

Глава 159: Яичные пирожные из духовной черепахи

«Цзюаньэр, что ты хочешь съесть? Выбери и скажи Владельцу Бу!» - сказала Ло Саньнян с улыбкой на лице, дотронувшись до тонких плеч Цзюаньэр своими руками. Цзюаньэр была единственной, кто еще не сделал заказ, поэтому Ло Саньнян напомнила ей об этом.

Цзюаньэр застенчиво взглянула в меню и немного смутилась, прежде чем выразить свои мысли. Все блюда в меню были вкусными, поэтому... она хотела заказать все. Однако если бы она это сделала, то у её подруг сложились бы плохие впечатления о ней.

«Владелец Бу ... Яичные пирожные из духовной черепахи ... Что это? Он вкусный?» - тихо спросила Цзюаньэр голосом, мягким как вода.

Бу Фан был слегка поражен. Яичные пирожные из духовной черепахи? Разве это не новое блюдо? Это была награда за первое место на Банкете Сотен Семей, который он все еще не проверял после всего этого времени. Он не ожидал, что блюдо уже добавили в меню.

«Яичные пирожные из духовной черепахи - это просто яичные пирожные из духовной черепахи. Очень вкусные!» - сказал Бу Фан, посмотрев на Цзюаньэр. Глаза Цзюаньэр сразу же засветились. Она поняла, что ни одна из невесток не заказала это блюдо, поэтому она была очень склонна к этому.

«Тогда... я закажу Яичные пирожные из духовной черепахи» - сказала Цзюаньэр, указывая на меню на стене своей тонкой рукой. Бу Фан кивнул в ответ и сказал им подождать, а после отправился на кухню.

Между тем, Ян Чэнь провел своих невесток к столу. Они были весьма довольны удобной планировкой и мебелью магазина.

Холодный пот фактически стекал вниз по спине Ян Чэня. Каждая из невесток была чрезвычайно жесткой, и уровень их готовности был довольно высоким ... О, кроме второй невестки, Цзюаньэр, которая была застенчивой девушкой.

Сегодня Ян Чэнь привел четырех невесток. Трое из них были женами его братьев, а последняя была женой его двоюродного брата. Все они были женщинами семьи Ян, которые эффективно проявляли себя как в общественных, так и в домашних делах.

Он всегда расхваливал кулинарное мастерство Владельца Бу невесткам, поэтому он специально привел их сегодня сюда.

Бу Фан зашел на кухню и начал готовить блюда, которые заказали клиенты. Его движения были чрезвычайно искусными. После подготовки одних и тех же блюд каждый день, его навыки, естественно, отточились, а скорость приготовления становилась еще быстрее.

«Сяои, подай блюдо». Закончив каждое блюдо, он поставил их на окно и позвал Оуян Сяои. Тем временем он сосредоточил все свое внимание на готовке.

Вскоре он закончил приготовления всех блюд, за исключением яичных пирожных, которые заказала хрупкая красотка.

Бу Фан, естественно, хорошо знал о них. Однако он был несколько озадачен и растерян. Все время он предполагал, что система будет предоставлять рецепты блюд восточного стиля. Вопреки его ожиданиям, внезапно появились яичные пирожные из духовной черепахи.

Бу Фан помыл свои руки, а затем его губы расширились от улыбки. Он сосредоточился и начал изучать шаги приготовления блюда, которая предоставила система. Через некоторое время, бормоча про себя, Бу Фан запомнил все шаги, а затем достал из шкафа большую сине-белую фарфоровую чашу.

Процесс приготовления пирожных оказался куда более сложным. Бу Фан достал инструменты и ингредиенты из шкафов один за другим. Это были: мешок муки, чашка молока неизвестного духовного зверя, чашка сгущенного молока и несколько яиц духовной черепахи.

Первым шагом было приготовление корки яичного пирожного. Бу Фан смешал муку с водой и добавил масло, прежде чем замесить всё в тесто. Добавляя воду, он использовал некоторые методы. Вместо того чтобы залить все сразу, он медленно выливал воду, чтобы отрегулировать твердость теста.

Когда поверхность теста стала ровной, Бу Фан перестал замешивание. Он хранил тесто внутри шкафа, приготовленного системой, и оно лежало там какое-то время.

Подождав какое-то время, он достал его. Сначала он посыпал немного муки на разделочную доску, и раскатал тесто скалкой в прямоугольную форму. Затем Бу Фан использовал истинную энергию в своем теле, чтобы взбить тесто. Каждый раз, когда тесто складывалось, оно наполнялось истинной энергией, которая заставляла каждый его дюйм переворачиваться наизнанку.

Метод замешивания был таким же, как тот, который использовал Бу Фан, делая пельмени во время Банкета Сотен Семей. Это была техника была разработана Бу Фаном. Однако этот метод требовал от пользователя точного контроля своей истинной энергии.

Если допустить одну ошибку, внутренняя структура теста станет неравномерной, и корка может треснуть в процессе выпечки.

После нескольких свёртываний, тесто снова поместили в шкаф и оставили лежать там на какое-то время, а Бу Фан перешел к приготовлению заварного крема для пирожных. Их аромат в основном зависел от заварного крема.

Он достал яйца духовной черепахи. Они были маленькими, а на их поверхности были уродливые пятнашки. У них был слабый запах. Бу Фан сначала вылил молоко духовного зверя, и сгущенное молоко в сине-белую фарфоровую чашу. Затем он добавил в смесь высококачественный гранулированный сахар и начал перемешивать.

Когда смесь равномерно распределилась и гранулированный сахар полностью расплавился, Бу Фан разбил в миску яйца духовной черепахи.

Чтобы разбить яйца и получить из них яичный желток – был необходим определенный навык. Таким образом, яичным белок не должен был попасть в смесь, иначе это повлияло бы на вкус.

Бу Фан ловко раскрыл яйцо пальцами. Как только яичный желток коснулся смеси в миске, он мгновенно поймал яичный белок со скорлупой и идеально отделил белок от желтка.

После добавления яичных желтков из нескольких яиц духовной черепахи, Бу Фан продолжал перемешивать смесь. После этого, некоторое время цвет смеси менялся с молочно-белого на светло-желтый. Кроме того, консистенция смеси становилась более густой после длительного перемешивания.

Бу Фан достал натяжное сито и начал процеживать жидкую смесь. Как только с этим было покончено, ему только осталось приготовить пасту из яичного желтка и молока. Бу Фан достал лежащее в шкафу тесто и нарезал круглые кусочки своей совершенной техникой. Форма для яичного пирога была приготовлена системой, которая слегка удивила Бу Фана.

Как только кусочки теста уложили в форму для выпечки, как и сливочную пасту, Бу Фан закончил начальный этап приготовления яичных пирожных.

Кухня была хорошо оборудована. После того, как Бу Фан поместил пирожные в печь, ему оставалось только ждать.

Бу Фан чувствовал себя немного взволнованным, когда смотрел на пирожные, которые постепенно преобразовывались в духовке. Он смотрел на них, не моргая, с нетерпением ожидая завершения приготовления яичных пирожных.

К счастью, печь, которую предоставила система, была очень эффективной, и выпечка готовилась быстро. Когда Бу Фан распахнул дверь духовки, то богатый аромат молока и яиц хлынул наружу. В яйцах духовной черепахи изначально был какой-то завораживающий аромат. После их обработки, аромат стал еще более сильным.

Бу Фан причмокнул своими губами в ожидании. Несмотря на то, что качество яиц духовной черепахи не было высоким, их запах после приготовления был замечательным.

Бу Фан достал нежные и ароматные яичные пирожные духовной черепахи из формы для выпечки. Он жадно вдыхал аромат, который витал в воздухе. Запах молока духовного зверя был завораживающим.

Бу Фан положил два яичных пирожных на белую фарфоровую тарелку, прежде чем вышел с кухни с тарелкой в руке. Внимание клиентов в магазине уже привлек аромат, доносящийся с кухни. Они с нетерпением смотрели на Бу Фана, когда он медленно вышел из темноты.

Бу Фан нёс белую странную форму тарелку с едой. С тарелки поднимался пар и богатый аромат.

«Вот ваши яичные пирожные из духовной черепахи. Приятного аппетита» - сказал Бу Фан, поставив десерт перед Цзюаньэр. Она не могла дождаться момента, когда попробует их.

Глаза Цзюаньэр засверкали, когда она посмотрела на странное блюдо перед собой, которое было изысканным и прекрасным, но также с восхитительным ароматом. Она была очень взволнована, и немножко смутилась.

«У этого блюда действительно необычная форма, это точно пирожное?» - спросила Цзюаньэр с любопытством. Ей также нравилось готовить, и она очень хорошо пекла пирожные. Поэтому она была в восторге от яичных пирожных, которые немного напоминали выпечку.

Бу Фан взглянул на эту застенчивую женщину и нахмурился: «Это не пирожное... Ты можешь думать об этом как о десерте».

«Этот аромат действительно прекрасен. Это не то, что может сравниться с... десертом? Хм, я действительно хотела бы такое попробовать!» Глаза Цзюаньэр сузились, и ее лицо вновь покраснело.

«Цзюаньэр, ты собираешься их есть? Если нет, то я могу! Этот запах прекрасен, и я

действительно хочу попробовать блюдо...» - сказала Ло Саньян в неистой манере, глядя со стороны.

Услышав это, Цзюаньэр поспешно схватила одно из яичных пирожных. Оно еще было немного горячим на ощупь, и это заставило Цзюаньэр слегка закричать от удивления. Она быстро подула на пирожное, прежде чем откусить.

<http://tl.rulate.ru/book/4793/251350>