

Угол нарезки, интенсивность и скорость каждого движения могут повлиять на окончательное качество мяса. Как правило, для приготовления тушеного мяса выбирают часть туши с живота, такое мясо может иметь от четырех до пяти прослоек, поэтому необходимо резать так, чтобы в каждом кусочке жир и мясо присутствовали равномерно, это очень важно.

Угол, под который ложится нож, связан с комбинацией жира и мяса;

Сила ножа связана с изменением формы;

Скорость нарезки влияет на гладкость края.

Таким образом, каждый фактор оказывает влияние на окончательный вид, цвет и аромат блюда.

После того, как Фэн Сяо постигла суть приготовления жареного риса с яйцом 2.0, она поняла важность компонентов «цвет, аромат и форма». Если относиться к каждому блюду как к произведению искусства, то у людей, которые его попробуют, будет совершенно другое настроение.

Придерживаясь этого правила, Фэн Сяо полностью посвятила себя готовке, не осмеливаясь ослабить внимание, она была полностью погружена в производство этого блюда, и все, что происходило снаружи, осталось за пределами ее пяти чувств.

Понимая это, мастер Ли посмотрел на нее другим взглядом, теперь он не воспринимал ее как зеленого новичка, напротив, в его глазах она была мастером, первоклассным поваром!

Это был не тот случай, когда, чем выше ваш класс, тем лучше ваше кулинарное мастерство, но когда ваше исследование и понимание того или иного блюда достигают предела и вершины совершенства, вы становитесь лучшим духовным поваром, и он тому - лучший пример!

Эта женщина совсем не проста!

Он покачал головой и тихо вздохнул.

На глазах у всех масло в горшке зашипело, куски мяса, сваренного в воде, были помещены в кипящее масло один за другим. Фэн Сяо не следовала шагам мастера Ли, который сначала вытопил жир на медленном огне, она непосредственно готовила на большом огне!

Мастер Ли был ошеломлен и с сожалением покачал головой, суть тушеного мяса была в том, чтобы сделать его мягким, но не жирным, но она пропустила этот шаг и сразу перешла к следующему, очевидно, это провал.

Но не успел он дважды дернуть головой, как обнаружил, что ошибся, и оба его глаза почти выпали из орбит, не веря увиденному.

Он увидел, что жир в кусках мяса был в основном растоплен, да, оно было обезжирено!

Как она это сделала?

Внезапно он припомнил, как она приказала охраннику выйти за пределы долины и гонять свинью по кругу, и в то время он, так же, как принцесса Цзи Юнь, подумал, что она просто обманывает. Но теперь, он так не думал, она определенно не выставляла себя душой, наоборот, она овладела ноу-хау, о котором никто не знает, она начала процесс обезжиривания прежде, чем убить свинью, так что свинья сама себя обезжирила!

Невероятно, просто невероятно!

Почему он никогда не думал об использовании такого метода, чтобы достичь эффекта обезжиривания свинины? Используя этот метод, можно избежать микро-повреждения структуры свиной кожи во время жарки на медленном огне...

Мастер Ли возбужденно потер руки.

Теперь для него сегодняшняя победа была уже не так важна, ведь он может научиться такому, чего раньше никогда не знал, и для него это был самый большой выигрыш.

По мере приготовления, движения Фэн Сяо становились все более искусными, встряхивая горшок, приправляя и помешивая ... каждый шаг был идеальным!

Самое удивительное, что во время всего процесса ее приготовления пламя в печи горело ровно и сильно как открытый мотор, как будто выпускало весь свет и тепло от души!

В этом разница между контрактниками и обычными людьми, которые используют чужое духовное пламя. Контрактники имеют полный контроль над огнем, с точностью до градуса, и могут достичь любой температуры.

С этой точки зрения, у нее и так было преимущество, поэтому она посмела одолжить духовный огонь, что также было хорошо продумано!

Соблазнительные ароматы плыли из горшка, этот запах вызывал у толпы бесконечную задумчивость, его невозможно было описать словами!

Каждый вдох отличался ароматом от предыдущего. Да, он трансформировался, слой за слоем, и в каждый отдельный момент его аромат отличался! Этот запах был уникален и неотразим!

С самого начала Мужун Цзин Тянь пристально смотрел только на Фэн Сяо, но постепенно его взгляд переместился на тушеное мясо, подсознательно он сглотнул слюну, давно запыленный клапан аппетита как будто внезапно открыли, и он больше не мог удержаться, сглатывая слюну снова и снова.

Только тогда он понял, что значит высший уровень оригинальной кухни. Это не то, когда вы хотите есть сразу после еды, но когда один запах может заставить вас генерировать бесконечную мечту и желание!

Даже Сюань Юаньчэ, который всегда был крайне сдержан в отношении еды, почувствовал этот аромат и бессознательно сглотнул. Запах был невероятно искушающим, но его взгляд был прикован к Фэн Сяо и не отрывался от нее. Ему было любопытно, где она научилась так готовить, ни одно ее движение не было бы возможным без десятилетий практики кулинарии. Но она явно находилась в гареме и, даже посещая королевскую кухню совсем недавно, он никогда не слышал, чтобы королева ступала туда, не говоря уже о том, чтобы готовить еду для своего сына. Так откуда же она узнала свое искусство приготовления пищи?

Он, не мигая, смотрел на Фэн Сяо.

Мужун Цзи Юнь, видя реакцию окружающих, тайно забеспокоилась. С самого начала она думала, что Фэн Сяо просто притворяется и ничего не может сделать, но в этот момент только слепой будет продолжать так заблуждаться! Это мастерское владение ножом, это кулинарное искусство, она определенно не может быть молодым новичком, это абсолютно скрытый мастер, ах!

Повернув голову, и увидев, что взгляд Сюань Юаньчэ застрял на теле Фэн Сяо, ее сердце сразу же опрокинулось на алтарь старого уксуса.

Вместо бесстыжей и безмозглой королевы - королева, которая может выучить наизусть книгу, едва взглянув на нее, а также может сделать хорошую еду... это, безусловно, очень сильный соперник! Продолжать презирать и недооценивать ее, значит обманывать себя.

- Ничего удивительного, - притворно небрежно произнесла принцесса, не решаясь глотать слюну.

Наконец, всеобщее терпение было вознаграждено двумя тарелкам блестящего тушеного мяса. Огненно-красный цвет и соблазнительный аромат уже взбудоражили аппетит, а сочный цвет соуса сделал его еще сильнее.

Фэн Сяо была очень довольна своей работой, она обратилась к Хуа Менг Йину, приглашающе махнув рукой:

- Хуа Гонцзы, пожалуйста, попробуйте!

Ему уже давно не терпелось, он вытащил белый платок, как будто выполняя священную миссию, вытер руки и палочки для еды, и ухватил кусочек тушеного мяса.

- Куски мяса вы разрезали очевидно, меньшего размера, чем мастер Ли, но работа ножа была более тонкой и изысканной, - сказав это, он отправил кусочек мяса в рот и сделал первый укус. Его изящные глаза мгновенно распахнулись, а в их темной глубине, казалось, взорвались блестящие сверкающие фейерверки!

<http://tl.rulate.ru/book/27903/677048>