

Переводчик: Atlas Studios Редактор: Atlas Studios

Мясо пагоды родом из Шанхая.

По вкусу и текстуре оно было похоже на [Маринованные овощи со свиным брюшком], но его внешний вид был совершенно другим.

После успешного приготовления мяса пагоды оно должно было выглядеть как золотая многослойная пагода. Этого можно было добиться, только полагаясь на превосходные кулинарные способности повара.

Сюй Ле вошел в системное пространство и использовал оставшиеся очки гурмана, чтобы обменять их на несколько рецептов из системного магазина.

Не только это [Мясо Пагоды], но и овощные, основные и десертные блюда...

Перед началом второго этапа кулинарного конкурса у всех поваров был час на подготовку.

Сюй Ле использовал этот час на подготовку, чтобы полмесяца тренироваться в системном пространстве, запоминая все способы приготовления.

...

Час спустя.

Второй этап кулинарного конкурса официально начался.

Каждый повар был закреплен за импровизированной кухней, а его приготовление все время записывалось на камеру.

Этот кулинарный конкурс транслировался в прямом эфире на трех платформах: Hu Ya, Dou Yu и Bilibili.

Возможно, это было связано с тем, что Сюй Лэ участвовал в конкурсе в этом году, поэтому популярность трансляции была очень высока, а число зрителей превысило 8 миллионов человек!

Нетизены хотели увидеть, какого места Сюй Ле, который был известен как Маленький Мастер Шеф-повар, достигнет в этом кулинарном конкурсе.

"Мясо пагоды..."

Сюй Ле посмотрел на лежащий перед ним квадратный кусок свиного брюха. Его длина и ширина составляли около 20 сантиметров, а толщина - 4 сантиметра.

Это была свежая черная свинина, которую зарезали тем утром. Качество мяса было очень хорошим, крепким и упругим, а размер как раз подходил для приготовления мяса пагоды.

Из-за того, что приготовление этого блюда отнимало слишком много времени, Сюй Ле за 15 дней пребывания в системном пространстве практиковал это блюдо лишь десятки раз.

Он достал знакомый спиртовой пульверизатор и направил его на кожу свиного брюха, опалив ее до черноты.

Затем он поместил весь кусок свиного брюха в большой таз с чистой водой и очистил его стальным шаром.

После того как все черные части были удалены, кожа мяса слегка пожелтела, и от нее уже исходил аромат сала.

Цель Сюй Ле на этом этапе заключалась в том, чтобы избавиться от зловония мяса.

Он достал большую миску и добавил туда анис, корицу, лук, кусочки имбиря и несколько ложек красной рисовой муки.

Приготовленная приправа была выложена на очищенное свиное брюхо. Он также добавил соответствующее количество желтого вина, чтобы удалить запах.

После того как вода закипела, сняли пену.

После варки свинины в течение 15 минут ему оставалось только довести свиное брюхо до слегка проваренного состояния.

Через 15 минут Сюй Ле взял большие щипцы и выловил мясо из кастрюли.

Длина щипцов была около полуметра.

Он был почти такого же роста, как Сюй Ле.

Сцена, в которой восьмилетний ребенок Сю Ле боролся перед плитой, выглядела довольно комично.

Однако Сюй Ле не заботило ничего, кроме готовки.

□□□□□□□□□□l.c□□

С того момента, как он надел поварскую форму и начал готовить, он уже был полностью сосредоточен на этом, наслаждаясь удовольствием, которое приносила ему сама готовка.

Цель нанесения слоя соли на кожу мяса заключалась в том, чтобы предотвратить вытекание масла при жарке свинины.

Свиная кожа теперь имела ярко-красный цвет.

Этот цвет появился благодаря красной рисовой муке, которую Сюй Ле добавил в кастрюлю.

Он развел огонь, чтобы вскипятить масло. Когда масло нагрелось примерно на 60%, Сюй Ле положил в кастрюлю весь кусок свиного брюха и начал его жарить.

После обжаривания мясная кожа становится более жевательной и эластичной, и меньше вероятность того, что она пережарится.

Он вынул свиное брюхо из кастрюли и посмотрел на время.

Прошло 20 минут.

Губы Сюй Ле скривились в улыбке. Он вдруг понял, почему мясным блюдом для этого кулинарного конкурса было именно мясо пагоды.

Мастерство приготовления мяса пагоды было сложным, оно проверяло навыки повара в разделке и приготовлении.

Однако самым сложным было не умение разделять мясо, а количество времени, которое на это уходило!

Это блюдо отнимало слишком много времени.

В обычном процессе приготовления мяса пагоды свиное брюхо, обжаренное на коже, должно было быть заморожено в холодильнике в течение шести часов. Только после полной заморозки его можно было нарезать в форме пагоды.

Но они были в самом разгаре соревнований. Конечно, у них не было шести часов, чтобы заморозить мясо.

У них было максимум... два часа.

Сюй Ле взглянул на часы рядом с собой.

Свиное брюхо, замороженное в течение двух часов, еще не было полностью заморожено, поэтому сложность его разделки, естественно, возрастала в геометрической прогрессии.

Таково было испытание, устроенное командой конкурсантов!

Используя нехватку времени, они увеличивали сложность приготовления блюд.

Подумав хорошенько, Сюй Ле понял, что это не единственное испытание, которое устроила для них команда.

Выбор овощного блюда также отнимал много времени.

Десерт был еще более неразумным. После приготовления [Османтусового сладкого вина] требовалось от 24 до 48 часов брожения, прежде чем его можно было употреблять.

Поэтому ему нужно было найти другой десерт, чтобы заменить [Османтусовое сладкое вино].

Кроме того, все эти блюда отнимали много времени.

Конечно, невозможно было закончить приготовление одного блюда, а затем сделать следующее. Это также привело бы к нехватке времени.

Если он хотел закончить все блюда в этот день, ему пришлось бы начать все блюда одновременно.

Одновременное приготовление нескольких блюд было проверкой мастерства повара.

Если базовые навыки и умение контролировать ситуацию не соответствовали стандартам, то небольшая ошибка могла привести к тому, что все блюда не удались.

Сюй Ле глубоко вздохнул и посмотрел на других поваров.

Те тоже погрузились в глубокую задумчивость, как будто тоже обнаружили эту серьезную проблему.

Сюй Ле сосредоточил свое внимание на плите перед ним. Этот кулинарный конкурс был для него большим испытанием.

Даже в системном пространстве он готовил одно блюдо за другим.

Он никогда не готовил три или даже четыре блюда одновременно.

Сюй Ле положил жареное свиное брюхо на большую тарелку. Он придавил его чем-то тяжелым и положил в морозильную камеру, чтобы заморозить.

По расчетам Сюй Ле, свиное брюхо нужно было замораживать в течение двух с половиной часов, то есть 150 минут.

В это время ему нужно было приготовить следующее овощное блюдо [Вареная капуста].

Это блюдо звучало очень просто, как будто речь шла всего лишь о варке капусты.

Однако все было совершенно иначе.

Сложность приготовления этой [Вареной капусты] была ничуть не меньше, чем предыдущей [Мясо пагоды]. На самом деле, она была даже сложнее!

Говорили, что сто лет назад люди всего мира называли сычуаньскую кухню "острой и вульгарной". Поэтому в порыве гнева известный повар сычуаньской кухни Хуан Цзинлинь создал это блюдо [Вареная капуста] на императорской кухне дворца Цин, и оно даже получило признание вдовствующей императрицы Цыси.

Это блюдо можно назвать самым качественным. Оно могло упростить чрезвычайно сложные блюда и устранить 100-летние претензии, накопленные сычуаньской кухней.

Позже его даже выбрали в качестве рецепта для дворцового банкета.

Это было сочетание чрезвычайной сложности и простоты...

Можно было представить, насколько сложным было это блюдо!

<http://tl.rulate.ru/book/92524/2996514>