

Услышав, что сказал Руан Тан, на лице Ци Чжо появилась насмешка. Сейчас он ненавидел Руан Тана до мозга костей.

- О! Шутник! Ты думаешь, что четырехзвёздочный рейтинг - это то, что ты можешь получить только потому, что ты этого хочешь?

Однако никто из людей, находившихся на месте происшествия, ничего ему не сказал. Гу Ле Цзи нахмурил брови и посмотрел на Руан Тана, казалось, всерьёз обдумывая целесообразность этого вопроса.

Хотя он высоко ценил Руан Тана, когда всё было сказано и сделано, Руан Тан только в первый раз отважился выйти из своей «соломенной хижины». Если его подвергнуть слишком сильному воздействию, он может сломаться. Он опасался, что это импульсивное действие, вызванное мгновенным всплеском духа, может негативно сказаться на развитии этого многообещающего юноши. Гу Ле Цзи посоветовал:

- Мой мальчик, достижение четырёхзвёздочного ранга не так просто, как ты себе представляешь. Тебе нужно будет из 20 ингредиентов приготовить целых десять блюд. И даже до этого тебе нужно будет сначала пройти двухзвёздочный и трёхзвёздочный ранг. Я понимаю, что ты перенёс некоторые обиды, однако, будущее долго. Теперь тебе незачем цепляться за этот гнев.

- Пожалуйста, не волнуйтесь, - улыбнулся Руан Тан. - Раз уж я осмелился это сказать, значит, я определённо могу это сделать.

Видя его решительный настрой, Гу Ле Цзи не пытался разубеждать его дальше.

- Хорошо, ещё нет двенадцати часов. Ещё есть время, чтобы сделать оценку ранга двух звёзд, - он принял решение. Даже если Руан Тан провалит оценку, он был уверен, что сможет должным образом защитить этого юношу. Он будет уделять ему самое пристальное внимание, чтобы тот не страдал от слухов и клеветы.

Оценка Ассоциации поваров была очень внимательной. По отношению к способным поварам, они сделают всё, чтобы сделать вещи удобными для них. Хотя оценка была запланирована один раз в месяц, если шеф-повар, прошедший через оценку ранга одной звезды, хотел бы перейти на следующий уровень, при условии, что у него будет достаточно времени, он мог бы это сделать.

- Но... - Он нахмурился, глядя на Ци Чжо и двух других. - Они были лишены квалификации экзаменаторов. Боюсь, что до тех пор, пока не будут найдены заместители экзаменаторов, вам придётся подождать, пока вы не сможете сдать следующий экзамен.

- Маршал Хэ, могу я попросить вас сопроводить Руан Тана к месту проведения двухзвёздочной оценки? - было ещё много кандидатов, ожидающих своей оценки. Президент Гу просто не мог уйти вот так. Но поскольку он беспокоился о Руан Тане, у него не было выбора, кроме как обратиться за помощью к Хэ Юнь Чэню.

Таким образом, Руан Тан узнал, что красивый мужчина, одетый в военную форму, был маршалом Империи.

Почувствовав на себе взгляд Руан Тана, тело Хэ Юнь Чэня напряглось, а губы сжались, что сделало его ещё более холодным и серьёзным.

После того, как Гу Ле Цзи увидел, что Руан Тан ушёл с Хэ Юнь Чэнем, он повернулся к Ци Чжо и остальным.

- Что вы всё ещё здесь делаете? Уходите!

Лицо Ци Чжо побледнело, и он свирепо уставился на него. На лбу у него вздулись синие вены. Он глубоко вздохнул и неохотно подавил свой гнев. Сердито размахивая руками, он большими шагами удалился. Два его лакея, поклонившись Гу Ле Цзи, тоже ушли вместе с ним.

- Ци... э-э... Президент, куда мы теперь пойдём? - стоя на дороге перед филиалом, Го Линь, чувствуя себя расстроенным, смотрел в сторону Ци Чжо.

- Куда мы можем пойти?! Назад в штаб!

Го Линь был ошеломлён: - А? Мы вернёмся... и что будем делать?

- Хм, мы пойдём и посмотрим оценку! Я собираюсь посмотреть, сможет ли этот сопляк на самом деле пройти двухзвёздочную оценку! - Ци Чжо заскрежетал зубами. В любом случае, он отстранён от своей должности, и видео ещё не были официально загружены. До тех пор, пока этот Руан Тан не пройдёт оценку, с его личностью как четырехзвёздочного шеф-повара, Ассоциация шеф-поваров никогда не сможет просто заменить его!

Оценка ранга в две звезды требовала использования не менее десяти ингредиентов. Он вообще не верил, что этот сопляк, даже не достаточно взрослый, чтобы иметь волосы на лице, может это сделать. Его определённо ждет хорошее шоу. Он хотел увидеть выражение лица этого тщеславного и болтливового сопляка, когда тот потерпит неудачу!

На борту подвешенного автомобиля, исключительно приличный и торжественный на вид Хэ Юнь Чэнь, украдкой поглядывал на Руан Тана.

Руан Тан отдыхал, прислонившись к борту подвешенного автомобиля. Его профиль сбоку был особенно красив, как у очаровательной маленькой лисы, щеки ввалились, а подбородок стал слишком заострённым. На его костях просто не было мяса. Его глаза невольно остановились на волосах Руан Тана. Конечно же, всё было именно так, как он себе и представлял — светло-

каштановый цвет пушистых и мягких на вид волос. Это заставляло людей хотеть погладить его.

- Просто прелесть.

Кончики пальцев Хэ Юнь Чэня подсознательно шевельнулись, и он использовал другую руку, чтобы с силой надавить на неё.

Подвесные автомобили были очень быстрыми, и они прибывают в пункт назначения в короткие сроки. Когда они приземлились, Хэ Юнь Чэнь протянул руку и слегка похлопал по плечу Руан Тана.

Руан Тан открыл глаза и спросил своим чистым и мелодичным голосом: - Мы здесь?

Хэ Юнь Чэнь был немедленно поражён парой красивых глаз цвета персика и ответил деревянным голосом: - Эн, - кончики его ушей покраснели.

Он взял на себя инициативу, чтобы выйти из машины, а затем протянул руку Руан Тану, помогая ему выйти из машины. Когда эта пара рук оказалась в его собственной ладони, это было всё равно что схватить кусок клейкого рисового пирога. После того, как Руан Тан спустился, Хэ Юнь Чэнь быстро убрал свою руку и пошёл дальше. В этот момент его сердце билось неестественно сильно. Он глубоко вздохнул и вспомнил номер связи Имперского госпиталя. Когда он вернётся, то попросит нескольких врачей осмотреть его.

Это было очень проблематично.

Два человека, один впереди, другой сзади, направились к входу в офис филиала. Хэ Юнь Чэнь силой взял свое дико бьющееся сердце под контроль. К счастью, на его холодном лице всегда было очень мало выражения, и он выглядел таким же серьёзным и торжественным, как всегда. В глазах других людей он всё ещё оставался блестящим и могущественным маршалом Империи.

- Спасибо тебе. Внутри очень много людей. Если это не слишком удобно для тебя, я могу справиться сам, - тактично сказал Руан Тан.

У человека рядом с ним была действительно сильная аура. С тех пор как он вышел из подвешенного автомобиля, он привлёк внимание довольно многих людей. Такого внимания он не хотел.

- Эн, - легко согласился Хэ Юнь Чэнь, кивая головой. Он повернулся и пошёл прочь. Казалось, что он не хочет иметь с ним дело. Увидев, что он уходит, Руан Тан облегчённо вздохнул и вошёл в смотровую.

Хэ Юнь Чэнь подождал, пока он больше не сможет видеть силуэт Руан Тана, прежде чем выйти

из угла. Он открыл свою связь, чтобы послать сообщение президенту Гу, а затем крадучись направился к задней двери.

Руан Тан использовал свой светлый мозг, чтобы зарегистрировать информацию в интеллектуальном сканере. Затем он стал ждать своей очереди в приемной.

Опоздавший Руан Тан привлёк к себе много внимания со стороны других кандидатов. Для них было очевидно, что если кто-то пришёл так поздно, это означало, что это был кандидат, который сдал экзамен на один ранг и собирался сдавать следующий.

Руан Тан терпеливо ждал, казалось, не обращая внимания на оценивающие его глаза.

Кандидатов на двухранговую оценку было гораздо меньше, чем на одноранговую, и Руан Тану не пришлось долго ждать своей очереди.

Кухня была в значительной степени такой же, как и у предыдущей оценки. Так как у него уже был некоторый опыт, он был ещё более спокоен, чем раньше. Войдя, он сразу же достал ингредиенты.

Он достал креветки, муку, кукурузу, горох, лук, морковь, рыбу, картофель, вырезку и яйца.

Руан Тан быстро спланировал всё в уме. Креветки, лапшу и яйца можно использовать для приготовления креветочных оладий. Кукурузу, горох, морковь, лук и рыбу можно было превратить в тушёную рыбу с разнообразными овощами. Что касается картофеля и вырезки, их можно было превратить в жареную говядину с картофелем.

Умный робот быстро принёс ингредиенты Руан Тана. Приготовить эти три блюда было нетрудно, просто креветки и рыба должны были избавиться от своей рыбности заранее. Чтобы сэкономить время, Руан Тан достал креветку и быстро отрезал голову, очистил панцирь и вынул пищеварительный тракт. Затем он бросил её вместе с солью и соком имбирного лука, прежде чем отложить в сторону.

Затем он принялся за рыбу. Поскольку ему нужно было только мясо из рыбьего брюха, хотя оно было чрезмерно упрощённым и грубым, он прямо отрезал рыбе голову и хвост. Он разрезал брюхо рыбы, вынул все внутренние органы и удалил рыбью кость, сохранив два основных куска рыбы. После того, как он тщательно вымыл её, он замариновал её с той же солью и имбирно-зелёным соком и дал ей отдохнуть.

Затем он положил в миску муку, яйца, немного растительного масла и молотый перец и энергично перемешал смесь. Он окунул креветки одну за другой, позволяя тесту покрыть всю креветку.

Тщательно покрытые креветки были обжарены в горячем масле. Отработанным движением он

использовал палочки для еды, чтобы время от времени переворачивать их. Он подождал, пока они не стали красивого золотисто-жёлтого цвета, прежде чем вынуть их.

Креветок было всего пять штук, и он сложил их в два слоя на левой стороне тарелки. Поскольку у него не было зелёных листовых овощей, он вместо этого взял морковь и разрезал её на три части. Маленьким и тонким, острым ножом начал резать морковь. После нескольких ловких разрезов появились три морковных цветка со слоями лепестков.

Он разложил эти цветы рядом с креветочными оладьями и полил их соевым соусом. Это была очень простая, сбалансированная тарелка.

Покончив с креветочными оладьями, он принялся готовить ассорти из овощей. Кукуруза была обмолочена, лук и морковь нарезаны кубиками, а горох очищен от кожуры.

В это время он прикинул, что рыба уже готова. Поэтому он взял рыбу и разрезал её на маленькие кусочки. В миске он смешал две ложки соли, немного лёгкого соевого соуса, крахмала и воды. Используя свою руку, он слегка массировал смесь в рыбу, позволяя рыбе лучше впитывать аромат.

Рыба готовится очень быстро. После того, как он положил её в кастрюлю для жарки, он подождал, пока она немного не изменит цвет, прежде чем вычерпать её.

Взяв немного масла, которое использовалось для жарки рыбы, он обжарил лук на сильном огне и подождал, пока распространится вкусный аромат, прежде чем добавить морковь, горох и кукурузные зёрна. Они обжарились все вместе.

Наконец, он добавил жареную рыбу и приправил её солью, лёгким соевым соусом и небольшой ложкой сахара. Он также положил немного крахмальной суспензии и сбил огонь, чтобы продолжить обжаривание. Все виды ингредиентов объединены в этой кастрюле. Сладкий аромат быстро заполнил всю смотровую комнату. Если бы это была комната прямого эфира, в этот момент были бы зрители, которые больше не могли контролировать себя.

Вскоре после этого, это ярко окрашенное, экзотически пахнущее ассорти жаркое с рыбой было скоро сделано.

Всё, что осталось, – это очень удобное измельченное мясо и картофель. Несколько минут будет достаточно. Картофель был ингредиентом, который сделал большой аккомпанемент. Обжаренные, тушёные, жареные или даже протёртые, они были просто великолепны на вкус.

Руан Тан быстро очистил картофель от кожуры и начал жульничать. Он разрезал их очень быстро, но картофель был разрезан равномерно и очень тонко.

Он нарезал свинину тонкими ломтиками, добавив соль и имбирно-зелёный сок. Он также

добавил перец по вкусу, прежде чем перемешать жареное мясо, пока оно не начало слегка менять цвет.

Затем он включил в жаркое жареный картофель. Он добавил немного тёмного соевого соуса, чтобы добавить цвет блюду. И через несколько минут всё было готово.

Когда Руан Тан объявил, что он закончил, прошло всего пятьдесят минут с тех пор, как он начал. Он даже не потратил на это целый час.

Экзаменаторы, оставшиеся на верхнем этаже, были ошеломлены удивительной скоростью Руан Тана. Единственное, что они могли сказать, это то, что он был действительно достоин быть рассадой, высоко ценимой президентом Гу.

Когда Руан Тан появился с умным роботом, экзаменаторы все были очарованы соблазнительным ароматом.

Экзаменаторами для оценки двухзвёздочного ранга были пожилые джентльмены, уже поседевшие на висках. Все они выглядели суровыми и труднодоступными, но сейчас все их взгляды были прикованы к этим трём блюдам, совершенно неподвижным.

- Ге Лао... - один экзаменатор, выглядевший относительно моложе, слегка подтолкнул другого, заставив того прийти в себя.

- Кхм, - слегка кашлянул главный экзаменатор Ге Лао, скрывая мгновенную потерю самообладания. Достаточно серьёзным голосом сказал: - Эти три блюда выглядят очень хорошо, но как насчёт вкуса?

- Пожалуйста, попробуйте. Вы узнаете, как только вы попробуете их, - сказал Руан Тан, улыбаясь.

Ге Лао торжественно кивнул, сохраняя правильное выражение лица. Но то, как он быстро воспользовался палочками, чтобы откусить кусочек еды, выдавало его нетерпение.

Сначала он съел кусочек креветочного оладья. Внешняя оболочка, которую жарили до тех пор, пока она не стала восхитительно хрустящей. Внешняя оболочка имела слабую сладость яиц, в то время как мясо креветок внутри было упругим и гибким. Он был хрустящим снаружи и нежным внутри. Текстура была абсолютно идеальной. Через два-три укуса он исчез. Он взял бы другой, если бы младший экзаменатор не оттащил его назад.

Ге Лао тайком взглянул на него и слегка поджал губы, прежде чем перейти ко второму блюду.

- Лучше всего использовать ложку, когда едите тушёную рыбу с овощами ассорти, - Руан Тан вовремя напомнил об этом.

- Хорошо, - Ге Лао серьёзно кивнул и заменил палочки ложкой. Затем, не проявляя ни малейшей вежливости, набрал полную ложку.

- О... - только с одним глотком, глаза Ге Лао округлились. Ассорти из овощей было сладким, свежим и хрустящим. У него была богатая и разнообразная текстура, в то время как рыба была гладкой и нежной. Смешанный вместе с солёным, восхитительным густым соусом, вкус был несравненно великолепен. Это стимулировало аппетит людей.

С большой неохотой он проглотил свой кусок и поспешно принялся за третье блюдо.

Способ приготовления картофеля был усвоен очень хорошо, и он совсем не походил на другие, которые были мягкими и нежными. Вместо этого, у него было немного хруста, и сладость среди солёного вкуса. С каждым укусом раздавался хруст. Это было просто замечательно. Кусочки мяса тоже были необычными. Оно вовсе не было жестким и сухим, оно было достаточно мягким и жевательным. Оно также содержало много солёных соков. Картофель и мясо идеально подходили друг другу.

- Хорошо, хорошо, хорошо, - Ге Лао не удержался и повторил это трижды. Когда он снова посмотрел на Руан Тана, в его глазах мелькнула искорка.

Видя, что Ге Лао даёт такую высокую оценку, остальные двое также устремились попробовать блюда.

Два человека продолжали есть и кивать головами: - Так вкусно! Очень вкусно!

Их реакция была ещё более преувеличенной, чем у Ге Лао, и их палочки не прекращали двигаться. Казалось, они совершенно забыли, что были экзаменаторами. Когда вся еда была съедена, они даже спросили: - Почему здесь так мало еды...

- Ведите себя соответственно возрасту! - Ге Лао впился в них взглядом и, увидев пустые тарелки, не удержался и хлопнул ладонью по столу. Увидев рядом с собой Руан Тана, не зная, смеяться ему или плакать, он прикрыл рот рукой и откашлялся. - Отличное мастерство. Я верю, что ты сможешь продвинуться в ранге.

Двое других, стоявших рядом с ним, тоже посмотрели друг другу в глаза и объявили: - Повышен!

<http://bllate.org/book/16506/1499823>