

Глава 48. Классическая китайская кухня: Утка по-пекински 2

"Однако в ближайшее время мы не сможем увидеть эту реакцию."

Цзянь Цзюцзю приблизила камеру: "Утка по-пекински - это довольно особое блюдо, как с точки зрения подготовки ингредиентов, так и по времени приготовления. Это короткая трансляция, поэтому я заранее подготовила немного уже почти готовой утки."

Затем она повернула камеру, направив маленького робота-трекера на два духовых шкафа в уголке кухни.

Поскольку кухня в этой роскошной резиденции была довольно большой, два духовых шкафа в углу находились за пределами области сканирования голографического сканера, поэтому фанаты в комнате не могли почувствовать запах.

Но Цзянь Цзюцзю приблизилась к ним.

Все оборудование для трансляции следовало за ведущей, и аромат взорвался только на мгновение.

Когда два духовых шкафа с уткой по-пекински вошли в область нового голографического сканера Цзянь Цзюцзю, все на экране почувствовали запах жира, сладкого меда и мяса, который был сложным и насыщенным.

#...Могу ли я сказать эти три слова ещё много раз!#

#Это и есть мастерство Цзюцзю!#

#Она слишком крута, я сдаюсь, ууу, как вкусно, мне хочется попробовать утку!#

#Эту вкусную утку я могла бы есть каждый день, даже две!#

Подойдя ближе, Цзянь Цзюцзю рассказала немного: "Белая кожа утки теперь полностью превратилась в красивый оранжевый цвет, аромат вы уже знаете, а сейчас кожа стала очень хрустящей."

"Однако мясо все еще нежное, и при укусе на языке проявляется нежный сок."

"Я вижу, кажется, моя презентация не очень привлекательна, все хотят, чтобы я перешла к следующему этапу."

Она улыбнулась дважды и вытащила утку с помощью длинной вилки.

"Сегодня я приготовила для вас хлебцы, сладкий соус и зеленый лук, так что больше людей

сможет насладиться этим блюдом."

"Прежде чем показать, как его есть, мы должны сначала нарезать мясо."

Разрезание мяса требует хорошего навыка, и небольшой острый нож в руках Цзянь Цзюцзю казался искусством. По мере движения ее запястья, тонкие ломтики утки выкладывались на белую фарфоровую тарелку.

"При нарезке мяса важно сохранить и кожу, и мясо вместе, чтобы ломтики были тонкими и средней толщины. Заметьте, что нож и мясо соприкасаются, и из мяса выделяется сок."

"Для этого блюда важна скорость, оно лучше всего употреблять горячим."

Чтобы дать всем почувствовать вкус блюда на вкус, Цзянь Цзюцзю не говорила ничего во время нарезки утки.

Она молчала, но в комнате было много разговоров.

Люди восхищались ее навыками:

"Здорово."

Через пять минут на столе было уложено три большие тарелки с тонкими ломтиками утки, включая кожу.

Цзянь Цзюцзю положила рядом круглые лепешки, зеленый лук и соус: "Посмотрите, как я это делаю."

Она взяла два ломтика мяса ложкой и положила их на слегка желтую лепешку, добавила половину ложки сладкого соуса и немного зеленого лука, а затем сложила лепешку пополам. "Лучше всего съесть это в один прием, чтобы почувствовать настоящий вкус."

"Ладно, уже поздно, давайте подавать блюдо!"

Зеленый лук и соус были приготовлены заранее,

Цзянь Цзюцзю просто добавила утку в маленькие тарелки, что значительно упростило процесс, и менее чем за десять минут все утки были разданы.

Это было небольшое количество блюд, и порции были невелики, так что почти семьдесят процентов зрителей получили шанс попробовать это вкусное блюдо.

Время на еду прошло быстро.

Скорость оценок была еще выше.

#Наконец-то я доехала! Я как африканец, сидела в чате, каждый день нюхала запах, и моё сердце разрывалось. Сегодня я наконец-то попробовала вкусную утку! Теперь я понимаю, почему все ждали Цзюцзю!#

Вкус - это самый большой наживка, которую повар дарит гостям.

Все остались на крючке и не хотели уходить.

<http://tl.rulate.ru/book/65123/2434909>