

Вскоре настала очередь человека, который готовил блюдо со свиными почками. Перед этим председатель Гу и Руан Тан заметили, что он недостаточно долго обжаривал их, потому что был слишком взволнован, что привело к тому, что почки были наполовину сварены. Они пришли к выводу, что лучший способ решить эту проблему — использовать высокую температуру для быстрого обжаривания. Однако необходимый для этого тепловой контроль был достаточно высок. Если он не в состоянии контролировать температуру, почки могут быть переварены, что сделает их слишком жёсткими. От этого пострадают вкус и текстура блюда.

Но, видимо, он использовал неверный метод. Должно быть, он попробовал их после обжиги и обнаружил, что блюдо не прожарилось. Однако он не осмелился ошпарить её снова, чтобы она не оказалась такой же, как при первой попытке. В конце концов, он решил использовать жёлтое вино и белый уксус, чтобы скрыть этот вкус почек. Этот метод был не совсем неправильным. В конце концов, рисовое вино и белый уксус действительно обладают дезодорирующим эффектом. Если бы он лучше контролировал себя, это могло бы произвести хороший эффект.

К сожалению, в очередной раз из-за своего беспокойства он налил слишком много уксуса. Хотя позже он покрыл его соусом, он не мог скрыть чрезмерную кислотность в свиных почках. Наконец он сделал красивую и изящную тарелку с огурцом и болгарским перцем. Свиные почки тушили в течение 20 минут на слабом огне. Затем он использовал густой красный соус, чтобы улучшить вкус. С точки зрения внешнего вида и аромата, выглядело идеально. Однако это было не так, как только вы попробовали его.

Хотя рыбный запах был удалён, чрезмерная кислотность разрушила белковую и тканевую структуру свиных почек, в результате чего они полностью утратили свою первоначальную нежную текстуру. Густой соус также не мог скрыть резкой кислотности.

[Юлань Сяньвань: Это выглядит очень хорошо, и это пахнет замечательно. Но тогда почему у него странный вкус?]

[По обе стороны от воды: Да, у него отвратительный вкус.]

Как легко себе представить, его результаты были далеко не идеальными.

Однако за его спиной стояло великолепное блюдо с почками. Соперник использовал расположение в стиле пшеничного колоса, которое ранее использовал в своём прямом эфире Руан Тан. Почку разрезали на длинные полоски в форме пшеницы. Он использовал соевый соус и дубаньцзян в качестве приправы и добавил нарезанный болгарский перец перед жаркой на сильном огне. Он не только выглядел красиво, но и имел богатый и мягкий вкус. Его текстура была гладкой и нежной, доказывая, что он очень хорошо контролировал тепло. Судьи снова закивали головами.

Цянь Юн, который в прошлый раз удостоился чести быть в первой тройке, решил использовать свиные рубцы для создания блюда типа Шуй Чжу. Несмотря на то, что он нарезал свинину тонкими полосками, даже после кипячения в горячем масле она не была прожарена. В конце

концов, свиные рубцы имели относительно плотную структуру, в отличие от рыбного филе, которое быстро готовилось. Оно было слишком жутким на вкус, чтобы даже Руан Тан и другие постоянные судьи не могли принять это блюдо, не говоря уже о специальных судьях, у которых было более тонкое чувство вкуса.

Солдаты проглотили свиную требуху, не желая выплёвывать её на глазах у сотен миллионов зрителей. Они заставляли себя сохранять холодное поведение, приличествующее солдатам. Однако, судя по их лицам и всё более напряжённым выражениям, это определённо не было хорошо на вкус. Однако десять судей-зрителей за пределами площадки не испытывали таких угрызений совести и просто выплёвывали его, как только оно попадало им в рот.

Лицо Цянь Юна внезапно побелело. Он низко поклонился судьям и тихо удалился.

Руан Тан обеспокоенно посмотрел на Хэ Юнь Чэня. Он знал, что уровень Хэ Юнь Чэня был самым высоким среди судей, и его чувства были более чувствительными. Он беспокоился, что у него может быть какая-то неблагоприятная реакция от поедания этой полусырой свиной требухи.

Хэ Юнь Чэнь, казалось, почувствовал его беспокойство и вернул ему ободряющий взгляд. Это успокоило мысли Руан Тана.

Наконец настала очередь Ши Минсюю. Он закончил готовить в последнюю минуту, поэтому пришёл последним. Но публика с нетерпением ждала его блюда. Они хотели знать, как же это блюдо, на приготовление которого ушло целых полтора часа, было на вкус.

Он намеренно разрезал тушёные свиные кишки на косые ломтики. На первый взгляд они выглядели как толстые куски мяса, что заставляло тех зрителей, которые не могли смириться с употреблением свиных кишок, чувствовать себя намного лучше. Он украсил их красным перцем чили и посыпал мелко нарезанным зелёным луком. Глядя на него, зрители возбуждали свои аппетиты.

Ощущение от поедания этого мяса было новым для многих зрителей. Тушёные кишки имели богатый и густой вкус. Оно было нежным и слегка пряным от красного перца чили. В конце концов, оно даже имело своеобразный чистый и сладкий вкус. Блюдо имело богатый и многослойный вкус. Как будто волна за волной, слой за слоем накапливались ароматы. Это было чудесное ощущение.

[Квингуи Акрин: О, это восхитительно! Я, наверное, догадываюсь, откуда взялись эти пряные и пикантные ароматы, но откуда в конце концов взялся этот сладкий вкус?]

[Му Яньфань: Верно, верно. Этот сладкий вкус, в конце концов, не может быть легендарным "сладким послевкусием"?]

[А Хуй — самый послушный: Пфф, это не тот способ, которым вы используете "сладкое

послевкусие". Я думаю, это может быть прозрачная жидкость, которую он добавил, когда выудил её из кастрюли. Может быть, это сахарная вода?]

У Руан Тана тоже была довольная улыбка на лице после того, как он попробовал свиные кишки.
— Последнее, что ты добавил, был грушевый сок, верно?

— Да, - Ши Миньсю тоже слегка улыбнулся. Он всегда восхищался молодым шеф-поваром, сидевшим перед ним, и не удивлялся, что тот мог попробовать грушевый сок.

— А как ты додумался использовать грушевый сок? - с любопытством спросил Руан Тан.

Грушевый сок имел чистый и сладкий вкус, который мог пробиться сквозь приторный вкус чрезмерно богатых блюд. Добавляя в блюдо нужное количество грушевого сока, можно сказать, что Ши Миньсю добавлял прикосновение, которое оживляло это произведение искусства. Лёгкий сладкий вкус не только придавал ему свежий вкус, но и прорезал жирность и уменьшил пряность. Это был шаг, который служил большой цели.

— Иногда я пью фруктовый сок дома и больше всего люблю грушевый. Мне нравится, как это сладко, но не приторно, - так уж получилось, что в таинственном ящике оказалась груша. Поэтому он разрезал его и выжал немного сока, который разбрызгал на блюдо, когда вынимал его из кастрюли.

Руан Тан одобрительно кивнул. Он был уверен, что Ши Миньсю войдёт в тройку лучших в этом соревновании и что он далеко пойдёт в своём кулинарном путешествии.

[Мо Юй: Вау, оказывается, это грушевый сок! Мой Тан такой удивительный. Он узнал, что это такое, с помощью одного единственного вкуса!]

[Вао-Вао-Вао: Ши Миньсю, молодец!]

Наконец, включая Цянь Юна, в этом раунде было двенадцать человек. Остальные тринадцать вступили в следующий этап — тест на базовые навыки. В этом раунде они будут бороться за одно из жалких пяти мест, чтобы выйти в финал.

— Основной тест на мастерство в этом раунде - это всё ещё работа ножом, - сказал Руан Тан, доставая китайского окуня: — Я приготовил рыбу для банкета Рутов. Может быть, вы заметили форму готового изделия, но не знали, как оно было сделано. Я покажу вам сегодня.

У китайского окуня было относительно мало рыбьих костей. Мясо его тоже было гладким и нежным. Не было лучшего выбора, чтобы сделать беличью рыбу.

Руан Тан взял кухонный нож и быстро очистил рыбу от чешуи. Он удалил жабры и внутренние органы, а затем вымыл их чистой водой.

Затем он отрезал брюшной плавник и отрезал всю голову, оставив только тело рыбы. Он разрубил его пополам от середины рыбьего позвоночника. Он удалил центральную рыбью кость, но хвост оставил себе. Затем, не повредив рыбью кожу, он разрезал её на косые формы.

— Вся рыба должна быть разрезана с помощью этой длинной и тонкой формы. После жарки она будет раздуваться и выглядеть как мех на белке, - после разделки Руан Тан зачерпнул рыбу, и они увидели, как рыба раскрывается кусочек за кусочком, но кожа рыбы была всё ещё цела. — Каждый кусочек, который вы делаете, должен быть распределён равномерно, и вы должны обратить внимание на силу, которую вы вкладываете. Плоть должна быть прикреплена к коже и не отваливаться. Если вам удастся срезать её, как это сделал я, то вы пройдёте.

— У каждого из вас есть по три рыбы, и вам даётся один час. Вы можете представить мне ту, которую считаете своей лучшей работой.

[Соус Мана: Мой Тан такой красивый! Эта работа с ножом просто потрясающая!]

[Юэ Юй Синьхуа: Я с нетерпением жду финальной пятёрки! Я надеюсь, что все сделают всё возможное!]

Чтобы выйти в полуфинал, можно сказать, что остальные 13 участников не имели явных недостатков. Их мастерство владения основными навыками было определёнno исключительно.

Хотя метод резки беличьей рыбы не выглядел таким тонким, как когда Руан Тан резал картофельные ломтики, была небольшая ловушка, поскольку это проверило бы понимание участниками зерна и других свойств ингредиента.

Это было похоже на то, как опытный мясник режет тушу быка. Если он знает достаточно об ингредиентах, он будет знать о каждой части мяса и распределении костей. Каждая часть, которую он вырезает, будет гладкой и совершенной. Если вы принимаете только форму, но не обращаете внимания на небольшие различия в распределении и текстуре каждой рыбы, нарезанная рыба определёнno будет искорёжена.

В это время было видно, что уровень каждого участника был разным.

Некоторые люди понимают это, а некоторые нет, но никто не был настолько глуп, чтобы напомнить об этом своим конкурентам в это время. Они просто молча отнесли рыб обратно к своим кухонным столам и приступили к обработке.

Руан Тан, президент Гу и Гэ Лао наблюдали за этими участниками, как обычно. У Чжа Панпан, Цао Чжун и Ши Миньсю всё очень хорошо. Их базовые навыки были очень прочными. Как единственная девушка среди них, Чжа Панпан была особенно осторожна.

Движения этих троих не были ни быстрыми, ни медленными. Их скорость, казалось, соответствовала стандарту, но каждый срез, который они делали, был правильным и очень точным. По сравнению с другими участниками, которые либо хотели показать свои навыки владения ножом и столкнулись с трудностями, либо были слишком осторожны и допускали ошибки, их выступление казалось намного более надёжным.

В итоге восемь человек успешно прошли тест на базовые навыки, и только пятерым было разрешено пройти в финал. Это были Чжа Панпан, Цао Цзюнь, Ши Миньсу, Ву Аньминь и Чэнь Юаньву.

Первые четыре человека были теми, кто ранее завоевал честь быть в первой тройке предыдущих раундов. Они были хорошо знакомы зрителям, и неудивительно, что они вошли в пятерку финалистов.

Но имя Чэнь Юаньву было им немного незнакомо. Но, увидев его, они сразу же вспомнили, кто он такой — не тот ли это лихой, сильный и крепкий молодой человек, который сделал восхитительное блюдо из мясных шариков, разбитых вручную? Они никогда не ожидали, что его ножевая работа будет такой выдающейся!

Сделав это, он стал очень популярным.

Следующим был финал, который был настоящим испытанием их силы, так что на этот раз тройка лучших больше не будет пользоваться никакими привилегиями.

— Поздравляю с выходом в финал. Было нелегко для вас добраться до этой точки, но трудности для финала будут только увеличиваться. Я надеюсь, что вы вернётесь и подготовитесь, чтобы вы могли выступить в финале с максимумом своих возможностей, - с улыбкой сказал президент Гу.

— Да, конечно! - хором ответили все пятеро.

Полуфинал закончился. Специальные судьи также ушли один за другим, оставив только Хэ Юнь Чэня. После того, как Руан Тан объявил об окончании этого раунда, Хэ Юнь Чэнь подошёл и взял его за руку.

— Пойдём домой.

<http://bllate.org/book/16506/1499904>