

Все присутствующие, в том числе и шеф-повар Ло, сгорали от любопытства по поводу тофу, сделанного Фэн Сяо. Он хотел узнать, как выглядит этот тофу, приготовленный с использованием другого рассола?

- Шеф-повар Фен, ваша очередь!

Не торопясь, Фэн Сяо медленно раскрыла форму, а затем перевернула ее на разделочную доску...

Сотни глаз внимательно следили за ее движениями, и вокруг было очень тихо. Все с нетерпением ждали, как будет выглядеть ее тофу!

Фэн Сяо, все же так же не торопясь, осторожно откинула марлю...

Огромный Сад Тысячи Деликатесов внезапно замолчал, и все глаза были неподвижно прикованы к куску тофу.

Цвет похож на белый нефрит, мягкий и гладкий, как кожа девушки, насыщенный влагой, нежный, упругий...

Неужели в мире есть такой тофу! Все выглядели ошеломленными!

У людей сложилось впечатление, что тофу, который они обычно едят, похож на то, что сделал шеф-повар Ло, он грубый, крепкий, и очень упругий!

Но, глядя на тофу от шефа Фен, они могли буквально ощущать, как он тает во рту во время укуса. Этот тофу казался настолько хрупким, что они не осмелились бы его потрогать. Он полностью отличается от всех видов тофу!

- Какой красивый тофу!

- Он белый, как снег! И такой влажный!

- Чувствую, он будет вкусным!

Шеф-повар Ло долго смотрел с удивлением и внезапно улыбнулся:

- Я думал, что вы можете сделать что-то замечательное, но это не так. Мягкость вашего тофу такова, что он разрушится от одного прикосновения. Как же готовить из него Мапо тофу?

Да, как жарить такой мягкий тофу на сковороде?

Все повернули головы, чтобы взглянуть на Фэн Сяо. Та слегка улыбнулась, поднимая кухонный нож, чтобы нарезать тофу, и сказала:

- Самое главное в приготовлении Мапо тофу – это вкус тофу и ингредиенты. Тофу шеф-повара Ло, конечно, очень прочный и упругий, но он очень медленно впитывает соус. Пока ингредиенты полностью впитаются, тофу переварится и станет жестким. Приготовленный мною тофу делается с помощью гипсовой жидкости. Его вкус гладкий и жирный. Он также гораздо легче впитает соус!

Все удивились.

- Гипсовая жидкость? Что это?

- Неслыханно!

Фэн Сяо продолжила:

- Что касается тех, кто беспокоится, развалится ли тофу в горшке, на самом деле есть способы избежать этого!

Между тем тофу был разрезан, каждый кусочек имел квадратную форму 2х2 см, идеально одинакового размера, с четкими краями и углами.

Во время демонстрации Фэн Сяо объясняла:

- Секрет, чтобы тофу не развалился, в том, чтобы сначала бросить его в кипящий рассол. Соль заставит белок в тофу затвердеть. Нужно бланшировать некоторое время, а затем охладить...

Глаза всех были так сосредоточены, что они даже не моргали, боясь упустить какие-либо детали.

Она переложила охлажденный тофу в горшок и продолжила:

- После того, как вы поместили тофу в сковороду, вы не можете мешать его с помощью шпателя. Вам нужно использовать обратную сторону лопаточки, чтобы слегка подтолкнуть кусочки, а затем немного поджарить в горячем масле, подождать, пока поверхность затвердеет, прежде чем поворачивать. Обжаренный тофу не так легко сломать.

Все вдруг поняли, что можно готовить и так! Некоторые люди достали свои заметки и начали записывать шпаргалки.

- После первой обжарки посыпьте немного перца, сбрызните рафинированным красным маслом и ароматный Мапо тофу готов!

Когда Фэн Сяо залила тофу красным маслом и посыпала сверху зеленым луком и чесноком, перед всеми предстала тарелка Мапо тофу, как чудесное контрастное сочетание темно-красного, белого и зеленого цветов.

Раздались удивленные восклицания.

- Тофу действительно не сломан, его стороны ровные, углы целые. Это удивительно!

- Цвет всего блюда также очень хороший, красный, белый, зеленый, - это очень аппетитно с первого взгляда.

- Пахнет хорошо, не знаешь, как это на вкус?

- Я почти захлебнулся слюной, я очень хочу попробовать.

- Послушайте, Мапо тофу шеф-повара Ло тоже готов, и выглядит довольно хорошо...

Все взгляды постепенно переместились на противоположный стол шеф-повара Ло. Последние шаги были в основном одинаковыми. Единственное отличие состояло в том, что после сбрызгивания красным маслом, шеф-повар Ло добавил дополнительный соус домашнего приготовления. Его Мапо тофу выглядел очень загадочно и привлекательно.

- Какой вид домашнего соуса добавил к нему повар Ло? Почему он пахнет так ароматно?

- Я слышал, что шеф Ло родился в семье духовных поваров. Обычно у этих семей есть свои секретные рецепты соусов. Они наследуются на протяжении десятков и сотен лет и являются скрытыми козырями всей семьи!

- Разве это не обман - использовать семейные соусы?

- Но в конкурсе нет правила, что его нельзя использовать.

- Это слишком несправедливо!

Фэн Сяо также почувствовал особый аромат соуса. По ее опыту, такой насыщенный вкус соуса говорил о том, что он хранился не менее нескольких десятилетий. По сравнению с соусом, который она приготовила на месте, это просто небо и земля.

Ей пришлось признать, что в этой детали она проиграла!

В процессе приготовления обоих блюд каждая деталь имела свое превосходство и недостаток. Итак, в конце концов, чей Мапо тофу лучше?

Никто не может предсказать!

Атмосфера стала напряженной, и все ждали результатов.

В этот момент президент Академии взял на себя инициативу и сказал:

- Господа повара, прежде чем попугай выберет окончательного победителя, можете ли вы позволить попробовать ваши два блюда Мапо тофу и устроить предварительное голосование?

Шеф-повар Ло был настолько уверен в себе, что махнул рукой и сказал:

- Я в порядке, пожалуйста!

Некоторое время президент думал и сказал:

- Таким образом, четыре человека, я, Его Королевское Величество, Его Высочество третий принц и Фен Гонцзы будут судить, и у каждого будет один голос, чтобы проголосовать за одно из двух блюд. Кто наберет больше всего голосов, тот и победит, как вам эта идея?

Шеф-повар Ло нахмурился и тайно взвесил в уме. Среди этих четырех человек президент однозначно предвзят по отношению к учителю его Академии. Хотя Его Высочество третий принц родом из Наньяна, с точки зрения его поведения, он должен быть равнодушен к шефу Фен. На его стороне только Фен Гонцзы - единственный. Что касается короля Северного Ян, хотя он является северянином, согласно слухам, он бескорыстен и никогда не занимался фаворитизмом, так что он будет судить честно.

Более того, это всего лишь предварительное, а не окончательное решение. Почему бы не попробовать? Итак, он быстро согласился.

- Итак, король пробует первым? – уступил президент Академии.

Сюань Юаньчэ махнул рукой:

- Президент, пожалуйста, начинайте!

Президент перестал настаивать и сделал шаг вперед, сначала попробовав Мапо тофу шеф-

повара Ло, с интригующим выражением лица.

- Ну как? - с надеждой спросил шеф-повар Ло.

Президент не сразу прокомментировал:

- Я попробую Мапо тофу шефа Фен!

Фэн Сяо немедленно передала ложку:

- Президент, я предлагаю вам использовать ложку, чтобы есть Мапо тофу.

Президент с улыбкой взял ложку, зачерпнул тофу, положил в рот и попробовал на вкус. Выражение его лица стало еще более интригующим, чем раньше.

Фэн Сяо выжидающе посмотрела на него:

- Как на вкус?

Мапо тофу

<http://tl.rulate.ru/book/27903/873017>