюминкой. Все три команды должны сделать свой собственный вариант сладко-кислой свинины. Поэтому им придется применить традиционный подход. Опять же, это легко сделать всем трем командам, но это будет чрезвычайно трудоемким делом во время подготовки.

Команда Лу Синь решила выбрать популярную хрустящую сладко-кислую свинину, родом из северных провинций страны. Вкус этой вариации был легче по сравнению со стилем, который был знаком большинству людей.

Команда Тан Ляна решила использовать свиные ребрышки на этот раз, в то время как команда Ян Чэня решила переделать популярную версию блюда.

На этот раз Шэнь Сюэ решил подождать и разместил свой заказ, как только сделка была завершена. Черт возьми, почему эти блюда были намного дороже, чем его обычные заказы на вынос?

"Не забудь купить сегодня одну для бабушки. Она была расстроена, что никто не удосужился приберечь для нее вчерашний ужин." Шэнь И напомнил ему, когда он бросил еще одну стопку бумаг, которые его брат должен был проверить.

"Это не моя вина. Это ты и папа не приберегли еду для нее. На этот раз я никому не проиграю!" Шэнь Сюэ сидел на корточках в своем офисном кресле, кусая ногти и ожидая окончания обратного отсчета. "Какая тема на сегодня?"

"Сладко-кислая свинина. Удачи в попытках выяснить, какая из них принадлежит Синьсинь, "ответил Шэнь И, прежде чем покинуть кабинет брата.

"Эй! Стой! Хотя бы намекни, какая из них ее! " Позвал Шэнь Сюэ, но его старший брат проигнорировал его.

Сосредоточившись на телефоне, хмурость на его лице углубилась. Откуда, черт возьми, ему знать, что из них принадлежит к команде его старшей сестры?

---

Юй Лицзе была впечатлена тем, как Лу Синь и Мэн Цзяо управляют своей командой. Вчерашнее блюдо было таким неожиданным поворотом событий от катастрофического класса, принимающего свои командные бои. Казалось, что на этот раз ее ученики поняли, насколько важна командная работа для достижения их общих целей.

Этот цыпленок единогласно выиграл первый раунд. Все упакованные ланч-боксы были распроданы, но рейтинг каждого блюда и полученные чаевые были далеки друг от друга. Из-за этого те, кто не смог сделать заказ, наверняка постараются сделать все возможное, чтобы получить одно из блюд, предлагаемых специальным классом Серебряного Листа.

Ее глаза наблюдали, как Лу Синь показывала, как правильно разрезать свиную вырезку своим товарищам по команде. Она разрезала его пополам и разрезала на кусочки. Она разрезала его ровно примерно на три миллиметра толщиной и отложила в сторону. Она передала нож своей однокласснице, посмотрела, как та режет мясо, и одобрительно кивнула.

Опять же, Лу Синь и Мэн Цзяо вновь группировались в три маленьких группы. Одна группа была назначена для резки мяса и ароматических ингредиентов, вторая группа должна была мариновать и покрывать каждый тонкий ломтик тестом, в то время как последняя группа была назначена для жарки во фритюре и подаче блюда.

На другом кухонном столе Мэн Цзяо помогала мариновать нарезанное мясо. Она приправила его солью и белым перцем, затем добавила немного пищевой соды, чтобы помочь смягчить мясо и—последнее, но не менее важное—немного кулинарного вина.

Затем она промяла мясо, чтобы равномерно покрыть маринадом каждый кусочек и дать ему настояться в течение десяти минут, прежде чем начать все сначала с новой порцией нарезанного мяса. Как только маринованное мясо было готово, его покрыли тонким слоем кукурузного крахмала, стряхнули излишки и отложили в сторону.

Готовка занимала время, и ее товарищи по команде сдались бы, если бы Лу Синь не сказала им, что хорошая еда требует усилий. К счастью, она распределила обязанности, чтобы другие группы могли переключаться на другие задачи и не застревали, делая то же самое во время активности.

Лу Синь и Мэн Цзяо решили успокоиться и избежать конфликта и ревности, укореняющихся из-за того, что они не получают достаточного внимания или не испытывают ту же задачу.

"Сестра Лу, как ты думаешь, нам хватит еды? " Спросила девушка из ее команды.

"Не волнуйся, сестра. Сестра Мэн позаботилась о том, чтобы всем хватило еды, чтобы мы могли поесть позже."

"А! Я не могу ждать! Я не могу ждать! Куриный рис вчера был настолько вкусным, что я почти забыла свое имя, когда я ела его!"

"Это блюдо заслужило пять звезд! Я действительно дам пощечину тому, кто скажет, что это не вкусно. Давайте упорно трудиться, чтобы получить еще один идеальный счет сегодня!"

"Да! Да, но сначала проверьте, что вы жарите в первую очередь! Не дайте мясу сгореть!"

Покрытые кусочки мяса затем доставали из маринада, состоящим из кукурузного крахмала и воды, прежде чем глубоко обжарить его с использованием соевого масла при температуре 380 градусов по Фаренгейту.

"Сестра Лу! Как мы узнаем, достигла ли она нужной температуры без использования термометра?"

Затем Лу Синь оставила свой нож и пошла к другой группе, которой было поручено жарить кусочки мяса. Она взяла один кусочек и бросила его в горячее масло. Сначала он опустился на дно, а через несколько секунд поднялся наверх.

"Ты это видела? Мясо опуститься на дно вначале. Когда масло достаточно горячее, чтобы приготовить мясо, то оно автоматически всплывает. Убедитесь, что вы не толпитесь во время жарки. Эти кусочки мяса, как правило, склеиваются. Вы должны избегать этого. Вам нужно всего лишь обжарить их менее чем за две минуты до их вынимания. Жарка займет некоторое время; дайте мне знать, если вы устали, чтобы мы могли поменяться и сменить задачи."

Ее товарищи по команде кивнули, довольные ее объяснением. По крайней мере, с Лу Синь у них было больше шансов получить более высокий балл по сравнению с другими командами. Их мнение о ней медленно начало меняться на восхищение, когда они работали вместе и наблюдали, как она старательно следила за тем, чтобы все работало хорошо, напоминая им быть осторожными с острыми ножами и брызгами масла.

С тем ограниченным временем, которое у них было, не было места для каких-либо ошибок, или же они должны были начать все сначала. Мэн Цзяо проверила оставшееся время и напомнила своей команде закончить первую жарку вовремя и приступить ко второй жарке.

Юй Лицзе наблюдала, как красная команда дважды поджарила свои ломтики свинины. Таким образом, это было то, что они придумали, чтобы убедиться, что свинина сохранит свою хрусткость дольше. Эта техника приготовления также приведет к идеальной корочке.

Если вы хотите достичь идеальной корочки для любых жареных продуктов, таких как жареная курица, двойной метод жарки гарантирует, что пища останется хрустящей дольше, по сравнению с одноразовой жаркой. Как только какая-нибудь пища попадала в масло, раздавалось шипение и лопались пузырьки, укачивающие пищу.

Жарка была в первую очередь процессом обезвоживания. Это означает, что чем суше была пища, когда вы начинаете жарить, тем лучше будет корочка.

Однако с этим была проблема. Вода чуть ниже корки пищи не могла легко убежать. Когда она испарялась и расширялась, она создавала своего рода пузырь, пойманный в ловушку под маслом. Помимо раздутия теста, это не позволяет корочке стать очень толстой. Можно было бы держать его в масле дольше, но есть риск сжечь.

Секрет решения этой проблемы заключался в том, чтобы дважды обжарить пищу. Влага в

центре пищи будет мигрировать на поверхность после того, как пища остынет, и поверхность снова станет влажной. Затем следует снова испарить эту влагу во время второй жарке.

Было несколько возможных причин, почему это сработало. Во-первых, потому что после первого раза в пище уже меньше воды.

Вторая причина заключалась в том, что первый раз меняет структуру пищи. Во время жарки масло проталкивалось в пищу через воздушные карманы, которые вначале были искривленными и скрученными каналами. Во второй раз они выпрямлялись, простые пути облегчали выход воды, давая жареной пище более сухой, более хрустящий слой.

После того, как команда Лу Синьи сделала вторую жарку, они убедились, что удалили лишнее масло, используя некоторые кухонные полотенца. Как только пища начала остывать, некоторые пузырьки испаренной воды внутри пищи лопались и превращались обратно в воду. Они создавали всасывающую силу, которая втягивала любое поверхностное масло глубоко в пищу, делая ее более жирной.

Группа, закончив жарку, начала готовить кисло-сладкий соус. Как только он был готов, они бросили приготовленные ломтики свинины и нарезанные овощи, убедившись, что равномерно покрыли каждый ломтик соусом, прежде чем передать его в специальные коробки для завтрака, которые были предоставлены ранее.