

Когда Ран Цзин и Хэ Вэй Е вернулись, они увидели, что братья поссорились.

Эта сцена больше не казалась им странной. С тех пор, как он был молод, Хэ Юнь Чэнь всегда был более серьёзным и правильным, и Хэ Юнь И часто дразнил его. Несколько раз он даже дразнил его до слёз. Когда два брата выросли, Хэ Юнь Чэнь начал бороться против Хэ Юнь И. Тем не менее, Хэ Юнь И воспользовался их различием в телосложении и совершил квази - несчастный случай, так что Хэ Юнь Чэнь не осмелился ударить его.

Так или иначе, за эти годы оба брата выросли постоянно ссорясь и поднимая шум, но вопреки видимости, их чувства были глубже, чем у других братьев.

На этот раз Руан Тан прислал много блюд. Ран Цзин приготовила кастрюлю риса, и вся семья наелась баклажанов.

Закончив трапезу, он принял душ. С баннным полотенцем на поясе и водой из волос, стекающей по контурному лицу, он сел на кровать. Он рассеянно смахнул воду с лица и начал думать о том, как добраться до Руан Тана.

Очевидно, было недостаточно просто посылать подарки через комнату прямого эфира. Если он хочет занять место в его сердце, Хэ Юнь Чэнь должен установить с ним реальную связь.

Снизу доносился громкий и шумный диалог из телесериала. Хотя звук был не очень громким, он всё ещё был достаточно ясен для его ушей.

Он напомнил Хэ Юнь Чэню, разве Руан Тан раньше не был Киноимператором?

Актёр, только что получивший высшую награду для актера мужского пола, в своё самое многообещающее время неожиданно столкнулся с неудачей. После пяти лет сна его первоначальная популярность и связи в основном исчезли. Может быть, в сердце Руан Тана всё ещё жила горечь?

Вспоминая слишком тонкие запястья, которые он заметил в записях, он не мог не чувствовать себя немного расстроенным. Он был ещё ребёнком, прошло не так уж много времени с тех пор, как он стал взрослым. Он так долго боролся в одиночку и испытывал такие взлёты и падения. Сколько печали он таил в своём сердце?

«Я могу ему помочь».

Эта мысль пустила корни в сердце Хэ Юнь Чэня и быстро расцвела. Даже если бы Руан Тан вернулся к актёрской деятельности и больше не мог вести прямые трансляции, но пока он был счастлив, не было ничего более важного.

Думая таким образом, Хэ Юнь Чэнь открыл свой «компьютер» и связался с несколькими

своими друзьями, которые были в развлекательных компаниях. Как сын королевы развлечений, Ран Цзин, его сеть связей не ограничивалась только военными.

С личностью Хэ Юнь Чэня всё, что ему нужно было сделать, это говорить, и в принципе не было ничего, что нельзя было бы сделать. Всего за несколько коротких дней, несколько электронных сценариев были отправлены в руку Хэ Юнь Чэня.

Он удалил все сценарии, в которых были опасные боевые сцены, и удалил некоторые, которые включали сцены, демонстрирующие интимную привязанность. Затем ему с трудом удалось выбрать два сценария, которые всё ещё подходили для его намерений.

Хотя линейка для двух сценариев не была роскошной, сценарии были очень хорошими. Если бы Руан Тан захотел вернуться, было бы невозможно получить коммерческий блокбастер с его нынешней популярностью. Но как бывший Император кино, он не мог унижить свою ценность и играть третью или четвертую главную роль или какую-то общую вспомогательную роль. В этом случае те фильмы с хорошими персонажами и сценарием, которые склонялись к тому, чтобы быть художественными фильмами, были лучшим выбором.

Руан Тан вернется на экран через пять лет через нишевый рынок, но впечатляющий художественный фильм. В сочетании с его растущей популярностью в качестве кулинарного ведущего и усилиями Хэ Юнь Чэня распространить слово через его контакты в развлекательном кругу, тема возвращения Руан Тана, несомненно, вызовет большую волну интереса. Благодаря поддержке этого акционера, Руан Тан мог легко распрощаться со своим нынешним образом жизни и получить великолепную прибыль.

После того, как Хэ Юнь Чэнь понял, как создать импульс для Руан Тана и позволить его пути идти гладко, он открыл комнату прямого эфира, как это было его обычаем. Однако, немного подождя, он заметил, что в гостиной по-прежнему темно и никого нет.

Однако в зале прямого эфира появилось объявление, гласившее, что ведущий отправился участвовать в тесте по оценке уровня Ассоциации поваров, поэтому прямой эфир был приостановлен на один день.

Хэ Юнь Чэнь был поражен, после подсчета дней, это был действительно день ежемесячной оценки Ассоциации поваров.

Ведущий готовился к тесту на сертификат шеф-повара? Он не мог не нахмуриться, вспомнив группу солнечных пятен. Хотя с ними и разбиралась Ран Цзин, запретив использование IP-адресов этих людей, но главным подстрекателем этих людей был старший исполнительный директор Ассоциации шеф-поваров. Он должен позаботиться о безопасности ведущего.

До этого ведущий и этот зачинщик не имели прямого контакта. Этот человек хотел положиться на общественное мнение, чтобы погубить репутацию ведущего. Теперь, когда сам Руан Тан окажется на чужой территории, разве другая сторона отпустит его так легко?

Думая об этом, Хэ Юнь Чэнь немедленно встал и вышел за дверь. Он даже не переоделся в военную форму. Одним широким шагом он сел в подвешенный автомобиль.

Кто бы они ни были, если они осмелились причинить хоть какую-то обиду ведущему, значит, они настроили против себя всю семью!

Руан Тан ехал на подвешенном автомобиле и рано прибыл на место проведения оценки Ассоциации поваров. Похоже, что было много людей, которые пришли, чтобы пройти тест. Небо было чёрным от огромного количества подвешенных машин. Это было захватывающее зрелище.

Подвесные автомобили имели интеллектуальную систему унифицированного управления, поэтому процесс посадки и выхода из машины осуществлялся упорядоченно. Там не было беспорядочных сцен пробок, подобных тем, что были в его прошлой жизни.

Через десять минут он вышел из машины, увидел огромное здание с вывеской филиала Ассоциации поваров № 133 и вошёл внутрь. Он почти восстановил свою прежнюю внешность, но, чтобы избежать каких-либо инцидентов, надел заранее приготовленные очки в чёрной оправе, простую белую рубашку и брюки. Темперамент и одежда первоначального владельца тела, должно быть, были более привлекательными. С тем, как он делал вещи сейчас, его темперамент был совершенно другим, чем у первоначального владельца. Плюс его нынешняя форма тела была намного тоньше, чем раньше. В глазах других людей он просто имел бы сходство с первоначальным владельцем, но никто не догадался бы, что они были одним и тем же человеком.

У входа в Ассоциацию шеф-поваров стоял умный сканер. Вам нужно было только нажать световой мозг на датчик, чтобы завершить регистрацию и войти в свою информацию.

Руан Тан присоединился к потоку людей, входящих в огромный зал, ожидая начала оценки. Приёмный зал был круглым, и кандидаты ждали в специально отведённой зоне ожидания в центре. Вокруг были маленькие комнаты, где каждый из кандидатов должен был пройти своё испытание.

После завершения регистрации он получил электронный документ под названием «часто задаваемые вопросы по оценке», в котором подробно излагалась некоторая информация, связанная с оценкой.

Оценочный тест Ассоциации поваров требовал использования ингредиентов, предоставленных Ассоциацией, для приготовления различных блюд. Эти ингредиенты могут быть смешаны и использованы вместе, или они могут быть использованы отдельно, чтобы сделать независимое блюдо, в зависимости от того, как кандидат хотел это сделать. Однако каждый ингредиент, используемый в качестве темы экзамена, должен использоваться в качестве основного ингредиента блюда. Хотя его также можно использовать в качестве вспомогательного блюда,

кандидатам не разрешалось смешивать только немного ингредиента, чтобы они могли удовлетворить требование через лазейку.

Что касается того, сколько блюд будет представлено, это также зависело от планов кандидата. Если сорт был достаточно хорош и вкус был хорош, кандидат мог получить красную отметку «отлично» на обратной стороне сертификата звёздного ранга. Наличие этой печати означало бы разницу между небом и землёй среди поваров одного ранга.

Требования к оценке ранга в одну звезду были относительно простыми. Требовалось пять ингредиентов. Двум звёздам требовалось пятнадцать, а трём - двадцать пять. Для каждой дополнительной звезды количество ингредиентов, необходимых кандидату для приготовления пищи, увеличится на десять, а ценность шеф-повара удвоится. Но тест на четыре звезды и пять звёзд был не так прост. Помимо удивительного количества сорока пяти ингредиентов, которые предстояло приготовить, существовали также требования к качеству и вкусу блюд. И если вы хотите стать пятизвёздочным шеф-поваром, ваша способность создавать новые блюда, естественно, очень важна. Вы должны были, по крайней мере, разработать более десяти блюд, и вам также нужно было пройти одобрение высшего органа Ассоциации поваров. Если более половины одобрено, вы можете стать пятизвёздочным шеф-поваром.

Империя продвигала натуральные ингредиенты в течение 30 лет. За последние два десятилетия было всего десять пятизвёздочных шеф-поваров, одним из которых был нынешний президент Ассоциации шеф-поваров Гу Ле Цзи. Даже четырёх-звёздочных шеф-поваров остались только сто человек. В отличие от межзвёздного населения в 100 миллиардов человек, эта сотня людей была дороже, чем гигантские панды в зоопарках во время его предыдущей жизни.

Готовые блюда, произведённые во время теста, сначала проверяются машиной, чтобы подтвердить, что это безопасно для еды. Убедившись, что нет никаких проблем, несколько экспертов попробуют его на вкус. Если пища, произведенная кандидатом, может быть одобрена экзаменатором, кандидат сможет пройти оценку. Если одобрение эксперта не было получено, оценка будет считаться провальной.

Чтобы обеспечить справедливость оценки, всё содержание будет записано в виде голографических данных, а затем загружено на официальный сайт Ассоциации поваров, открытый для всех жителей Империи. Это было сделано для предотвращения мошенничества и других видов коррупции.

В общем, было очень трудно смешать все виды ингредиентов вместе и выйти с чем-то определённо вкусным. Таким образом, большинство кандидатов решили бы сделать каждый ингредиент в одно блюдо.

Но для Руан Тана это было не слишком сложно.

Он спокойно ждал начала аттестации, и разговоры других кандидатов продолжали вливаться в его уши, а затем он услышал непрерывные восклицания со стороны.

- Ах! Всё кончено! Всё кончено! Академия только что запустила новые ингредиенты! Двое из них!

- Боже мой! Они ведь не будут включать это в оценку, не так ли?

Кто-то быстро ответил ему в отчаянии: - Это возможно. Предмет оценки будет взят с торгового сайта в момент проведения оценки, независимо от того, является ли он новым или нет, - Говоря это, он не мог не скорбеть: - Академия Наук, почему сегодня? Почему вы выпускаете новые ингредиенты непосредственно перед началом оценки?!

Когда он услышал о выпуске новых ингредиентов, Руан Тан мгновенно догадался. Он открыл торговую площадку и, как и ожидалось, перед ней и в центре стояла пара зелёных и красных перцев. Глаза его невольно заблестели. Был ли он измельчён в порошок чили в качестве приправы, или использовался в качестве дополнения или непосредственно обжаривался в качестве основного блюда, перец чили был восхитительным. Жгучий и возбуждающий вкус сделал бы людей зависимыми от него.

На самом деле, поскольку он имел статус консультанта Академии Наук, он уже получил образцы перца от Хэ Юнь И прошлой ночью. Он попробовал немного, и вкус был довольно чистым. В нём было достаточно воды и немного сладости. Вкус должен быть ошеломляющим. Он намеревался приготовить пикантное блюдо в прямом эфире завтра, но, похоже, этот план может быть выполнен с опережением графика.

Оценка началась очень быстро. Серийный номер каждой комнаты и номер кандидата отображаются на большом экране зоны ожидания. Кандидаты должны были только проверить номер своей собственной комнаты оценки.

После ожидания в течение двух раундов или около того, наконец, настала очередь Руан Тана.

Согласно подсказке большого экрана, Руан Тан подошёл к двери комнаты, соответствующей его собственному номеру, и после проверки методом световой индукции мозга дверь комнаты была мгновенно открыта.

Войдя, он обнаружил, что комната оказалась гораздо больше, чем он думал. Это была большая кухня, и все кухонные принадлежности были доступны и аккуратно расставлены.

В это время в легком мозгу Руан Тана всплыло напоминание о пяти случайно выбранных ингредиентах: красном перце, зелёном перце, яйце, рыбьей голове и свиной печени.

Затем в левой стене открылась маленькая дверца, и умный робот передал коробку Руан Тану. По-видимому, это содержало пять ингредиентов, которые он должен использовать для этой оценки.

Руан Тан открыл коробку и увидел большой красный перец чили и зелёный болгарский перец, пять яиц, две большие рыбы головы и большой кусок свиной печени. Всё, что ему теперь нужно было сделать, это приготовить вкусную еду из этих пяти ингредиентов.

Бабушкины яйца Чили (La Jiao Wai Po Dan), рубленый перец рыба голова (Duo Jiao Yu Tou) и зелёный перец с печенью свиньи — почти мгновенно, Руан Тан смог выйти с соответствующими рецептами.

Однако, чего Руан Тан не знал, так это того, что в комнате наблюдения на другом конце кто-то злобно улыбался ему.

- О, Руан Тан, Руан Тан, даже если ты очень способный, давай посмотрим, что ты сможешь сделать с этими вещами.

С тех пор как Ци Чжо увидел имя Руан Тана в списке кандидатов, он уделял ему особое внимание. Он лично просил назначить его в качестве оценщика тестов для места проведения оценки Руан Тана. Он собирался решительно выплюнуть купорос. Все эти «превосходные» ингредиенты были «тщательно отобраны» им самим, чтобы гарантировать, что Руан Тан никогда не сможет пройти оценку!

- Президент, этот перец - тот самый ингредиент, о котором сегодня объявила Академия Наук. Будем ли мы сразу использовать его в оценке? - у одного из его подчинённых было озабоченное выражение лица.

- Что-нибудь случилось? Ввод новых ингредиентов в базу данных полностью соответствует стандартным операциям. Ему не повезло получить перцы, кого он может винить? - сказал Ци Чжо с холодной улыбкой. - На этот раз я должен дать понять этому старику Гу, какой именно мусор ему приглянулся — он даже не смог пройти начальную оценку уровня! Он хочет натренировать этого Руан Тана занять должность, которая должна принадлежать мне, ну, он должен быть в состоянии войти в Ассоциацию первым!

- Но разве это не слишком много, чтобы дать ему ломовые ингредиенты, такие как рыба голова и свиная печень? В случае, если люди узнают, что мы обманули систему, это вызовет много проблем... - в конце концов, весь процесс оценки должен был быть записан и загружен на официальный сайт. Ингредиенты, которые предназначались для Руан Тана, было очень трудно приготовить, и это было настолько чрезмерно случайным, что людям было бы легко увидеть, что что-то не так. Как только что-то пойдёт не так, Ци Чжо, естественно, не должен был волноваться, это будет маленький картофель фри, как он, который понесёт основную тяжесть ущерба!

- Чего ты боишься? Разве ты не дал ему яйца? Даже если он просто жарит их, то по крайней мере одно блюдо пройдёт, не так ли? Мы практически даём ему бесплатные очки! - Ци Чжо раздражённо прищурился. - Может быть, ты беспокоишься о нём?

- Нет, нет, нет, я просто боюсь, что это повлияет на ваш престиж.

- Хм, - Ци Чжо фыркнул и снова перевёл взгляд на видео наблюдения.

После того, как Ци Чжо отругал его, у человека не было выбора, кроме как закрыть рот, и он посмотрел на Руан Тана на видео наблюдения сложным взглядом. Учитывая его положение, он должен был поддерживать Ци Чжо, но с точки зрения того, что принесёт ему пользу, это было не обязательно так. Если Руан Тан вступит в Ассоциацию, то для него не будет никаких неудобств. Даже если бы Руан Тан действительно стал преемником президента, то он мог бы даже произвести благоприятное впечатление как один из экзаменаторов, но неудача Руан Тана означала, что его могут допросить позже и даже использовать в качестве козла отпущения.

Он украдкой взглянул на выражение лица Ци Чжо и увидел, что тот всё ещё выглядел так, словно наблюдал за разворачивающейся драмой. Поэтому он тоже перевёл взгляд на комнату оценки, молясь, чтобы Руан Тан показал себя хорошо, не настолько, чтобы пройти оценку, но и не настолько плохо, чтобы быть уродливым.

Но, глядя на эти пять ингредиентов, он не мог избавиться от горького привкуса во рту. Не говоря уже о том, что этот перец чили был выпущен Академией сегодня, но когда они получили его заранее, вкус был настолько пугающим. Просто небольшой глоток заставил бы весь рот чувствовать онемение от булавок и иголок. И может быть, это было потому, что его палец коснулся чего-то на перце, но после, когда он коснулся своего лица и глаз, казалось, что эти места горели! Это было чертовски больно!

Что именно из этого люди могут съесть? Это явно было биохимическое оружие!

Были также три других ингредиента. Кроме яйца, которое было обычным ингредиентом, какую часть рыбьей головы и свиной печени вы могли бы съесть? При приготовлении рыбы и свинины в ресторанах, они были просто выброшены! Однако, строго говоря, эти части, которые нельзя есть, на самом деле считаются пищевыми ингредиентами. В результате они были включены в оценку этого месяца. Вместе с этими ужасающими чили, не говоря уже о том, чтобы приготовить вкусное блюдо, просто сделать блюдо, которое было недовитым и съедобным, уже можно было считать благословением небес.

Казалось, что ему придётся нести этот горшок... думая так, лицо мужчины не может не скорчить горькую гримасу. Он решил, что, несмотря ни на что, он собирается спихнуть всё на невезение Руан Тана! В конце концов, никто не мог предсказать то, что называется удачей.

В это время начал действовать Руан Тан. В ходе оценки все специи и приправы, продаваемые на рынке, были доступны, а вспомогательные ингредиенты, такие как лук, имбирь и чеснок, также были размещены на столе.

Руан Тан сначала промыл свиную печень, а затем нарезал её тонкими ломтиками. Он достал кастрюлю и поставил в чистую воду для замачивания. Это должно было быть пропитано в течение по крайней мере 30 минут, поэтому он начал обрабатывать голову рыбы.

Он равномерно распределил соль, молотый перец и сок имбиря-шалота на рыбью голову и дал

ей замариноваться в течение нескольких минут, чтобы рыба голова впитала аромат.

Затем Руан Тан наполовину наполнил кастрюлю водой, добавил немного растительного масла и положил туда ломтики имбиря и нарезанный лук-шалот. Оба ароматических вещества беззвучно опустились на дно горшка. Экзаменатор беспомощно покачал головой. Конечно же, это было слишком много, чтобы иметь дело с этим видом ингредиента, так что Руан Тан даже сдался и просто приготовился сварить его в суп?

Ци Чжо усмехнулся ещё больше: – Что это за штука? Молодежь в наши дни! Так как горшок треснул, может быть, стоит его разбить? Уморительно!

Подчиненный не удержался и покачал головой. Он уже мог предвидеть неудачу этого молодого человека.

Они наблюдали, как Руан Тан осторожно положил рыбу и использовал высокий огонь, чтобы сварить её. Он использовал ковш, чтобы вычерпать плавающую пену, а затем накрыл кастрюлю крышкой, позволяя ей тушиться на слабом огне. Они беспомощно покачали головами.

Это был самый простой способ приготовить суп. Независимо от того, какие ингредиенты были использованы, вы можете съесть его после кипячения. Но делая это так, в основном гарантировал, что блюдо не будет вкусным деликатесом. Более того, то, что получил Руан Тан, было просто рыбьей головой. Он не мог ни разрезать его, ни поджарить. Кроме того, чтобы бросить его целиком, что ещё мог придумать этот бедный парень?

Человек посмотрел на Ци Чжо и мрачно подумал в своём сердце: «Руан Тан, если ты хочешь обвинить кого-то, то вини себя за то, что обидел того, кого не должен был обидеть».

Руан Тан понятия не имел о ситуации в комнате наблюдения. Суп из рыбьих голов готовился уже полчаса, поэтому он принялся готовить бабушкины яйца чили.

Сначала он нарезал красный перец мелкими кусочками, затем нарезал чеснок и зелёную часть лука. Он разбил в миску три яйца и быстро взбивал их палочками, пока сверху не появился слой пузырьков.

Когда масло в кастрюле нагрелось, в неё заливают яйца. Когда яичница жарилась, он нарочно добавлял в неё побольше масла, чтобы яичница получилась более пушистой и нежной, и она не прилипала к сковороде.

Он поджарил яйца, пока они не стали золотисто-жёлтыми с обеих сторон, а затем вынул их и разрезал на ровные куски.

Затем он положил тонкие ломтики чеснока на сковороду и обжарил их на медленном огне, пока они не стали ароматными. Затем он вынул его из кастрюли и отложил в сторону для

последующего использования.

На дне кастрюли всё ещё оставался тонкий слой масла. Вместо того, чтобы мыть кастрюлю чистой, Руан Тан положил в ломтики красного перца и пусть они полностью реагируют с маслом, настоящим на ароматах яиц и чеснока. После того, как перец был приготовлен, он добавил обратно в чеснок и кусочки яйца, чтобы обжарить их вместе. После приправы с небольшим количеством соевого соуса, сахара, соли и ароматного уксуса, он положил в нарезанный зелёный лук и обжарил ещё несколько раз на сильном огне. Вскоре после этого тарелка с восхитительным бабушкиным яйцом чили была готова.

В это время кипящий суп из рыбных голов был почти готов. Рыбный суп полностью стал молочно-белым, источая соблазнительный аромат.

Он выудил из кастрюли имбирь и лук-шалот, приправил их солью и перцем и, наконец, добавил кусочки имбиря и нарезанный зелёный лук. Богатый и ароматный суп из рыбных голов был готов.

В это время свиная печень также была уже полностью пропитана. Кровь была полностью разбавлена водой, поэтому Руан Тан просто вылил кровавую воду, а затем свиная печень была многократно промыта, пока кровь не просочилась наружу.

После того, как свиная печень высохла, он положил её в миску и добавил приправы, такие как соль, крахмал, лёгкий соевый соус, уксус, перец и сахар. Он хорошенько перемешал их, а затем отложил в сторону, чтобы дать ему отдохнуть.

Разогревая сковороду с маслом, Руан Тан быстро нарезал лук и зелёный болгарский перец.

Когда масло полностью нагрелось, он положил в него свиную печень и обжарил её, пока она постепенно не побелела. Затем он вынул её из кастрюли.

Оставшееся на сковороде масло использовал для обжаривания нарезанного зелёного лука и зелёного перца. Когда она начала источать восхитительный аромат, он положил её обратно в печень свиньи. После быстрого обжаривания их вместе, блюдо было готово.

Один суп и две тарелки. Одним из них были яркие и красочные, красные и желтые яйца чили. В то время как другой был зелёный перец со свиной печенью. После приготовления Руан Таном даже изначально отвратительная свиная печень выглядела намного более аппетитной. С миской молочно-белого рыбного супа в стороне, казалось, что никто не мог придаться к этим трём блюдам.

Поставив две тарелки и суп бок о бок на столешницу, Руан Тан посмотрел в сторону камеры и сказал:

- Готово.

<http://bllate.org/book/16506/1499820>