

Началась вторая часть мероприятия. На этот раз каждый должен был воссоздать блюдо с лапшой своих однокурсников.

Лу Синь подперла рукой подбородок, глубоко погрузившись в свои мысли. Мэн Цзяо и раньше подавала холодную сычуаньскую лапшу. В отличие от ее говяжьего супа с домашней лапшой, холодную сычуаньскую лапшу было легче приготовить. Неудивительно, что Мэн Цзяо выбрала именно это блюдо для представления на вступительных экзаменах. Мало того, что это было не сложно и не отнимало много времени, в отличие от ее домашней лапши с говядиной.

Холодная сычуаньская лапша и говяжий суп с лапшой

Мэн Цзяо была не из тех, кто хотела бы рисковать. Ее личность не позволит ей оказаться в невыгодном положении. Бросив взгляд в сторону Мэн Цзяо, Лу Синь обнаружила, что другая женщина изо всех сил пытается сделать лапшу с нуля.

"Мэн Цзяо, раз уж тебе так нравится соревноваться со мной, давай посмотрим, сможешь ли ты лучше справиться с моим блюдом. Тебе нравится все, что у меня есть? Кто сказал, что легко победить меня?" подумала она.

Вообще говоря, холодная сычуаньская лапша была известна как упрощенная и холодная версия лапши дан-дан. Однако эта лапша никогда никого не разочарует своим вкусом. В жаркий и влажный летний день эта миска с лапшой наверняка привлечет внимание гурманов. Для некоторых местных жителей одним из самых приятных воспоминаний было получить миску острой холодной лапши в летние месяцы.

Холодная лапша не нуждалась в белке, так как уже вызывала привыкание и была достаточно ароматной. Между тем лапшу дан-дан обычно готовили с добавлением кунжутного или арахисового соуса и мясного фарша.

Лу Синь начала готовить, пропаривая неварёную лапшу на пароварке не менее пяти минут. Один трюк, чтобы сделать это блюдо вкуснее, состоял в том, чтобы использовать неприготовленную лапшу, хотя некоторые могут использовать сухую лапшу, такую как Lo Mein, и готовить ее в соответствии с инструкциями по упаковке до аль-денте. Добавление щелочи или соды поможет сохранить лапшу от слипания во время приготовления пищи.

После приготовления на пару Лу Синь разрежала лапшу на четыре части, прежде чем опустить каждую в большую кастрюлю с кипящей водой. Она разложила пряди лапши с помощью длинных палочек для еды, чтобы лапша варилась равномерно.

Как только лапша достигла состояния аль денте через четыре минуты, Лу Синь вынула лапшу

из кипящей воды и немедленно погрузила ее в холодную проточную воду на минуту, пока лапша не остыла.

Когда лапша достаточно остыла, она немедленно вылила лишнюю воду. Если лапша впитает слишком много воды, она потеряет ту хрустящую текстуру, к которой она стремилась. После слива лишней воды она добавила несколько столовых ложек растительного масла в лапшу и тщательно перемешала ее, прежде чем переложить в миску, накрыть пищевой пленкой и дать ей остыть в холодильнике в течение 45 минут.

"Зачем Лу Синьши нужно было охлаждать лапшу, если она уже промыла ее под холодной проточной водой?" спросил один студент из аудитории. Казалось, что некоторые студенты обращали внимание на выступления спонсируемых студентов.

"По-моему, чем холоднее, тем лучше. Хотя достаточно просто подержать лапшу в холодной воде, не будет ли это более приятным, если она будет холоднее?" сказал другой студент.

Пока она ждала, пока остынет лапша, Лу Синьши принесла еще одну кастрюлю с подсоленной водой, чтобы вскипятить и бланшировать ростки фасоли и тонкие ломтики моркови, отложив их в сторону после десяти секунд бланширования.

Двигаясь дальше, она приготовила шпинат, который она обрезала и промыла раньше в кипящей воде, пока он не усох. Достав его с помощью ситечка, она подошла к раковине и поставила шпинат под холодную воду, пока он не остыл. Убедившись, что она выжала лишнюю влагу из овоща, Лу Синьши взяла чистое кухонное полотенце и выжала шпинат, чтобы убрать больше воды, пока он не станет сухим и сжатым.

Щекочущий звук таймера напомнил ей, что ее время готовить еду истекает. Тридцать студентов отключились от всего и сосредоточили свое внимание на своей тарелке с лапшой, надеясь представить лучшую версию, чем ее оригинал.

Когда лапша и шпинат были готовы, она принялась за приправы. Соединив Чили и половину сычуаньского перца в маленькой кастрюльке, она насухо перемешала их на среднем огне, пока от них не начал исходить аромат поджаренного мяса.

Помешивая его в течение примерно девяноста секунд, Лу Синьши налила четверть стакана растительного масла и варила до тех пор, пока масло не начало пузыриться, прежде чем снять кастрюлю с огня.

В маленькой миске она смешала кунжутное масло, соевый соус, уксус, пасту из бобов и сахар. Хорошо перемешав, она убедилась, что все тщательно смешалось.

Теперь пришло время собрать все необходимое. Приготовив четыре миски, Лу Синьши взяла холодную лапшу и положила ее на миски со шпинатом и морковью, прежде чем добавить масло чили, которое она приготовила ранее, и смесь соевого соуса, подав все что приготовила.

Чтобы покончить с этим, она посыпала немного поджаренного арахиса, зеленого лука и нарезанного чили, чтобы украсить верхушку. Лу Синьи подняла голову и увидела, что у нее осталось еще пятнадцать минут. Она решила использовать это дополнительное время, чтобы приготовить гарнир, который будет сопровождать ее холодное блюдо с лапшой.

Салат из огурцов—эта идеальная закуска лучше всего сочеталась с ее холодным блюдом с лапшой. Он был не только освежающим и легким в приготовлении, но и легким. Поскольку огурец сам по себе не имел большого вкуса, соединение его с холодным блюдом из лапши уравновесило бы пряность и придало блюду больше хрусту и текстуры.

Ключ к приготовлению этой закуски лежал в самой заправке. Он должен был бы лопаться от ароматов. Человек должен попробовать чесночную, пряную и пикантную еду с оттенком сладости и терпкости. Каждый кусочек огурца тоже должен был хрустеть.

Достав огурцы из холодильника, она нарезала их на кусочки и посолила, осторожно помешивая, чтобы все хорошо перемешалось. Затем она взяла еще одну миску, чтобы приготовить соус. Смешав измельченный чеснок, столовую ложку сахара, чайную ложку яблочного уксуса с порошком чили и два вида масла, Лу Синьи тщательно перемешала продукты, убедившись, что сахар полностью растворился, прежде чем вылить смесь на огурцы. Подбросив смесь, она закончила, добавив сверху семена кунжута.

"Время вышло! Прекратите готовить и представьте свою лапшу нашим судьям! "Заявление Хо Мэйли было сделано как раз вовремя, когда Лу Синьи заканчивала свой огуречный салат.