

Жернов из нефрита может и выглядел роскошно, но его эффект был превосходен. Измельченная паста из соевых бобов выходила тонкой и равномерной. После небольшой фильтрации марлей вышло чистое соевое молоко, густое и блестящее, самое лучшее по качеству!

С другой стороны, Фэн Сяо использовала обычный каменный жернов, и паста выходила неравномерной по толщине, ей пришлось потратить на полмешка бобов больше, чтобы получить то же количество соевого молока.

С точки зрения затрат духовных материалов, она потеряла больше, но при наличии целого поля бобов, эта потеря для нее вообще ничего не значит.

Зрители шептались, наблюдая за соревнованиями.

- Качество соевого молока, размолотого шеф-поваром Ло, действительно хорошее!

- Нефритовый жернов, который он использует, несравним!

- Эй, проиграв с самого начала на стартовой линии, шефу Фен будет трудно победить!

- Не обязательно! Бобы, используемые шефом Фен, имеют высокое качество и качество воды немного лучшее. Нельзя сказать, что она проиграла на стартовой линии!

Шеф-повар Ло поднял глаза и взглянул на соевое молоко Фэн Сяо, демонстрируя презрение. Какая разница, что качество ваших бобов выше? Какая польза от воды из утренней росы? В приготовлении пищи нужно учитывать каждую деталь, и только так можно сделать необычное блюдо! На этом этапе измельчения соевого молока она уже проиграла!

Отведя взгляд, он приступил к следующему ключевому этапу – створаживанию. Для этого нужно налить соевое молоко в кастрюлю, дважды вскипятить его на слабом огне, затем выключить огонь, добавить воду для быстрого охлаждения, доведя молоко до теплой, но не горячей температуры, затем добавить определенную долю коагулянта и воды, и размешать. После успешного сворачивания белка, нужно вылить его в марлю, дать стечь лишней воде и положить под пресс на некоторое время, чтобы тофу уплотнился и принял форму.

Этот процесс шеф-повар Ло проходил бесчисленное количество раз, поэтому ему это было совсем не сложно. В отличие от него, Фэн Сяо впервые делала Мапо тофу. Несмотря на знания, полученные из книги, ее скорость все еще была относительно медленной. Когда шеф-повар Ло завершил процесс створаживания и начал готовить ингредиенты, она только начала кипятить молоко.

Все студенты и повара с факультета духовной кулинарии молча потели за нее.

Она прошла все этапы с кипячением и остужением молока аналогично шеф-повару Ло, но, когда дело дошло до добавления коагулянта, она внезапно вынула миску с неизвестной белой жидкостью, и собралась налить ее в горшок...

Шеф-повара Цай, Хо и Чжоу в шоке закричали:

- Подождите!

- Нет!

- Неправильно, неправильно!

Тем не менее, Фэн Сяо осталась глуха к их крикам и продолжала наливать белую жидкость в кастрюлю, постоянно помешивая...

Шеф-повар Цай вздохнул.

- Уничтожено, все уничтожено!

- На этот раз мы проиграем!

- Разве шеф Фен не готовит тофу? Процесс свертывания всегда был смесью уксуса и воды. Что она налила?

- Подождите, кажется, что соевый творог...

- Невозможно!

- Что происходит?

На глазах зрителей соевое молоко в горшке начало медленно сворачиваться в соевый творог, но его цвет выглядел ярче, чем у шеф-повара Ло, это было действительно потрясающе!

Это привлекло внимание шеф-повара Ло. Он увидел тофу в горшке Фэн Сяо, слегка нахмурился и тайно удивился. С тех пор, как он начал изучать Мапо тофу, он знал только один способ створаживания, и не предполагал, что есть еще один вид коагулянта.

Он действительно хотел спросить ее лично, какую волшебную вещь она использовала, и почему ее соевый творог лучшего качества, чем у него?

Однако прямо сейчас время конкурса, и ему не разрешено задавать вопросы, он мог сосредоточиться только на следующем этапе - рафинировании красного масла!

Когда он вынул тщательно отобранные перцы, шеф-повар Хо, который был знаком со свойствами духовных овощей, взволнованно воскликнул:

- Боже, это же заморский перец* и легендарный большой масличный красный перец* храма Сюшань?

Услышав его точное описание происхождения перца, на лице шеф-повара Ло сразу появилось выражение гордости, и он сказал громким голосом:

- Да, эти перцы - часть дани от Королевства Западный Шу для Империи Туманности... Заморские перцы и знаменитый масличный перец из храма Сюшань! Заморские перцы имеют чистый и острый вкус, а масляные перцы являются пряными и ароматными, полными взрывной силы для вкусовых рецепторов, а их послевкусие бесконечно...

- Все кончено! Это лучшие сорта среди всех существующих перцев. Они несопоставимы с обычным перцем! - лицо шеф-повара Хо было бледным.

- Это конец, шеф Фен проиграла! - шеф-повар Чжао также упал духом.

Хотя шеф-повар Цай ничего не сказал, нервное выражение его лица уже все объяснило.

Когда все услышали, что шеф-повар Ло использует заморские перцы и знаменитый масличный перец, большинство из них похолодело. Качество тофу, несомненно, важно, но остальные ингредиенты также важны. Для идеальной интерпретации пряного вкуса Мапо тофу перцы играют ключевую роль.

Шеф-повар Ло, как и ожидалось, внимательно следил за их реакцией: он гордо поднял брови и продолжил:

- Заморские перцы - это дань. Только королевская семья может ими наслаждаться, но император придает большое значение Гильдии духовных поваров и передал часть перцев нам, так что даже в Гильдии заморские перцы чрезвычайно ценны. Этот маленький пакетик был подарен мне, когда я продвинулся до 4-го уровня!

Все были поражены.

Шеф-повар Ло стал более гордым и сказал:

- Что касается масличного перца из храма Сюшань, то он встречается еще реже. Годовой

урожай масличных перцев в храме составляет лишь половину акра. Настоятель не позволяет монахам продавать их снаружи, чтобы использовать их только в храме, искренне воздавая должное дорогим гостям, которые поклоняются Будде. Я жил в храме в течение полугода, чтобы получить этот перец. Я никогда не стал бы использовать его для рядового случая. Сегодня ситуация другая, и вам повезло, чтобы вы сможете увидеть очарование масличного перца легендарного храма Сюшань!

Все снова позавидовали, не отрывая глаз от диковинных перцев. Это драгоценные духовные материалы, о которых они только слышали, но ни разу не видели. Им посчастливилось увидеть их своими собственными глазами сегодня, что действительно того стоило! Они не могли представить, каковы же они на вкус?

Многие люди просто подумали об этом, и уже не могли удержать слюноотделение, кажется, что они уже почувствовали их взрывной и пряный вкус.

Сюань Юаньчэ увидел это, и холодно нахмурил брови, тайно переживая за Фэн Сяо. Несмотря на это, он все еще верил в нее, полагая, что она определенно найдет способ разрешить кризис.

Кроме того, Сиконг Шэн Цзе был спокоен, не боясь, что Фэн Сяо проиграет, потому что он знал, что у нее все еще есть фишки.

Тем временем, закончив процесс створаживания и поместив тяжелый предмет на форму, Фэн Сяо освободилась, посмотрела на шеф-повара Ло и пробормотала себе под нос:

- Заморские перцы... Масличный перец из храма Сюшань...

*Заморские перцы - разновидность сычуаньских перцев Хайцзяо. Это перец чили, который относится на диалекте называется перец "Хайцзяо", точно так же, как Династия Мин называла его "Паньцзяо", говоря, что эта штука пришла из-за границы, из-за моря

.

Масличный перец - известная разновидность японского перца *bungeanum*, в основном, производится в городе Лонгнан, провинции Ганьсу. Цвет красного перца тяжелый, аромат богатый, вкус мягкий, у него высокие лекарственные показатели высокие, и высокое содержание эфирного масла.

<http://tl.rulate.ru/book/27903/870729>