

Переводчик: Atlas Studios Редактор: Atlas Studios

В этот период времени дела в продуктовом ларьке Сюй Ле шли очень хорошо.

Он быстро заработал деньги, чтобы выплатить ипотеку. Даже баланс на его банковском счете превысил 20 000 юаней.

"Пора расширять меню".

Сюй Ле ясно ощущал ограниченность своих кулинарных способностей.

До сих пор он изучил только методы приготовления четырех блюд из системы. Это были лапша в масле, курица Кунг Пао, томатный яичный суп и старый уксусный редис.

Этого было далеко не достаточно.

В частности, если Сюй Лэ хотел продвинуться на рынке закусок на вынос, лапши в масле было бы недостаточно в качестве основного блюда.

Доставка занимала не менее получаса, а то и больше. К тому времени, как лапша будет доставлена клиенту, она уже успеет размокнуть.

"Самая подходящая еда для доставки - это рис".

Поразмыслив немного, Сюй Ле решил найти подходящее блюдо из риса в Системном магазине.

"Рис с зеленым перцем и жареным мясом... Рис с картофельными кусочками... Рис с тофу мапо..."

После негромкого чтения названий блюд внимание Сюй Ле привлек рис с тофу мапо.

"Рис Мапо с тофу кажется очень вкусным".

Причина выбора Мапо Тофу тоже была проста...

Просто... Сюй Ле хочет его съесть.

Если бы он хотел его съесть, он бы выбрал его.

После обмена блюда на 50 очков гурмана в голову Сюй Ле хлынуло огромное количество

информации.

Сюй Ле больше не было чуждо это чувство.

Получив рецепт нового блюда, он сразу вошел в системное пространство, чтобы начать практиковаться.

Мапо тофу оставался классическим сычуаньским блюдом, причем знаменитым сычуаньским блюдом.

Оно даже было передано за границу и заслужило репутацию в таких странах, как США, Канада, Великобритания и Франция. Из простого домашнего блюда оно превратилось в знаменитое международное блюдо.

Об этом блюде тоже была своя история.

Говорят, что в 1862 году рядом с мостом Ванфу в Чэнду находился магазин под названием "Рисовая лавка Чэнь Синьшэна". Владелец, Чэнь Чуньфу, рано умер, поэтому маленьким рестораничком управляла хозяйка.

Из-за того, что у начальницы были пигментные пятна на лице, люди называли ее "Чэнь Мапо".

У Мапо была уникальная техника приготовления тофу. Тофу, который она готовила, имел превосходный цвет, аромат и вкус. Он был необыкновенным и нравился многим. Тофу, который она пыталась создать, был известен как "Тофу Чен Мапо" и передается по наследству до сих пор.

Это было происхождение знаменитого сычуаньского блюда - тофу Мапо.

Сюй Ле хотела научиться именно этому уникальному способу приготовления.

Особенностью тофу мапо были его онемение, острота, горячесть, аромат, хрусткость, нежность и свежесть.

Рецепт, который Сюй Ле выменял в магазине "Система", особенно подробно описывал эти восемь характеристик.

Так называемое онемение относилось к тофу, который при подаче на стол нужно было посыпать порцией перца. Лучше всего, если это был ханьюаньский перец. Его острота была чистой и обжигала сердце.

Острота - использовали семена перца Да Хун Пао из храма Лонгтан и измельчали его в мелкий порошок, который был ароматным и острым.

Острота - сохранение температуры тофу, когда его только достали из кастрюли. Его нужно есть, пока он горячий, потому что каждый последующий кусочек уменьшит вкус свежеприготовленного тофу.

Аромат - разведите огонь и сразу же подавайте блюдо на стол. Вы не сможете почувствовать запах бобов или замоченного тофу. Вы почувствуете только аромат, который вызовет у вас аппетит.

Хрусткость: Соедините тофу мапо с мясной начинкой. Цвет мяса - золотисто-желтый. Все они будут разрозненными кусочками и хрустящими, так что они будут таять, как только коснутся ваших зубов.

Нежность - Тофу сначала варится в кастрюле. По цвету он напоминал белый нефрит, а по форме был угловатым. Он был нежным, как гладкая кожа молодой девушки, и рассыпался при соприкосновении.

Свежесть - Все сырые ингредиенты были свежими. Будь то перец чили, лук или тофу, все они должны быть высшего качества, чтобы не к чему было придраться.

Живость - Когда тофу подавали на стол, ростки чеснока лежали в миске вертикально, как будто только что выросли из земли. Однако, когда их пробуют во рту, у них нет ни малейшей сырости.

□□ee□e□□□□□□.c□□

Только выполнив эти восемь пунктов, можно считать блюдо "Мапо тофу" подлинным и совершенным.

Прочитав рецепт, Сюй Ле горько улыбнулся.

Сложность блюда на этот раз была выше, чем раньше.

Без двух-трех лет базовых навыков достичь высшего уровня было практически невозможно.

К счастью, у Сюй Ле было системное пространство. В условиях, когда время течет в 365 раз медленнее, изучение Мапо Тофу не составило труда.

Вскоре окружающее пространство превратилось в бескрайний белый туман.

Перед Сюй Ле появилась очень знакомая кухонная плита.

Все ингредиенты были подготовлены.

Это был кусок тофу, и это должен был быть либо гипсовый тофу, либо маринованный тофу.

Затем были начинка из говядины высшего качества и два свежих ростка чеснока.

На самом деле, подлинный Мапо Тофу готовился со свиным фаршем, потому что свиной фарш имеет высокое содержание масла.

Но Сюй Ле симпровизировал и использовал вместо него говяжью начинку.

Говядина вагю стандарта М9 имела насыщенную текстуру снежинки, мясо было свежим и питательным, а содержание жира было не меньше, чем в свинине.

Более того, текстура была совершенно иной.

Высокосортная говядина с большим количеством мягкого жира плавилась при температуре 25 градусов Цельсия, создавая текстуру таяния в момент попадания в рот.

"Давайте начнем готовить!"

Пришло время снова попробовать новое блюдо. Сюй Ле был в полном восторге.

Он положил гипсовый тофу на разделочную доску.

Тофу был белым, как нефрит, и мягким и нежным, как кожа молодой девушки.

На самом деле, если бы кто-то хотел быть бесконечно близким к совершенству, даже этот кусок тофу должен был быть сделан вручную.

Но в этом случае производственный цикл был бы слишком долгим.

Поэтому Сюй Ле все же выбрал готовый гипсовый тофу, так как это не сильно повлияет на вкус.

Тап-тап-тап...

Послышался звук удара кухонного ножа о разделочную доску.

Сюй Ле уже нарезал тофу на мелкие кусочки.

Он вскипятил кастрюлю чистой воды, добавил небольшое количество соли и бланшировал

только что нарезанный тофу.

Главной целью этого шага было удалить горечь из тофу, а также затвердеть белку внутри.

Процесс занял около 20 секунд. Он не мог быть слишком долгим, иначе это повлияло бы на гладкую текстуру тофу.

Приготовленный тофу был отложен в сторону.

Сюй Ле разогрел вок и высыпал в него немного ханьюаньского перца, а затем медленно запек его на небольшом огне.

На самом деле это было сделано для того, чтобы высвободить остроту перца путем его нагревания.

Печеный перец был отложен в сторону для просушки.

Он высыпал 100 граммов бобовой пасты округа Бамбук на разделочную доску и порубил ее ножом на кусочки.

Сюй Ле держал по кухонному ножу в каждой левой и правой руке и тщательно измельчал бобовый соус округа Бамбук на кусочки. Каждый кусочек чили был измельчен в порошок, тщательно высвобождая содержащийся в нем пряный аромат.

Затем он достал сушеный темпех, вымыл его, замочил в воде и положил в бобовый фарш.

Затем он снова принялся за фарш!

Он измельчил их на мелкие кусочки!

Аромат темпе смешался с пастой.

Сюй Ле достал гранулы сушеного перца и скалку.

Именно так, это была скалка.

Все гранулы перца были разложены на чистой доске и полностью раздавлены скалкой.

Треск! Треск!

Раздался хрустящий звук, и гранулы перца были быстро измельчены в мелкий порошок.

Это было сделано также для того, чтобы лучше погрузить аромат в тофу, чтобы острый вкус влился в тофу.

Особенностью этого мапо-тофу был его сильный вкус.

Содержание масла было высоким, как и вкус ингредиентов, так что блюдо отлично подойдет в качестве гарнира!

<http://tl.rulate.ru/book/92524/2996073>