

Переводчик: Atlas Studios Редактор: Atlas Studios

После замеса теста следующим шагом было его заквашивание.

Эта задача была связана не с навыками, а со временем.

Он нанес слой соевого масла, закрыл его пленкой для консервации и поместил туда на полчаса.

В течение этих полчаса.

Сюй Ле хотел приготовить "Курицу Кунг Пао".

Хотя Сюй Ле уже 5000 раз знакомился с приготовлением этого блюда в системном пространстве.

Однако в реальной жизни он готовил это блюдо впервые. Кроме того, ему нужно было получить одобрение клиентов. Поэтому он немного нервничал.

Г-жа Ли внимательно наблюдала за ним со стороны.

Она не умела готовить, но если бы ей удалось научиться у Сюй Ле на 50%... нет, даже на 30%, она была бы довольна.

В действительности, так оно и было.

Курица Кунг Пао, которую готовил Сюй Ле, была самым совершенным и аутентичным рецептом, вознагражденным системой.

Даже в пятизвездочном отеле курица Кунг Пао не может быть вкуснее, чем у Сю Ле.

Единственной возможностью было...

Если бы его приготовила какая-нибудь аристократическая семья, известная сычуаньской кухней, или потомок работника дворцовой кухни, они могли бы конкурировать с Сюй Ле.

В остальном же сравнивать не имело смысла.

"Сначала добавь миску соуса Кунг Пао".

Пока Сюй Ле готовил, он объяснял все свои действия.

Что касается того, сколько учительница Ли сможет усвоить, посмотрев один раз, то это зависит от ее таланта.

"Ингредиенты для соуса Кунг Пао: 40 грамм соевого соуса, 40 грамм уксуса, 40 грамм сахара, 40 грамм вина, 8 грамм сухого крахмала, 3 грамма соли и 15 грамм имбирной воды".

Лук и имбирная вода должны были быть сделаны на месте, но и готовились они очень просто.

Нужно было просто взять несколько луковиц, кусочек имбиря и добавить воды, а затем измельчить их в блендере.

Пока он говорил, Сюй Ле закончил добавлять все приправы.

В его руке появилась миска с ярко-красным соусом.

Он был похож на кетчуп, но имел совершенно другой вкус.

"Тогда разделайте куриное бедро!"

Сюй Ле положил на разделочную доску несколько куриных окорочков, купленных в супермаркете. Он достал нож для обвалки и разрезал барабанную палочку по суставам, а затем нарезал ее по направлению вверх.

На острое ножа плоть и кровь отделились друг от друга.

Менее чем за десять секунд куриное бедро было разделено на две части.

Куриное мясо и кость.

В курином мясе не было сломанных костей. Кости также были чистыми, и на них не было следов мяса.

"Потрясающе!"

Глаза госпожи Ли расширились.

Она даже не могла ясно видеть это.

Она видела только, как Сюй Ле двигался вот так, а потом вот так. Затем куриное бедро было полностью отделено.

Вскоре пять куриных бедер были разделаны. После снятия кожи они были разрезаны на небольшие кубики мяса шириной в один сантиметр.

Причина, по которой он выбрал мясо куриного бедра вместо мяса куриной грудки, заключалась в том, чтобы сделать его более нежным и гладким.

Куриная грудка была слишком сухой, поэтому по вкусу значительно уступала куриному бедру.

"Добавьте 5 грамм соли, 2 грамма перца, 10 грамм вина и равномерно перемешайте".

"Добавьте еще 3 грамма соевого соуса и 20 грамм имбирной воды".

Пока Сюй Ле говорил, приправы сыпались в миски одна за другой, словно по волшебству.

Ему больше не нужно было взвешивать каждую приправу, которую он добавлял.

После нескольких тысяч раз приготовления Сюй Ле идеально уловил время добавления приправ и их количество.

Даже если он закрывал глаза, он мог делать это точно.

"Добавьте половину яичного белка".

В миску добавили половину яичного белка, а Сюй Ле продолжал помешивать.

"Теперь нет необходимости добавлять яичный белок первым. Вместо этого сначала нужно добавить приправы. Яичный белок - это как одежда, которую надевают на курицу. Если вы наденете одежду и добавите приправы, то потом не сможете почувствовать вкус".

После того как Сюй Ле закончил говорить, учительница Ли в замешательстве кивнула головой.

Не потому, что она была слишком медлительной.

А потому, что движения Сюй Ле были слишком плавными и быстрыми, не давая ей времени на раздумья.

"Добавьте крахмальный порошок, чтобы запечатать влагу".

"Добавьте перечное масло, чтобы запечатать вкус!"

После серии плавных действий пять куриных окорочков кардинально изменились.

"Замаринуйте курицу на десять минут".

"В течение этих десяти минут мы сначала обжарим арахис".

Сюй Ле повернулся и подошел к плите.

Поскольку он был слишком маленького роста, а плита здесь не могла быть отрегулирована под его рост, как в системном пространстве, Сюй Ле ничего не оставалось, как встать на маленький табурет.

Только тогда он мог нормально передвигаться.

"Добавьте в сковороду масло комнатной температуры. Самое главное при жарке арахиса - замочить его в низкотемпературном масле".

"Выдавите из него всю влагу".

Сюй Ле держал левой рукой ручку сковороды, а правой - большую металлическую лопатку. Он непрерывно помешивал арахис на сковороде.

Вскоре, по мере повышения температуры масла, распространился аромат арахиса.

"Сейчас арахис все еще утоплен на дне. Мы будем продолжать жарить их, пока они не всплывут".

Этот процесс продолжался несколько минут.

Когда арахис медленно всплыл, Сюй Ле взял половник, чтобы зачерпнуть его, и аккуратно процедил.

"Крек-крек..."

Из сита раздался хрустящий звук. По звуку можно было представить, насколько хрустящим был арахис.

"Деталь курицы Кунг Пао - это ее острота, свежесть и хруст".

"А аромат и хрусткость исходят от этих орехов!"

Сюй Ле высыпал арахис на кухонную бумагу, чтобы впитать масло.

В этот момент курица, которую только что замариновали, уже стала ароматной.

Сюй Ле нагрел кастрюлю, чтобы повесить температуру масла. Он добавил в кастрюлю перечное масло, и можно было даже увидеть ярко-красные сычуаньские перцы.

"Этот перец из Ганьсу Луннань - перец Да Хун Пао. Он определенно острый и пряный!".

Сюй Ле специально купил это в супермаркете.

Для того чтобы приготовить хорошее блюдо, качественные ингредиенты были просто необходимы.

Он добавил лук и зубчики чеснока в соус Кунг Пао, который только что смешал.

Это блюдо официально перешло в стадию жарки!

"Чтобы приготовить курицу Кунг Пао, добавьте немного масла и используйте метод жарки в масле".

Пока Сюй Ле говорил, он аккуратно переложил всех маринованных цыплят в сковороду и полностью погрузил их в масло.

Хотя это называлось "жарить в масле", это было больше похоже на глубокую прожарку.

"Пока не двигайтесь. Пусть курица осядет".

Через 20 секунд мясо слегка пожелтело. Сюй Ле с помощью ложки осторожно надавил на курицу и дал ей медленно двигаться в сковороде.

Он ждал, пока красный цвет не потускнеет и курица не станет желтой.

Она была уже примерно на 70% приготовлена.

"Теперь добавьте немного сушеного чили, чеснока, имбиря и несколько ложек порошка чили".

Порошок чили был добавлен сюда для улучшения аромата и цвета.

После того как все равномерно обжарилось, он добавил в сковороду ложку за ложкой приготовленного ранее соуса Кунг Пао.

"Пока не переворачивайте мясо. Подождите, пока соус станет более густым и слегка липким..."

Пока Сюй Ле говорил, он взялся за ручку сковороды и начал жарить.

Он быстро добавил ложку перечного масла и высыпал в сковороду жареный арахис.

"Далее жарьте, помешивая, на сильном огне!"

Он настроил плиту на максимальный жар и начал умело жарить, помешивая.

Независимо от того, была ли это сковорода или лопатка, он был чрезвычайно проворен при их использовании. Казалось, они были как тело Сюй Ле, продолжением его конечностей.

В то же время поднялся белый дым.

Сюй Ле глубоко вдохнул.

Белый дым содержал пряный и ароматный запах, который мгновенно возбуждал аппетит.

Это был тот самый "газ", который особенно характерен для китайской кухни!

С научной точки зрения, это был запах горелого, вызванный высокой температурой.

Он казался иллюзорным.

fwe.co

Но на самом деле.

Отличный китайский повар мог прекрасно контролировать этот так называемый "газ".

Существовала огромная разница между приготовлением блюда, в котором выделялся "газ", и блюда без него.

Горячее, быстрое, сухое, ароматное!

Только при соблюдении этих четырех пунктов блюдо считалось квалифицированным.

После жарки.

Сюй Ле зачерпнул ложку и наклонил сковороду. Еда на сковороде была подана на тарелку, которую он приготовил заранее.

Идеальный цыпленок Кунг Пао.

Готово к подаче! fеov.c

<http://tl.rulate.ru/book/92524/2994839>