

Следующая категория - суп. Это блюдо, которое не допускает особого творчества. Но когда я осматриваю город, я проверяю, какая еда доступна. Это хороший ориентир на будущее. Я выбираю блюдо, которого не существует. Если это блюдо действительно не существует в этом мире, то, наверное, это нормально.

Ну, блюдо, которое приготовил другой человек, было супом консоме. Поскольку основы для консоме не было, он был приготовлен дома из бульона. Это много работы, не так ли? Если все тщательно продумано, то на приготовление бульона уходит несколько дней. Кстати, бульон - это японское слово.

Оценка - все 10. Ну, приготовление супа консоме из бульона - это шедевр. На это ушло много времени и сил. Но это обычный суп консоме! Кстати, я тоже приготовил этот бульон.

Теперь моя очередь! Прежде всего, вот ингредиенты для бульона.

Куриный бульон, лук, морковь, капуста, дайкон, сельдерей и грибы симеджи.

Далее, вот ингредиенты для консоме.

Куриный фарш, лук, морковь, сельдерей, яичный белок.

А вот ингредиенты для горячего блюда.

Куриные бедра, картофель, морковь, лук, брокколи, грибы симеджи, молоко, консоме, соль, перец, масло и мука.

Вы можете угадать, что я готовлю? Это классическое блюдо зимнего супа, противоположность карри.

Давайте приготовим его. Сначала надо налить в кастрюлю холодную воду из бульона, затем добавить лук, морковь, капусту, дайкон, сельдерей и грибы симеджи и включить нагрев. Белокурый красавчик положил их в кипящую воду, но так делать нельзя. Если вы сразу положите их в кипящую воду, белки в овощах разрушатся, и суп не будет иметь вкуса овощей.

Поэтому я начал с холодной воды и медленно нагревал ее, чтобы раскрыть вкус овощей в супе. Затем, когда вода закипела, я добавил куриный бульон и варил его, удаляя накипь. Бульон готов.

Следующий шаг - приготовление консоме. Сначала надо нарезать лук, морковь и сельдерей. Затем в кастрюле с глубоким дном смешать куриный фарш, лук, морковь, сельдерей и яичный белок. Смесь должна быть похожа на гамбургер. Необходимо скатать ее в фрикадельку и положить в бульон. Прокипятить некоторое время, и консоме готово.

Теперь давайте сделаем горячее блюдо.

Сначала надо нарезать куриные бедра на кусочки и приправить их солью и перцем.

Разрезать картофель на четвертинки, морковь нарезать в форме сердца или звезды, а лук клиньями.

Надо разделить брокколи и грибы симеджи на небольшие пучки.

Растопить масло в сковороде и обжарить сначала куриные бедра, пока они не изменят цвет.

Когда цвет изменится, добавить лук и снова обжарить.

Добавить муку и обжаривать дальше, затем добавить суп консоме, картофель и морковь.

Когда овощи сварятся, добавить молоко, брокколи и грибы симеджи и довести до кипения. В конце приправить солью и перцем по вкусу, и блюдо готово к подаче.

Ну, это было долго... Думаю, вы сможете оценить ценность консоме или бульона для супа, когда действительно его приготовите. Это блюдо - тушеные сливки.

Я сомневался, готовить ли карри или крем-рагу, но, к сожалению, я не был уверен в своей способности приготовить карри вручную. В конце концов, в нем используется много специй. Поэтому я без колебаний выбрал рагу. Судьи снова были удивлены, как и светловолосый красавец.

Верно, люди, у которых нет иммунитета к блюдам из белого супа, были бы удивлены.

Я положил рагу на маленькую тарелку и подал его судьям. Когда они с трепетом съели его, все невольно сказали:

- Хм... вкусно.

Почему-то тушеное мясо - это первое, что вызывает у меня чувство облегчения.

Судьи отдали мне безоговорочную победу со всеми 20 баллами. Я тоже готовил консоме. Судьи также указали на ошибки, которые допустил светловолосый красавчик. Фу.

Шеф-повар, специализирующийся на супах, говорит бедному светловолосому красавчику, который все еще неубедителен.

- Если у тебя с этим проблемы, попробуй это блюдо.

Белокурый красавец задрожал, когда ел рагу. Это странно.

- Я, Невозможно...

Он дрожит. Да, я не прощу тебя, если ты уронишь тарелку.

Следующее - любимое мясное блюдо Лили. Если бы я попробовал стейк из гамбургера, я бы победил, но я осмелился выйти с ним один на один. Как человек, который подрабатывал в ресторане теппаньяки, я приму этот вызов!

Как и ожидалось, моим противником стала вырезка на гриле. Единственная приправа - соль и перец. Я чувствую его самоотверженность.

Я буду готовить то же самое мясо на гриле, но с говяжьей вырезкой, филе, кострецом, свиной корейкой и бараньим бедром. Я выбрал в общей сложности пять видов нарезанного кубиками стейка.

По словам менеджера ресторана теппаньяки, когда речь идет о теппаньяки, вы не можете

ошибиться с говяжьей вырезкой, филе и кострецом.

Свиная вырезка предназначена для людей, которые не любят масло, а баранье бедро - для женщин. Как и в первом рецепте, мы приготовили несколько соусов. Сначала я приготовил соус якинику.

Ингредиентами были соевый соус, лук, кунжутное масло, перец чили, чеснок и уксус. Я также приготовил соль и перец, юдзу кошо, соевый соус васаби и тертый понзу.

Я подготовил овощи для этого блюда, выбрав капусту, лук, морковь и картофель.

Капуста была порезана на кусочки и подавалась сырой, а не на гриле. Она вкусна и на гриле, но я выбрал сырую, чтобы ее можно было съесть сразу. Лук был нарезан кольцами и подан на гриле. Причина, по которой я обжарил лук, в том, что он стал более сладким.

Морковь была нарезана так же, как и тушенная, а картофель был нарезан кольцами. Было бы неплохо, если бы картофель был нарезан в форме звезды, но он бы рассыпался и его было бы трудно есть, поэтому я выбрал обычные ломтики.

Наконец, я поджарил мясо на гриле и подал его на сковороде.

В результате я одержал безоговорочную победу, набрав в общей сложности 20 баллов. Пять различных способов употребления пяти различных на вкус видов мяса были высоко оценены. Тертый понзу был особенно чистым и получил высокую оценку. Кроме того, использование сопутствующих овощей для придания блюду цвета также было хорошо воспринято.

Лили была счастлива и пускала обильные слюни. Ион и Сетия были эвакуированы. Это хороший момент. Это три победы подряд для меня. Что касается битвы, то я уже выиграл, но я не намерен срезать углы. Я собираюсь победить светловолосого красавчика раз и навсегда.

<http://tl.rulate.ru/book/47240/2149390>