

Четвертая категория - любимое рыбное блюдо Ион. Светловолосый красавец выбрал тайский пуэли.

Пуэли похож на саути, но пуэли готовится на пару, а саути жарится. Результат был превосходным, но это был обычный пуэли... видимо, мнение судей не было учтено.

Оценка - все 10 баллов, что кажется само собой разумеющимся.

Теперь настала моя очередь. Я уже решил, что буду готовить. Старик в рыбном магазине сказал мне.

- Запекай, готовь на пару, вари. У каждого свои достоинства... но Сейго, запомни следующее. Попробовать оригинальный вкус рыбы - вот что такое приготовление рыбы!

Другими словами, то, что я готовлю, - это сашими. Но это еще не все. Вы, наверное, уже заметили... Я собираюсь приготовить блюдо, которое Япония с гордостью представляет всему миру, и называется оно суши!

Первым шагом будет приготовление уксуса для суши. Ингредиенты - уксус, сахар и соль. Вы можете изменить вкус уксуса, добавляя его в разных количествах. Я делаю два вида уксуса для суши: один с одинаковым количеством уксуса и сахара, а другой - с меньшим количеством сахара.

Следующий шаг - приготовление риса для суши. Сначала необходимо сварить рис. Главное в приготовлении риса для суши - варить его в меньшем количестве воды. Это необходимо потому, что уксус для суши будет добавлен позже. Положить сваренный рис в миску, добавить уксус и перемешать его. Затем в рис для суши добавляется еще одна порция уксуса для суши.

Теперь наступает основная часть. Выбирается и расчленяется рыба. Я выбрал тунца, лосося и морского леща. На этот раз я тщательно подбирал ингредиенты. Жирный тунец и тунец средней жирности - это неизбежно, а лосось - это еще и популярный в классе тунца.

И я выбрал легкого и воздушного морского леща. Поскольку это было рыбное блюдо, я избегал кальмаров, осьминогов, креветок, крабов и гребешков. Тем не менее, это очень вкусно.

Давайте начнем разбирать его на части. Я был достаточно смел, чтобы разобрать его на части. Я держу разобранные части, чтобы обратиться к судьям. То, что я делаю, - это демонстрационный шоу. То же самое сказал старик из рыбной лавки.

- Если вы делаете суши, вы не можете пропустить шоу разборки. Только когда гости развлекаются, еда сияет.

Вот почему в этот раз я выбрал суши.

Шоу закончилось. После я начал готовить рис. Три раза одной рукой я аккуратно брал рис, чтобы выложить ингредиенты. Ингредиенты были кусочками: о-торо (жирный тунец), чуторо (тунец средней жирности), лосось и мадай (морской лещ). Я обжарил каждый из них на газовой горелке. Всего получилось восемь кусочков.

Я приготовил соевый соус, соус васаби, соль и тертый понзу (понзу - это вид японского соуса из

тертого редиса) для употребления во время еды.

Оценка судей была драматичной. Мне стало интересно, так ли чувствуют себя иностранцы, когда впервые едят суши. Затем они попробовали жареную версию и были поражены еще больше. Это чудо суши, что вкус может полностью измениться, если его просто обжарить.

Счет был все 20, и теперь я был в состоянии выиграть. Я загнал в угол белокурого красавца.

Я посмотрел на Ион и увидел, что у нее текут слюни, как и у Лили. Она заметила мой взгляд, вытерла слюни и отвернулась. Мне не нужно было беспокоиться об этом.

Последним раундом был десерт. У Лили и остальных появился блеск в глазах от этого блюда. В конце концов, они же девушки. Итак, что приготовит красивый блондин?

Блюдо, которое он приготовил, были блины. Удивительно... Я ожидал, что он приготовит хотя бы торт.

Тогда я тоже приготовлю десерт. Однако, поскольку у меня были взбитые сливки и такие соусы, как шоколадный, клубничный и черничный, единственное, чего не хватает в моем блюде - это мороженого.

Поэтому я приготовлю мороженое. Ингредиенты: яйца, сахар, молоко и ванильный экстракт.

Сначала необходимо приготовить безе. Разделить яйца на желтки и белки и размешать яичные белки в миске. Затем добавить сахар и перемешать, чтобы получилось безе.

Затем добавить в меренгу яичные желтки, перемешать, переложить в контейнер и убрать в холодильник на один час. Вынуть из контейнера, добавить молоко и ванильную эссенцию, перемешать и охладить.

Теперь необходимо подготовить стаканы для парфе. Да, блюдо, которое вы будете готовить, - это парфе. Ингредиенты: алоэ, ананас, банан, мандарин, клубника, дыня, вишня, черника и мороженое.

Сначала положить нарезанное кубиками алоэ, затем мороженое. Затем добавить нарезанную кубиками дыню и снова мороженое. Добавить ананас, затем взбитые сливки. Наконец, украсить бананами, мандаринами, клубникой, дыней, вишней и черникой.

Это парфе класса люкс. Пусть судьи нальют различные соусы по своему вкусу.

Я победил. Белокурый красавчик в отчаянии замирает перед подавляющим объемом.

И я получил все 20. Им понравился внешний вид и мороженое. Если бы мороженого не было, эффект был бы потрясающим.

В результате, победа в кулинарной битве была за мной! Я сделал это!