

Переводчик: Atlas Studios Редактор: Atlas Studios

Сюй Ле взял миску риса в соседнем ларьке.

Сюй Ле взял миску риса в соседнем ларьке.

Все знали хитрость приготовления Жареного риса с яйцом, которая заключалась в использовании ночного риса.

Поскольку часть влаги из ночного риса испарилась, зерна риса становились более рассыпчатыми. Они не прилипали друг к другу при жарке и были более жевательными при поедании.

Остатки риса, которые использовал Сюй Ле, к полудню уже пропарились.

Прошло десять часов, так что рис соответствовал всем требованиям.

Кроме риса, Сюй Ле приготовил яйца. Он также купил в ближайшем магазине ветчину, сушеный гребешок, креветки, зеленый горошек, свежие побеги бамбука, куриное бедро и многие другие ингредиенты.

Каждый ингредиент был помещен в отдельную миску, выстроившись в ослепительную линию.

"Тебе нужно так много ингредиентов, чтобы приготовить жареный рис?"

Чжан Тун нахмурился. Он ничего не понимал.

Увеличение количества ингредиентов увеличит насыщенность и вкус всего блюда.

Но при использовании большого количества ингредиентов их вкусы и текстуры могут конфликтовать.

Например, ветчина была соленой, креветки - сладкими, а грибы - свежими...

Все эти вкусы были вкусны по отдельности.

Но когда их смешивали вместе, получался эффект, когда один плюс один меньше двух.

Поэтому многие выдающиеся повара знали одну вещь: нельзя иметь слишком много ингредиентов.

Например, кусок высококачественной говядины достаточно приправить и обжарить на сковороде, чтобы получить хороший вкус.

Если добавить слишком много разных ингредиентов, то, скорее всего, это будут ненужные детали.

Увидев, что Сюй Ле выбрал так много ингредиентов, Чжан Тун немного засомневался.

Однако он по-прежнему спокойно стоял в стороне и наблюдал.

Разжигайте огонь!

На плите появилось ярко-красное пламя. Сюй Ле включил сильный огонь и нагрел всю сковороду.

После того как сковорода нагрелась, он налил в нее масло комнатной температуры.

Сразу же после этого Сюй Ле достал подготовленные ингредиенты и высыпал их в сковороду, помешивая, чтобы они издавали аромат.

Сначала он добавил ветчину, затем сушеные морские гребешки, грибы, свежие побеги бамбука и, наконец, мясо куриного бедра.

Шипение -

Как только ингредиенты соприкоснулись с маслом, раздался приятный звук жарки.

Все ингредиенты на сковороде были высокого качества. По мере того, как Сюй Ле обжаривал их, цвет продуктов становился все более манящим. Аромат мгновенно распространился и привлек внимание многих прохожих.

Сюй Ле осторожно помешивал ингредиенты, раскрывая на дне цвет приготовленного блюда. Звук жарящихся ингредиентов внезапно стал громче, и стало очевидно, что количество ингредиентов быстро увеличивается.

После двух минут жарки с помешиванием он прекратил приготовление ингредиентов.

Они были приготовлены почти на 50%. Позднее ему все равно придется жарить их во второй раз.

В этот момент Сюй Ле взял миску с рисом.

Он ловко добавил в него взбитое яйцо.

Когда желток упал в рис, Сюй Ле размял его руками, благодаря чему каждое зернышко риса идеально соединилось с желтком, приобретя яркий золотистый цвет.

Обычный рис стал похож на миску с золотыми бобами. Под светом ночных фонарей он излучал золотистый блеск.

Он высыпал рис с яичным желтком на сковороду и быстро обжарил его!

Этот шаг должен быть быстрым!

Иначе рис прилипнет к сковороде или слипнется.

Под быстрой обжаркой рис нагрелся, и желток на поверхности быстро затвердел.

"Жаль, что нет куриного супа". вздохнул Сюй Ле.

Если бы он мог добавить ложку куриного супа в жареный рис... аромат куриного супа был бы полностью интегрирован в жареный рис, позволяя вкусу достичь более высокого уровня.

Шипение -

Интенсивный звук исходил от сковороды, и этот манящий звук распространялся, распространяясь через половину улицы.

Все виды солености, аромата, свежести и сладости слились воедино, но это не казалось чем-то необычным.

Зрачки Чжан Туна внезапно сузились, и на лице появилось крайне шокированное выражение.

Ингредиентов было так много, а Сюй Ле прекрасно справился с ними!

Вообще говоря, такое мог сделать только очень опытный повар.

Но... Сю Ле было всего восемь лет!

Как долго мог готовить восьмилетний ребенок?

Полгода... год?

И это было максимальное количество времени.

Однако именно такой юный и незрелый ребенок смог довести процесс обработки ингредиентов до такой степени. Он знал все о том, какие ингредиенты нужно добавлять первыми, а затем, через сколько секунд их нужно добавлять.

Чжан Тун видел такой ужасающий контроль над пищевыми ингредиентами только у своего мастера.

Однако это был навык, основанный на десятилетиях опыта его мастера.

Был ли этот ребенок... действительно прирожденным шеф-поваром?

Под шокированным взглядом Чжан Туна Сюй Ле взял другую кастрюлю с маслом и начал его кипятить.

Затем он вылил в кастрюлю свежие процеженные яйца с уникальной частотой и постепенно помешивал их.

При быстром перемешивании яйца сначала рассыпались, затем начали вращаться, как в маленьком водовороте, и вытягиваться в тонкие нити.

"Это рассыпное яйцо!"

Чжан Тун снова был потрясен.

Сделать рассыпчатое яйцо было не так-то просто. И он использовал очень уникальный метод.

Он не думал... что ребенок перед ним сможет освоить этот метод.

Он зачерпнул яичные кусочки и вылил их на жареный рис.

Золотистый жареный рис выглядел так, будто на нем была золотая корона.

Сюй Ле принюхался к аромату, исходящему от сковороды, и остался очень доволен.

Наконец, он высыпал горсть лука.

Аромат яиц и риса в жареном рисе усилился. После обжаривания в течение некоторого времени яичные клочки и рис обволакивали друг друга, как изысканные произведения искусства.

Вууш-

Бросили горсть гороха и быстро обжарили!

Горох должен был иметь мягкую и нежную текстуру, поэтому его нельзя было долго жарить.

Во время быстрого обжаривания выделялся пар, несущий аромат различных ингредиентов.

Он быстро посыпал вторую партию лука, добавил соль и приправы, добавил в сковороду уже приготовленные креветки и рисовое вино.

Он перевел огонь на сильный огонь и жарил, помешивая, в течение десяти секунд.

Затем блюдо было подано на стол в идеальном виде!

Сюй Ле быстро приготовил миску и высыпал в нее золотые рисовые зерна с золотыми яичными лоскутками.

Он был цвета золота.

Вместе с ароматным запахом.

Каждое рисовое зернышко было полным и жевательным, как будто его можно было разбить ударом.

Все остальные ингредиенты идеально украшали блюдо. Цвет блюда не только стал более ярким, но и позволил ароматам различных вкусов переплетаться друг с другом, создавая более богатые вкусовые ощущения.

"Жареный рис готов. Попробуйте".

Сюй Ле поставил миску с жареным рисом перед ошарашенным Чжан Туном.

"Не забудьте потом заплатить. Эта миска жареного риса... стоит 99 юаней".

<http://tl.rulate.ru/book/92524/2995884>