

Бэй Фэн горел желанием поскорее узнать, на какие блюда его уговорили.

Но это не мешало ему есть, палочки для еды мелькали в его руках, пока не опустели тарелки.

Через полчаса старик принес пять блюд. Блюда были плотно закрыты, так что не слышно было никаких запахов.

— Пожалуйста, попробуй! Пять рыб фугу! Сразу предупреждаю, мы не пробовали её.

Ван Фанминь снял крышку с чаши и сделал приглашающий жест:

— Прошу.

Бэй Фэн взволнованно взглянул на блюда перед ним. Каждое из них казалось совершенным по цвету, аромату и вкусу, и это вызвало у него сильнейший аппетит. Бэй Фэн обвел взглядом тарелки с восхитительными блюдами, и поднял вверх указательный палец, показывая свое восхищение.

Несмотря на то, что старик сказал, что рыбу даже не пробовали (чтобы проверить на яд), он нисколько не боялся этого!

Осторожно расширив свои палочки для еды, Бэй Фэн слегка зацепил кусок слегка золотистой пряной шкурки с крупинками коричневого перца и положил в рот.

С древних времен существовала традиция и высказывание о том, что тот, кто готов рискнуть жизнью, может испытать небесный вкус. На самом деле, рыба сама по себе не ядовитое существо. Но для того, чтобы справиться с жестокой средой, в которой она жила, рыба включала ядовитые вещества из своего окружения в тело.

Одного грамма её токсина достаточно, чтобы убить сотню людей!

Риски и уникальный вкус, связанные с едой из этого существа, привели к тому, что все считали - если ты не ел фугу, ты - не знаток!

Число людей, погибших от яда рыбы фугу не такое уж маленькое! Говорят, есть негласное правило - перед началом трапезы сам шеф-повар должен съесть кусочек рыбы перед своими клиентами, чтобы успокоить их.

— Есть!

Бэй Фэн мягко сжал зубы, в бесшумной столовой раздался хрустящий звук. Ароматная и хрустящая обжаренная кожа прекрасно сочеталась со специями и солью, формируя невероятно приятный вкус. Тонкий слой кожи не был пережарен и не подгорел, он был хрустящим снаружи, но внутренняя поверхность была нежной и гладкой. Это полностью отражало умение повара контролировать огонь!

Ван Фанминь кивнул, наблюдая за тем, как ест Бэй Фэн.

— Эту рыбу в основном готовят с использованием метода опрыскивания и метода обработки паром. Чтобы дать максимальный опыт дегустации для моих клиентов, я сделал несколько улучшений в этих методах приготовления и создал цепочку блюд из пяти рыб фугу.

Так называемые пять рыб фугу подразумевают пять по-разному приготовленных блюд. Первое - суп, рыбно-луковая похлебка, второе - рыба с приправой из соли и перца, третье - рыба с

красивой молочной дымящейся печенью, четвертое - лапша для рыбного супа, пятое - белое вино здоровья. Эта цепочка состояла из этих пяти блюд, и каждое блюдо имело совершенно другой вкус и аромат!

Каждое из этих блюд хорошо демонстрировало уникальные особенности рыбы, которые могли быть действительно извлечены с помощью этих методов!

Зеленый луковый суп-пюре был приготовлен очень легким, чтобы выявить свежесть и высокое качество мяса рыбы фугу, в то время как пряное соленое блюдо из морской душинки подчеркивало студенистую текстуру кожи фугу. Майонез, обработанный паром, был специально подготовлен, чтобы подчеркнуть гладкий и изысканный вкус кишок и в то же время сохранить свежесть, не потеряв рыбный вкус. Прекрасный результат дало использование супа из слегка отваренной луковицы для приготовления ручной лапши, куда добавлен кипящий жир из бульона фугу, он пропитывал макаронное блюдо. Наконец, питательное вино было сделано путем погружения яичек фугу в вино высшего качества!

Бей Фэн только кивнул, но не ответил. Он не хотел, чтобы с его языка исчез этот вкус.

— Спасибо за теплый прием, но, хотя ваши кулинарные навыки среди лучших шеф-поваров можно считать первоклассными, ингредиенты, которые вы используете, слишком бедны, что очень сильно снижает уровень блюд.

он наконец закончил дегустацию каждого блюда, положил палочки для еды и серьезно посмотрел на старика.

— Чуть! Ингредиенты в моем ресторане лучшие среди лучших! Если вы не дадите мне объяснений, здесь вам больше не будут рады!

Ван Фанминь разозлился. Он сам выбирал ингредиенты для магазина. Это что, у кого-то вызывал сомнения его вкус?

— Минуточку,

Бэй Фэн повернулся и вышел из павильона деликатесов. Как только он вышел из поля зрения, он достал кусок мяса Снежного Дракона и поместил его на чистую тарелку.

Затем он вернулся в столовую и передал тарелку с мясом Ван Фанмину, не сказав ни слова.

— Хмф! Воистину ... это просто выходки хвастливого ребенка. Я хотел бы посмотреть, какой козырь вы сможете вытащить из рукава!

Ван Фанминг окинул насмешливым взглядом кусок плоти в руках Бэй Фэна, не сомневаясь, что его ингредиенты не уступят принесенному образцу. Какие такие ингредиенты он еще не готовил раньше?

Невероятно! Этот молодой человек, на самом деле поставил под сомнение его личный выбор лучших ингредиентов!

Уже раздраженный, он просто небрежно взглянул на кусок мяса на тарелке. Но одного такого взгляда было достаточно, чтобы оглушить его.

— Что это за животное? Я никогда раньше такого не видел!

Подобная ситуация была совершенно немыслима для шеф-повара высшего уровня! У него за плечами десятилетия карьеры. Он готовил все виды летающих в небе, ползающих, прыгающих и бегающих по земле, всю живность, которая плавала в море. Можно сказать, что девять из десяти существующих - ему попадались, но этот вид животного он еще не видел.

Кусок мяса на тарелке был невелик. Это было всего около 1 дзина или около того. Он казался слегка розовым, а текстура поверхности чиста, будто из мрамора, в глубине видны чуть толще волоса светло - голубые кровеносные сосуды.

Слабый намек, почти незаметный для обычных людей аромат, медленно дрейфовал из мяса.

Для достижения высот шеф-повара высшего уровня, почти 70 процентов его успеха зависело от воли небес, в то время как остальные 30 процентов зависели от усилий и воли человека!

Попробуйте стать лучшим шеф-поваром и вы непременно обнаружите, что должны обладать необыкновенным чутьем на запахи и непременно отменным вкусом!

Из-за этого слабого аромата, который, казалось, способен был проникнуть в самую душу гурмана, Ван Фанмин немедленно отбросил мысль о сопоставлении этого мяса с любым из существ, с которыми он сталкивался раньше!

Он слегка провел пальцами по мясу, и странный морозный озноб, который, казалось, исходил от самого мяса, ударил по пучкам.

Ван Фанмин изучал мясо со слегка покрасневшим лицом в течение пяти-шести минут, но все еще не мог определить его происхождение. Он даже не догадывался о видах животных, к которым он принадлежал!

— Чья эта плоть, что за животное?

спросил Ван Фанмин, подняв глаза на Бэй Фэна.

— Рыбы.

сказал Бэй Фэн и сделал маленький глоток чая.

Ван Фанмин удивленно выпалил:

— Невозможно, как это может быть рыба?

Бэй Фэн не ответил, а просто посмотрел на старика и сказал:

— Попробуй.

Лицо Ван Фанминя засветилось, и он поспешил прочь с тарелкой в руках.

— Ха-ха, я, наконец, дошел до того, что увидел, как старика победил кусок мяса! Он всегда натягивает веселую улыбку, но на самом деле этот старик более высокомерен, чем кто-либо другой!

Чжэн Сюань хмыкнул от радости.

Бэй Фэн слегка улыбнулся в ответ. Ему не было жалко вынимать мясо 5-го класса, чтобы высмеять старого дядю. Он просто видел, что его кулинарные навыки были действительно

неплохими, поэтому он желал увидеть, как опытный кулинар приготовит плоть Черного Дракона.

— Интересно, насколько большой разрыв будет между блюдом, которое я приготовил из мяса Снежного Дракона, и тем, которое может приготовить старик-повар?

пробормотал Бэй Фэн.

Ван Фанмин вернулся на кухню и начал заниматься таинственным куском мяса.

— Этот кусок плоти настолько прозрачен, что его даже не надо ополаскивать.

осенило Ван Фанминя.

Нож со свистом режет продукты!

Ван Фанмин схватил острый нож и начал очень быстро нарезать мясо. Среди мелькания ножа можно было видеть только куски мяса, тонкие, как крылья цикады, падающие на разделочную доску. Лезвия даже не было видно!

После этого Ван Фанминь начал работать над бульоном. Помимо высоких требований к мясу для бланширования, был чрезвычайно важен бульон, используемый для обмакивания мяса!

Ван Фанминь зажег печь, довел огонь до максимума, поместил в котел целую курицу с большим количеством грибов. Добавил заветный ингредиент перехода с неба на землю, который скрыт в позвоночнике коровы - Ван Фанминь разбил его толстым ножом, достал содержимое и опустил в кипящую воду, обернув марлей.

Трижды отфильтровав от многочисленных примесей, которые образовывались от грибов, пена была полностью удалена, и вскоре в котле остался молочно-белый, без малейших примесей, суп.

Наконец, он сливал и фильтровал три раза жидкость, чтобы удалить отходы из ингредиентов грибов. Даже пузырьки были очищены. Вскоре был приготовлен чистый молочно-белый бульон без каких-либо примесей.

Хотя бульон не заставил себя долго ждать, это был секретный семейный рецепт, и он был лишь немного хуже тех супов, которые были сделаны со столетними драгоценными ингредиентами!

Из кухни прорвался опьяняющий аромат, искушая аппетиты всех, кто его унюхал..

<http://tl.rulate.ru/book/6295/193447>