

- Шеф-повар Фен, этот вызов имеет большое значение, хотя мы очень уверены в вашем кулинарном мастерстве, но шеф-повар Ло также является известной фигурой в гильдии духовных поваров, не следует недооценивать его! - с тревогой сказал шеф-повар Цай, - Есть ли у вас контрмеры?

Некоторое время Фэн Сяо размышляла и затем сказала:

- Если мы хотим сделать блюдо, которое достигнет вершины, следует обратить внимание на каждую деталь! То, чем нам следует заняться дальше, это выбрать лучшие ингредиенты и сделать каждый ингредиент безупречным.

Шеф-повар Цай кивнул и глубоко согласился:

- Основными материалами для приготовления Мапо тофу являются тофу, рубленое мясо, перец чили и т. д. Если его подавать в кляре с соусом из бобовой пасты, он будет еще вкуснее.

Шеф-повар Хо ответил:

- Самые лучшие приправы готовит повар Чжао Линг, он приготовит кляр и соус в сотни раз лучше, чем те, что продаются на рынке!

Шеф-повар Чжао скромно улыбнулся:

- Перцы чили, выращенные поваром Хо, также имеют очень высокий уровень. В зависимости от степени пряности и остроты, перцы можно разделить на двенадцать сортов, а бобы можно разделить на шесть сортов, вы можете выбрать лично, какой остроты перец вам нужен!

Прислушиваясь к их словам, Фэн Сяо молча кивнула: кажется, что на факультете духовной кулинарии все еще есть крадущиеся тигры и скрытые драконы. Их кулинарные навыки могут быть не самыми лучшими, но у них у всех имеются свои сильные стороны.

Шеф-повар Цай продолжил:

- Духовная свинина есть у девушки Фен. Самое важное сейчас - завершить разработку главного ингредиента - тофу!

Шеф-повар Хо сказал:

- На всем факультете лучше всех тофу готовит повар Цай!

Шеф-повар Цай скромно махнул рукой:

- Где я по сравнению с шеф-поваром Фен, я не смею называть себя лучшим, но я часто его делаю и знаком с производством.

- Могу ли я увидеть тофу, сделанный шеф-поваром Цаем?, - спросила Фэн Сяо.

- Конечно, пожалуйста... - под руководством повара Цая Фэн Сяо последовала на кухню факультета.

Студенты все еще были в недоумении и отказались расходиться, поэтому всей гурьбой пошли за ними.

Поскольку это был факультет духовной кулинарии, помещение кухни отличалось от обычных кухонь других мест. Ее площадь была настолько большой, что вмещала десятки печей, позволяя десяткам студентов готовить одновременно. Открытые столы, выстроенные в пять рядов, очень впечатляли с первого взгляда. Это самая большая кухня, которую Фэн Сяо видела в своей жизни!

- Шеф Фен, пожалуйста, следуйте за мной!

Кухня была соединена с кладовой, куда можно было попасть только через узкий коридор. Следуя за поваром Цаем, Фэн Сяо вошла в кладовку. Поскольку коридор был очень узким, протиснулись только Фэн Сяо и повара Цай, Хо и Чжао, а всех остальных учеников остановили у входа наблюдать издалека.

Тан Ченью поднял голову, он также впервые пришел на кухню и в кладовую факультета и был полон любопытства. В это время люди стали подходить к нему и взволнованно спрашивать.

- Брат Тан, ты на самом деле ученик учителя Фен?

- Когда ты стал учеником? Как много умений ты изучил?

- Покажи нам!

Тан Ченью горько улыбнулся и развел руками:

- Хотя я следую за учителем, я еще ничему не научился.

- Ты обманываешь? У тебя такой могущественный учитель, как ты мог ничему не научиться?

- Ты пытаешься скрыть от нас?

- Брат Тан. Не скрывай от нас!

Тан Ченью не мог удержаться от смеха:

- Я действительно не учился! Я только вчера познакомился с учителем, я действительно не лгу вам!

- Не может быть! - к сожалению, ему никто не поверил.

В кладовой шеф-повар Цай достал ящик тофу, который он лично сделал, и представил Фэн Сяо:

- Шеф Фен, это соевое молоко, которое я извлек вчера вечером, а сегодня утром сделал тофу. Можете ли вы его использовать?

Фэн Сяо посмотрела поближе и обнаружила, что он сделал северный тофу из рассола, обычно известный как старый тофу. Он обладает твердостью, эластичностью и прочностью. После приготовления он останется упругим, но его внешний вид довольно грубый, а желтоватый цвет не подходит для приготовления Мапо тофу.

По мнению Фэн Сяо, лучшее Мапо тофу должно быть сделано из южного тофу. Его цвет белый, гладкий и нежный, он достаточно влажный и при укусе будет таять во рту.

Она до сих пор помнит этот восхитительный вкус! Поэтому ее Мапо тофу должно быть сделано с южным тофу!

- Нет, этот тофу слишком стар, чтобы его можно было использовать!

Шеф-повар Цай удивился:

- Разве не весь тофу такой? Тофу, приготовлен из рассола в качестве коагулянта, поэтому имеет грубый внешний вид. Кроме того, в рассоле есть примеси, поэтому цвет тофу слегка желтоватый.

Фэн Сяо покачала головой:

- Тофу, приготовленный из рассола, естественно, грубый, но если вы будете использовать не рассол, а другие жидкости в качестве коагулянта, вы сможете избежать этих условий.

- Другие жидкости? - не только шеф-повар Цай, но и остальные повара ошеломленно

посмотрели друг на друга. С тех пор, как они стали изучать духовную кухню, они впервые услышали о втором способе приготовления тофу.

Фэн Сяо кивнула:

- Существует другой способ, то есть использование хорошо разведенного в воде гипса в качестве коагулянта. Тофу, изготовленный из гипса, имеет ярко-белый цвет, он гладкий, нежный и шелковистый. Это лучший выбор для Мапо тофу!

Шеф-повара посмотрели друг на друга, их глаза ярко засияли.

- Неужели есть такой тофу в мире? - повар Цай был удивлен.

Фэн Сяо уверенно улыбнулась:

- Когда я его сделаю, вы, естественно, узнаете. Теперь я хочу выбрать лучшие бобы. Сможем ли мы сделать лучший тофу будет зависеть от выбора бобов!

- За культивирование духовных материалов всегда был ответственным шеф-повар Хо! - сказал шеф-повар Цай Лин.

Повар Хо махнул рукой:

- Шеф Фен, пожалуйста, следуйте за мной!

Все четверо снова покинули склад и отправились в Сад Тысячи Деликатесов. Пока они выбирали бобы, президент и вице-президент стояли на вершине башни в самой высокой точке Академии, и молча наблюдали за ними.

- Старейшина Тонг, кажется, ты прав. Эта девушка Фен действительно другая. Она может принести новую надежду на факультет духовной кулинарии!

- Это вы, президент, использовали свою власть и дали девушке Фен шанс проявить свои таланты.

Президент махнул рукой и сказал:

- За эти годы я не только не смог вернуть Академию Тяньхун к былой славе, но и привел ее к постепенному угасанию, вплоть до роспуска отдельных факультетов. Мне действительно стыдно! Приближается трехлетний Турнир пяти стран, но элита, которая действительно может расшевелить балки, все еще редка. Если на этот раз в Турнире у Академии Тяньхун будет

последнее место, у меня действительно нет права продолжать оставаться на посту президента!

Вице-президент утешил:

- Президент, в этом нельзя винить вас! Полнолуние, приливы и отливы, движение неба и земли – это определенный цикл, а не то, что может изменить человек! Академия Тяньхун когда-то гремела, но теперь она идет на спад. Это также цикл, но я верю, что Академия Тяньхун вернет свою былую славу, и это будет в ближайшем будущем!

Так выглядит тофу - сыр из соевого молока

<http://tl.rulate.ru/book/27903/839706>