

Они не должны были возлагать большие надежды на блюдо Мэн Цзяо. Вот что подумали одновременно все судьи. Для Мэн Цзяо было невозможно воссоздать и превзойти жареный рис с двойным яйцом Лу Синь с ее нынешними навыками.

Одного этого было достаточно, чтобы все поняли разницу между этими двумя женщинами.

Уже было известно, что Лу Синь одержала верх в этом соревновании. Жареный рис с двойным яйцом в стиле Лу был одним из фирменных блюд ее семьи; неужели люди ожидали, что посторонний человек может легко выучить его с нуля? Кроме Лу Синь, Тянь Лингю был еще одним человеком, способным приготовить это блюдо.

Кто лучше готовил жареный рис, брат или сестра, к этому делу не относится.

Лу Синь достаточно было взять ложку жареного риса Мэн Цзяо, чтобы понять, какие ошибки она совершила, готовя еду. Пока она медленно жевала рис, навязчивый запах и аромат утки распространился на ее вкусовые рецепторы и органы чувств. Мэн Цзяо использовала слишком много утинового жира, отчего рисовые зерна покрылись жирностью. Вок тоже был слишком горячим, когда она добавила в него куриный желток.

Мэн Цзяо знала, что она потерпела неудачу с первым блюдом, но не позволила Лу Синь насладиться ее несчастьем. Знала ли Лу Синь с самого начала, что это произойдет? Может быть, именно поэтому она была уверена, что даже если Академия не исключит ее, этого события будет достаточно, чтобы она потерпела неудачу?

Мэн Цзяо опустила голову и вернулась к своему занятию. Она не могла поверить, что ей приходится терпеть такое унижение на людях.

Лу Синь не возлагала больших надежд на Мэн Цзяо. Хех, даже если Мэн Цзяо сможет воссоздать эти три блюда, что заставило ее думать, что она даст ей шанс продвинуться вперед? Разве Мэн Цзяо не любила соревноваться с ней? Лу Синь совсем не возражала, она была не против посмотреть, как Мэн Цзяо попытается воссоздать ее блюда.

Затем настала очередь Лу Синь подавать судьям свой Као Пад Гун.

Когда версия ее жареного риса вспыхнула на большом экране, зрители ахнули—некоторые даже начали пускать слюни.

Ее подача была прекрасна. Оригинальное обычное блюдо на вынос / уличная еда стало произведением искусства, достойным быть поданным в высококласном ресторане.

В отличие от обычного жареного риса, в Као Пад Гун Лу Синь использовался жасминовый рис, а не длиннозерный рис, который все использовали. Он также содержал такие виды мяса, как курица или креветки; однако в нем было не так много овощей, которые можно было найти

в остальном жареном рисе. Аромат усиливали чеснок, лук и перец.

Как и обычный жареный рис, жареный рис Лу Синьи не содержал омлета; но слегка жидковатые яйца были смешаны с рисом, покрывая рисовые зерна и создавая невероятно сливочное и вкусное блюдо.

Помимо прик нам пла, другими ключевыми компонентами этого блюда, которые вступали в игру, были свежие травы и долька лайма.

Хотя лица судей выдавали их волнение, которое они чувствовали внутри, одного взгляда на Као Пад Гун Лу Синьи было достаточно, чтобы у них пересохло в горле и потекли слюнки. На одной стороне тарелки лежали тонкие ломтики свежего огурца и долька лайма, сопровождавшие жареный рис.

Подняв свои ложки вверх, они не забыли налить немного прик нам пла и выжать лайм на свой жареный рис. Они хорошенько размешали все, прежде чем поднести ко рту полный рот риса. Поначалу судьи скептически отнеслись к добавлению лайма. Испытав на себе Као Пад Гун Мэн Цзяо, который был немного мягким и слабым, они знали, как кисловатый сок лайма подавлял ароматы.

Тем не менее, всего за один укус блюда Лу Синьи они поняли, как важно для повара знать, как играть и сбалансировать ароматы блюда. Для неопытного гурмана-если бы одно блюдо могло перевернуть их кулинарный опыт с ног на голову благодаря своему вкусу, этот жареный рис мог стать тем блюдом.

Прик нам пла действительно вывел жареный рис на новый уровень с уникальной глубиной вкуса. Даже одного раза хватило бы, чтобы влюбиться в этот вкус. Эта приправа помогла создать тот прекрасный баланс сладости, кислотности и пряности ароматов, который был так заметен в странах, где она возникла.

Чтобы добавить еще одну глубину и размер, тонкие ломтики огурцов придавали сливочному рису достаточно хруста, дополняя его.

Когда Ку Шаовэй попробовал еду, его глаза загорелись.

"Рисовые зерна были приготовлены как надо. Текстура не мягкая и не слипается вместе. Креветки сохранили свой вкус и нежность к подаче. Прик нам пла и кислинка лайма успешно стимулировали мои вкусовые рецепторы, не разрушая аромат самого жареного риса. Эта версия Као Пад Гуна заслуживает 100 баллов!"

Цзюнь Симинь улыбнулась и положила ложку, поняв, что она уже покончила с поданной ей тарелкой Као Пад Гуна. Она согласилась с оценкой Ку Шаовэя.

"Нельзя было не заметить свежую зелень и свежемолотый перец, посыпанный сверху. Я никогда не думала, что использование рыбного соуса и добавление выжимки лайма на жареный рис может заставить меня есть больше. Это усилило мой аппетит. Я не могла удержаться, чтобы не прикончить тарелку."

Этот простой жареный рис продемонстрировал способность Лу Синьби сбалансировать ароматы, способность, которую не каждый мог легко освоить. Помимо того, что она была шеф-поваром, Лу Синьби могла бы стать популярным кулинарным критиком, если бы она могла тренировать свой вкус.

Зрителям оставалось только проглотить комок в горле. Очень жаль, что у них не было возможности попробовать Као Пад Гун Лу Синьби. Просто слушая комментарии судей, они могли себе представить, как это вкусно.

Когда экран показал подсчет баллов и зачетные баллы каждого студента, аудитория не удивилась, увидев имя Лу Синьби на вершине рейтинга, следом шел Е Йерин с разницей в 60 баллов.

"Я знаю, что это не первый раз, когда я смотрю, как Синьсинь готовит, но я не мог не волноваться, когда она представляла свое блюдо. " Тан Шуй наклонился на бок и прошептал Шэнь И.

У Шэнь И был самодовольный вид, когда он кивнул в ответ. Скрестив ноги под столом и откинувшись на спинку стула в расслабленной позе, Шэнь И имел властный вид человека, требующего немедленного повиновения.

"Ну что я могу сказать? Моя жена любит преподносить сюрпризы."

Као Пад Гун широко известен как тайский жареный рис с креветками.