

Под трепетным взглядом Ши Цина Чжоу Сянь открыл крышку и показал всю тарелку вареной барракуды.

Барракуда была разрезана на части, аккуратно расставленные по кругу, как открывающаяся ширма павлина, с зелеными овощами в качестве фона. Это выглядит хорошо.

Чжоу Сянь взял кусок мяса барракуды, сунул его в рот и пожевал.

"Хм?" Чжоу Сянь внезапно уставился и почти встал, положив руки на стол.

«Не сердитесь, мистер Чжоу. Это не лучший ресторан. Это просто небольшой магазинчик морепродуктов. И эта барракуда не из морепродуктов высокого класса. В любом случае, Barracuda питательна и полезна для вашего здоровья». Ши Цин пытался убедить его.

«Как приготовить барракуду на пару?» Чжоу Сянь проигнорировал Ши Цин и потрясенно посмотрел на Су Цзин.

"Почему?" Глядя на реакцию Чжоу Сяня, Ши-Цин был ошеломлен. Почему она чувствовала, что Чжоу Сянь не выглядит рассерженным? Напротив, он казался немного захватывающим, как будто нашел сокровище. У меня галлюцинации?

Ма Тэн и Линь Цай'эр, хорошо знавшие Чжоу Сяня, с удивлением взглянули на позорную Барракуду и задались вопросом, какова на самом деле рыба на вкус, что вызвало у мастера давно утерянное волнение.

«Не говори мне, дай угадаю». Внезапно Чжоу Сянь прервал Су Цзин, который собирался говорить. Он взял второе мясо барракуды и сунул в рот. Потом взял третью. Он, казалось, не смог полностью остановиться и съел все приготовленное на пару мясо барракуды по двое и по трое.

Это ошеломило Ши Цина, Ма Тэна и Линь Цай'эр, особенно Ма Тэна и Линь Кай'эр. Они знают, что их хозяин впал в анорексию из-за своего выбора пищи. Каждый прием пищи только обязателен, и он уже давно не ел так быстро.

«Следует ли называть это барракудой с открытым экраном?» После того, как Чжоу Сянь закончил есть, он медленно прокрутил туннель: «Это простой способ разрезать жабры, голову и хвост барракуды одним ножом, вытащить внутренности сбоку и разрезать их посередине ножом. Поместите рыбную кожу в большую миску. Добавьте ломтики имбиря, соль, белый перец, варочное вино и уксус. Хорошо перемешать и мариновать 5-10 минут. Голову рыбы вверх на тарелку, филе рыбы в тарелке в веерообразную форму павлина, посыпанную имбирем и чесноком. Поставьте пропаренную пароварку и готовьте на пару примерно 8-10 минут. Красный перец нарезать кружком наискосок, а мелкий зеленый лук нарезать небольшими кусочками. Украсить хвостик кольцами красного перца, посыпать луком и сбрызнуть тушеным рыбьим барабанным маслом и кунжутным маслом.

«Однако у разных людей один и тот же подход отличается. У приготовленной на пару рыбы есть несколько ключевых моментов:

1. Рыба должна быть свежей и живой, живая рыба лучше всего готовится на пару, а рыба, приготовленная на пару, подчеркивает оригинальный вкус, старается быть свежей и вкусной.

- 2, до того, как рыба будет приготовлена на пару, время отверждения не должно быть слишком длинным, 10 минут лучше, потому что соль имеет эффект проникновения и коагуляции белка,

долгое время сделает мясо твердым и повлияет на вкус;

3. Рыба, приготовленная на пару, должна быть приготовлена в кастрюле. Есть три табу: первое - не кипятить воду перед тем, как положить в нее рыбу, второе - не открывать крышку наполовину, чтобы выпустить газ, и третье табу - не кипятить рыбу в течение длительного времени после приготовления на пару.

«Эта вареная барракуда, по-видимому, отработала все ступени и все ключевые моменты. Это можно назвать магическим навыком. Он сделал самые простые блюда самыми экстремальными. Это кулинарный навык высшего уровня ».

Ши Цин был ошеломлен. Как мог Чжоу Сянь хвалить это? Это Venomous Tongue Gourmand?

«...» Су Цзин тоже был ошеломлен, думая, что приготовленная на пару рыба требует так много внимания, что кажется, что ему еще предстоит многому научиться. Однако, глядя на искренний разговор Чжоу Сяня, трудно избежать некоторого веселья. Он думал, что если старик знает, что у него есть всего четыре простых шага, чтобы приготовить рыбу: разрезать рыбу, засолить ее, положить в горячую раковину, добавить приправу, он не узнает, что старик почувствует.

"Мистер. Чжоу действительно умен. Как вы сказали, это блюдо готовится именно так ». Су Цзин слегка закашлялся, бесстыдно хвастаясь.

«Кто ваш шеф-повар, не могли бы вы попросить его выйти и встретиться со мной?» - спросил Чжоу Сянь, и Ма Тэн и Линь Цай`эр тоже были любопытны, которые были настолько искусны в кулинарии, что удовлетворили своего хозяина просто приготовленной на пару барракудой. Они тоже хотели ее съесть, потому что только что не съели ни единого куска рыбы. Ши Цин посмотрел на кухню. Она догадалась, что дядя Су Цзин был на кухне. Она слышала, что дядя Су Цзин хорошо готовил, но было неожиданно, что он был лучше, чем отличный повар ресторана, и его восхищал Чжоу Сянь.

«О, этот старый джентльмен, это приготовление этой вареной барракуды перед тобой». Чжао Мэнсян просто прошел мимо и указал на Су Цзин.

"Он?" Ши Цин, Чжоу Сянь, Ма Тэн и Линь Цай`эр также задали вопросы, но они не поверили этому. Чжоу Сянь и другие думали, что Су Цзин был слишком молод и у него не было большого опыта в приготовлении пищи. Ши Цин и раньше пробовала блюда Су Цзин. Было труднее есть, чем все, что она ела раньше. Как он мог приготовить чистую рыбу на пару, чтобы Чжоу Сянь был доволен?

"Мистер. Чжоу, фирменное блюдо здесь приготовлено этим молодым человеком ». Один из гостей, узнавший Чжоу Сяня, сказал, что заказал несколько фирменных блюд. Его жена думала, что он тратит деньги зря, и он не осмеливался отвечать, но теперь даже Чжоу Сяню это понравилось. Он был счастлив.

«Я закажу барракуду на пару, лобстера на пару и португальца на пару». Чжоу Сянь на мгновение покосился на Су Цзина, гадая, верит ли он, что это было сделано Су Цзином, но заказал другое блюдо.

«Хорошо, подожди минутку». Су Цзин снова побежал домой, сказав, что бегать было действительно утомительно. Он и раньше устал и ел Мясо Волшебного Зверя. Теперь вместо того, чтобы чувствовать усталость, он с удовольствием вспотел.

Через некоторое время Су Цзин поставил несколько блюд на поднос и подал три блюда, заказанные Чжоу Сянем. Чжоу Сянь, Ма Тэн и Линь Цай`эр начали есть их с неведомой им страстью, особенно Линь Цай`эр, которая совершенно не знала своего имиджа и ела с жирным ртом. Она также схватила клещи для омаров рукой и поднесла ко рту.

Су Цзин поставил перед Ши Цин дополнительную тарелку омара.

«Я не заказывал это». Ши Цин посмотрел на Су Цзин.

«Мое угощение, а также извинения». Су Цзин улыбнулся. Фактически, он все еще не знал, почему Ши Цин злился на него, но хороший мужчина не дрался с женщиной. Сначала он извинился и позволил ей простить его.

«Что ж, омара недостаточно, чтобы загладить вину». Ши Цин посмотрела на Су Цзин, но на ее губах появилась милая улыбка. Ей не терпится оторвать омара и положить его в рот. Ее слюна не поддавалась контролю, и она быстро вытекала. Она быстро вытерла его руками.

Су Цзин не могла удержаться от смеха над своей неловкой внешностью. Она посмотрела на Су Цзин с красным лицом и продолжила есть омара. Ее взгляд на то, что готовит Су Цзин, развернулся на 180 градусов, и она восхищалась его приготовлением. Она чувствовала, что этот лобстер - лучшая еда, которую она когда-либо ела в своей жизни.

К тому времени, как Ши Цин выздоровела, весь лобстер уже вошел в ее желудок. Она не могла не любить и ненавидеть Су Цзин одновременно. Было очень приятно есть такую вкусную еду, но теперь она снова собиралась толстеть.

После еды и питья Чжоу Сянь написал статью на Weibo, восхваляя ресторан "Яркие Отличные Морепродукты", который распространился по всему миру. Чжоу Сянь, имеющий высокую репутацию в пищевой промышленности, долгое время не хвалил его. Неожиданно он высоко оценил небольшой ресторан морепродуктов, что вызвало у людей любопытство.

<http://tl.rulate.ru/book/61143/1729832>