

Пока в чате царило оживление, в фольгированном котелке уже закипала вода, выпуская ароматные клубы пара, а моллюски один за другим раскрывали створки.

Чу Нань осторожно развернул запечатанную фольгу, и тут же горячий пар окутал кухню, привлекая внимание всех зрителей. Он взял заранее замоченную стеклянную лапшу, добавил её в кипящий бульон, тщательно перемешал, чтобы она впитала ароматный соус, затем накрыл крышкой и дал настояться ещё пару минут. Напоследок он щедро посыпал всё свежим зелёным луком — и вот, хуацзя-фэнь в фольге был готов!

Чу Нань надел термостойкие перчатки, снял котелок с плиты и поставил его на подставку.

— Давайте попробуем!

Как только он сказал это, зрители, сидящие рядом, тут же потянулись за палочками.

По всей кухне, да и в самом чате, словно витал насыщенный аромат морепродуктов. Особенно выделялась сладость моллюсков и речных креветок, смешанная с острой ноткой специй и лёгким травянистым оттенком кордицепса.

Хотя фольгированный котелок уже убрали с огня, он всё ещё бурлил, выпуская на поверхность пузырьки. Каждая раковина моллюска раскрылась, обнажив нежное мясо, пропитанное бульоном, креветки завились в аккуратные спирали, а их прозрачные панцири давали заглянуть внутрь, к белоснежной мякоти. Лапша, впитавшая пряный соус, тесно переплелась с ярко-оранжевыми нитями кордицепса.

Один из зрителей осторожно подцепил моллюска, поднёс ко рту и, слегка надавив на раковину, позволил мясу соскользнуть прямо на язык. В тот же миг во рту разлился горячий, насыщенный бульон, смешанный с мягкой, нежной текстурой моллюска. Сочная креветка, очищенная от панциря, буквально таяла во рту, доставляя чистое удовольствие. А золотистые ниточки кордицепса, переплетённые с лапшой, добавляли пикантную нотку, делая вкус ещё более многогранным.

Все за столом с аппетитом втягивали лапшу, наслаждаясь каждым кусочком. Когда вся порция была съедена, никто не оставил даже капли бульона — всё выпили до последней ложки.

В чате посыпались восторженные комментарии:

[Как это может быть так вкусно?! Я даже бульон выпил до дна!]

[Лапша и моллюски — идеальное сочетание! Я ведь раньше терпеть не мог стеклянную лапшу!]

[Сегодня снова день, когда я восхищаюсь CN!]

Звуки донатов и благодарностей не прекращались. Некоторые зрители начали писать, что хотели бы увидеть, как Чу Нань готовит жареные баклажановые кармашки.

Он улыбнулся, отодвинул в сторону пустой котелок и сказал:

— Хорошо, тогда давайте приготовим жареные баклажаны с начинкой!

Мясной фарш уже был заранее приготовлен. Чу Нань достал миску с фаршем, добавил туда свежемолотую креветочную пасту и пояснил зрителям:

— Добавление креветочной пасты делает начинку более липкой и придаёт ей насыщенный вкус. Если вам лень готовить креветочную пасту, можете просто добавить немного крахмала — он тоже хорошо скрепляет фарш.

Затем он вбил в фарш два яйца, влил ароматную воду с луком и имбирём, чтобы убрать запах сырого мяса, добавил немного устричного соуса, соевого соуса, щепотку белого перца и соли. Всё тщательно перемешав, он оставил начинку настояться.

Теперь можно было приступать к приготовлению!

— Теперь давайте нарежем баклажаны. Следите за моими движениями, — Чу Нань положил баклажан на разделочную доску, отрезал у него кончики и начал нарезать особым способом: один раз надрезал неглубоко, второй раз — глубже. Закончив с первым, он поднёс его к камере и показал зрителям.

— Смотрите, при первом разрезе мы не прорезаем баклажан полностью, останавливаясь примерно на четырёх пятых. А второй раз разрезаем его до конца. Вот так получается «баклажановый кармашек».

В чате тут же появился вопрос:

[А зачем нарезать именно так?]

Чу Нань улыбнулся и, слегка раздвинув срез, показал зрителям:

— А теперь он похож на маленький кармашек, правда? В эту щель можно положить мясную начинку.

Он аккуратно взял небольшую порцию фарша и заполнил ею баклажановый кармашек. Затем тем же способом нарезал и подготовил весь баклажан, наполнив его мясом.

— Теперь приготовим кляр, — продолжил он.

Он насыпал в миску немного муки и обвалял в ней каждый баклажан. Затем в оставшуюся муку добавил два яйца, немного воды и тщательно размешал. Получилось ароматное тесто с лёгким запахом яичного желтка.

— Можно разогреть масло, — сказал он, поставив сковороду на плиту и налив в неё масло. Когда температура достигла примерно 160 градусов, он взял панированные баклажаны, обмакнул их в кляр, следя, чтобы тесто покрыло всю поверхность, и аккуратно опустил в горячее масло.

Как только баклажаны оказались в масле, раздалось аппетитное потрескивание. Когда их поверхность стала золотисто-жёлтой, Чу Нань вынул их и отложил на бумажное полотенце, чтобы стекло лишнее масло. Но затем он снова разогрел масло, доведя его до 180 градусов, и начал повторно обжаривать баклажаны.

Тут в чате не выдержал нетерпеливый зритель:

[Зачем жарить дважды? Разве недостаточно просто приготовить? Ты специально тянешь время, не давая людям поесть? Такой стример мне больше не нужен!]

Чу Нань ещё не успел ответить, а другие зрители уже набросились на него.

[Если он делает так, значит, на то есть причина. Не говори, если не разбираешься!]

[Если уходишь, зачем вообще писать? Просто закрой стрим и всё.]

[Спешишь? Так иди баллотируйся в парламент! Чего тут тогда сидишь?]

Чу Нань поспешил успокоить аудиторию:

— Давайте не будем ссориться. В принципе, этот зритель прав. Достаточно одной обжарки, чтобы еда была готова. Но как кулинарный блогер я стремлюсь к совершенству и хочу предложить вам лучший вкус.

Эти слова сразу вызвали уважение в чате, и Фушэн, который чувствовал то же самое, даже отправил донат в виде «Сердца океана».

Чу Нань усмехнулся:

— Давайте сделаем эксперимент. Одну половину баклажанов я пожарю только один раз, а

вторую — дважды. Так вы сами сможете сравнить разницу.

Он вернул часть баклажанов в масло и дал им ещё раз подрумяниться. Когда они стали насыщенно-золотистыми, он снова вынул их, обсушил от масла и выложил на тарелку.

Теперь перед зрителями стояли два блюда: на одном лежали баклажаны, обжаренные один раз, на другом — дважды.

Некоторые зрители втайне соглашались с тем недовольным комментатором: на первый взгляд разница между двумя видами баклажановых кармашков была минимальной, лишь оттенок корочки немного отличался. Ну и что это меняет?

Сначала все попробовали те, что жарились только один раз. Они выглядели аппетитно: золотистая корочка с лёгким ароматом баклажана. При соприкосновении с горячим маслом баклажан стал мягким и нежным, а мясная начинка внутри сохранила свою упругость, оставаясь сочной и насыщенной. Баклажан, пропитавшись мясными соками, вобрал в себя их аромат, и при каждом укусе мягкость овоща идеально сочеталась с плотной, слегка пружинящей текстурой фарша.

[И кармашки, жареные один раз, уже восхитительны!]

[Точно! Если бы у меня дома подавали такой ужин, я бы всегда приходил вовремя!]

Некоторые зрители, попробовав лишь одинарную обжарку, полностью удовлетворились вкусом. Несмотря на резкие слова того зрителя, многие начали задумываться: может, он действительно был прав?

Но Чу Нань ничего не стал объяснять. Он просто подвинул к центру тарелку с повторно обжаренными кармашками и сказал:

— А теперь попробуйте эту порцию.

На вид они практически не отличались от первых, разве что корочка была чуть темнее. Зрители взяли палочками по кусочку и осторожно откусили...

И в этот момент их глаза широко распахнулись от удивления.

Корочка хрустела с каждой крошкой, контрастируя с мягким, пропитанным ароматом фарша баклажаном.

Не веря своим ощущениям, они снова вернулись к первой тарелке и провели сравнительную дегустацию. И только теперь разница стала очевидной. Да, они были вкусными, но по

сравнению с повторно обжаренными чего-то явно не хватало.

Баклажаны, обжаренные один раз, имели мягкую корочку и больше сохраняли естественный вкус овоща, тогда как повторно обжаренные обладали хрустящей текстурой, которая придавала блюду совершенно другой уровень насыщенности. Каждый укус сочетал в себе нежность баклажана и плотность мясной начинки, но сверху всё это покрывалось аппетитной хрустящей корочкой.

Оказалось, что всего лишь одна дополнительная обжарка может так сильно изменить восприятие блюда. Многие зрители, которые ранее сомневались в необходимости этого шага, теперь испытывали лёгкое чувство стыда — Чу Нань всё делал правильно.

[Повторная обжарка действительно сделала корочку намного хрустящее! Теперь первый вариант кажется слишком простым.]

[Ну и ну, а ведь кто-то возмущался, что он зря тратит время... Если такой умник, сам бы открыл стрим и попробовал готовить.]

[Простите, CN, я была уверена, что первая версия уже идеальна, но теперь полностью изменила своё мнение...]

— То, что вы задаёте вопросы, — это хорошо, — спокойно сказал Чу Нань, глядя в камеру. — В кулинарии каждая деталь имеет смысл. Если я что-то не объяснил, просто спрашивайте, и я обязательно отвечу.

Зрители доели последние кусочки, и Чу Нань собирался завершать эфир. Он попрощался с подписчиками и уже потянулся к камере, чтобы выключить её, как вдруг на экране вспыхнуло сообщение:

[Так ты тот самый Чу Нань, который собирался выйти замуж за маршала? Вот уж действительно бесстыжий!]

*Баклажановые кармашки □ □ □ □ □