

- Спасибо вам, - Руан Тан слегка поклонился. - Я хотел бы продолжить на третью оценку. Могу я спросить, как действовать дальше?

- Что? - Ге Лао вздрогнул и встретился взглядом с другими экзаменаторами. Вскоре он придал лицу строгое выражение и серьёзно спросил: - Ты уверен?

Руан Тан ответил: - Я уверен.

Ге Лао вспомнил выражение его лица. Хотя было бы трудно успешно закончить третий экзамен прямо сейчас, у него была неопишуемая уверенность в этом юноше, поэтому он кивнул головой: - Хорошо, сейчас 2:15. Есть ещё час и 45 минут, прежде чем оценка для третьего ранга закроется. Ты должен добраться до места проведения в течение получаса и закончить оценку в течение часа.

Руан Тан кивнул: - Я понимаю.

- У нас очень мало времени. Я поговорю с экзаменаторами вон там, - спросил Ге Лао. - Кто-то привёл тебя сюда?

- Я могу просто вызвать машину, чтобы поехать туда. Спасибо, - прогулка туда определённо займёт слишком много времени, поэтому он ушёл, поблагодарив их. Он поспешно направился к выходу, используя свой коммуникатор, чтобы заказать машину.

Как только он вышел из главных дверей, Руан Тан увидел высокого и энергичного мужчину, стоящего рядом. Неожиданно оказалось, что он ещё не ушёл. Он стоял недалеко от главного входа, а позади него стояла специально оборудованная серебристая подвесная машина. И мужчина, и машина сверкали на солнце.

Хэ Юнь Чэнь, наклонив голову, сказал: - Садись в машину.

Поскольку время поджимало, Руан Тан не мог позволить себе спорить. Он поблагодарил и снова сел в личный автомобиль императорского Маршала.

- Спасибо, мне нужно добраться до места проведения третьего экзамена через полчаса. Это возможно?

- Конечно, - Хэ Юнь Чэнь слегка улыбнулся и наклонился над ним, чтобы пристегнуть ремень безопасности.

Усевшись в своё кресло, он привычными движениями переключил управление подвесной машиной в ручной режим.

Подвешенная машина вдруг полетела, как стрела. Руан Тан по инерции был крепко прижат к

спинке сиденья, и он не мог не прищуриться.

Кружится голова.

На маршальской скорости движения, даже учитывая немного уменьшенную скорость с учётом Руан Тана, им всё же удалось добраться до места испытаний всего за десять минут.

Руан Тан, чьи конечности ослабли из-за того, что его швыряло из стороны в сторону, несколько минут сидел на своём месте, восстанавливая силы, а потом поблагодарил маршала и вышел из машины. Он направился к полигону.

Кандидаты на трехзвёздочную оценку ранга были ещё более редкими, чем предыдущие два. Поскольку до оценки оставалось совсем немного времени, осталось не более пяти кандидатов. Увидев, как он входит в зал, весь измученный путешествиями, они не могли не оценить его.

Руан Тан сел в зале ожидания, и после минутного отдыха настала его очередь.

Оценка для этого ранга потребовала использования пятнадцати различных ингредиентов. Более того, он должен был закончить в течение часа. Эта миссия была очень трудной.

Руан Тан использовал коммуникатор, чтобы получить свои ингредиенты. Его пятнадцать ингредиентов были огурцы, свиная вырезка, тыква, куриная грудка, картофель, яйца, редис, шпинат, клейкая рисовая мука, морковь, чеснок, красный перец чили, помидоры, лук и говядина.

Поскольку для этой оценки было много ингредиентов и очень мало времени, чтобы приготовить их, Руан Тан должен был выбрать самые быстрые и удобные блюда. Он также должен был тщательно управлять временем, чтобы избежать провала.

Поразмыслив пару минут, он остановился на своих блюдах — кисло-сладкой свинине, тыквенном пироге, жареном шпинате, нарезанном кубиками цыпленке Юйсян, картофеле на томатной основе и тушёной говядине.

Ингредиенты, которые принёс умный робот, заполнили весь прилавок. Руан Тан успокоился, и его глаза прошлись по ингредиентам. Ни слишком быстро, ни слишком медленно он поставил кастрюлю на плиту, чтобы она закипела.

Тушение картофеля и говядины на томатной основе заняло бы больше всего времени, и поэтому он отдал приоритет обработке ингредиентов для этого блюда.

Он взял большой кусок говядины и тщательно вымыл его, прежде чем положить нарезанные куски в кастрюлю с кипящей водой, чтобы бланшировать. Затем он сменил воду и поставил её на сильный огонь.

Он нарезал лук на большие куски и использовал раскатистую нарезку на помидорах, картофеле и редьке. Разогрев сковороду, он положил в неё масло и нарезанный лук. В одно мгновение из неё начал подниматься белый пар. Он обжарил лук, пока он не стал мягким, а затем добавил большую часть помидоров. Он продолжал жарить, пока помидоры не стали мягкими, и красный сок не был извлечён, кипя в слое у основания кастрюли, похожей на подземную магму.

Когда Руан Тан решил, что всё готово, он положил отварные куски говядины в жаровню, добавив соответствующее количество тёмного соевого соуса и соли для приправы. Когда говядина приобрела красноватый оттенок, Руан Тан вылил в неё воду, использованную для варки говядины вместе с нарезанным картофелем, редисом и оставшимися помидорами. Затем он накрыл кастрюлю крышкой. Внутри кастрюли слышались звуки кипения, а в воздухе всё ещё витал слабый аромат. При слабом огне, это займёт полчаса.

Следующим в его списке была кисло-сладкая свинина. Это блюдо можно было приготовить всего за несколько минут. Это блюдо всегда было его любимым. Когда ему не хотелось готовить, он готовил порцию кисло-сладкой свинины. Он мог без особых усилий прикончить с ней две миски риса.

Он вымыл свиную вырезку и нарезал её ровными полосками. Свиная вырезка не должна была быть нарезана слишком тонко, чтобы это не повлияло на текстуру, так как мясо застыло бы при воздействии тепла.

Следующие шаги в этом процессе Руан Тан проделывал бесчисленное количество раз. Нарезанную вырезку смешал в миске с зеленым луком, имбирным соком, солью, крахмалом, сахаром и уксусом. Смесь хорошо перемешивают и оставляют мариноваться на несколько минут. Даже с закрытыми глазами, Руан Тан мог сделать это без какой-либо ошибки.

Он разогрел сковороду и быстро обжарил фарш из имбиря и зелёного лука, пока не почувствовал его восхитительный аромат. Затем он положил на него маринованные ломтики свинины. Когда ломтики свинины слегка побелели, он добавил сахар, уксус и тёмный соевый соус. Он включил огонь, чтобы извлечь сок. Липкий и густой апельсиновый соус покрывал бархатистые ломтики свиной вырезки. Оно выглядело полным блеска и сладкого и острого аромата, от которого у людей невольно текли слюнки.

Клейкая рисовая мука и тыква были основными ингредиентами для тыквенного пирога, и сделать это было легко.

Руан Тан ловко снял кожуру, сердцевину и семена тыквы, прежде чем нарезать её кубиками и поместить в пароварку. Этот шаг займёт около десяти минут. Воспользовавшись этим временем, он приготовился готовить жареный шпинат.

Приготовление этого блюда было ещё быстрее. Он тут же взял два зубчика чеснока и раздавил их тесаком. Он положил их на горячую сковороду и обжарил до появления аромата. Затем он разрезал промытый шпинат на дольки и положил их в кастрюлю. Он продолжал жарить, пока

шпинат не завял и не стал мягким. Когда из шпината начал сочиться сок, он добавил соль для приправы.

Он выключил огонь и переложил его на тарелку. Меньше чем через пять минут он получил тарелку изумрудно-зелёного жареного шпината, пропитанного восхитительным запахом чеснока.

В это время тыква также почти закончила париться. Он достал вареную тыкву и добавил её вместе с небольшим количеством белого сахара, прежде чем положить её в блендер, чтобы превратить в пасту. Он понемногу добавлял клейкую рисовую муку и месил её, пока тесто не перестало прилипать к рукам.

Следующий шаг был таким же лёгким. Он разделил тесто примерно на дюжину маленьких кусочков, а затем один за другим сформовал из них маленькие пирожки. После жарки их до тех пор, пока обе стороны не стали золотисто-коричневыми, эта сладкая закуска была сделана.

Единственное, что осталось сделать, – это нарезанный кубиками цыпленок Юйсян. Это блюдо было похоже на курицу Кунг Пао. Тем не менее, поскольку соус «дуаньцзян» не был доступен, он мог использовать только аромат Юйсяна.

Огурцы, морковь и перец – он нарезал их так быстро, что получился почти остаточный образ.

Куриная грудка была точно так же нарезана кубиками. Он равномерно посыпал солью куриную грудку. В то же время, он сделал сладкий и острый соус Юйсян, объединив соевый соус, уксус, сахар и соль.

Всё было готово и ждало решающего ингредиента. Руан Тан бросил взгляд на часы; оставалось ещё около двадцати минут. Он облегчённо вздохнул и принялся разогревать масло на сковороде. Он обжарил нарезанную кубиками курицу до тех пор, пока она не поменяла цвет, а затем добавил огурцы, морковь и красный перец чили партиями, пока обжаривал. Наконец, он налил соус Юйсян и использовал немного крахмальной суспензии, чтобы сгустить соус. Это было сделано, и он перешёл из горшка.

Поспешно покончив с этим, рагу из картофеля и говядины тоже было готово. Все пять блюд были сложены в белые фарфоровые чаши – каждая из них блестела и источала ароматы, которые витали вокруг.

– Я закончил.

Менее чем за час Руан Тан успешно использовал пятнадцать различных ингредиентов, чтобы приготовить пять блюд. Умный робот снова вошёл через маленькую дверь, и они вместе поднялись по подвесной платформе в смотровую комнату.

Как и прежде, внутри находились три экзаменатора. За исключением этого времени, они были ещё более пожилыми, с почти полностью белыми волосами и бородами. Все они уже стояли лицом к двери, слегка улыбаясь. Гэ Лао, очевидно, заранее проинформировал главного экзаменатора этой трёхзвёздочной оценки, и поэтому его отношение к Руан Тану было значительно дружелюбнее. Он даже знал, что это был молодой человек, которого высоко ценил президент Гу.

Пять блюд были расставлены в ряд на столе. Они также не баловались лишними словами и прямо брали свои палочки для еды, чтобы попробовать блюда.

- Очень вкусно!

С одного укуса они поняли, почему Ге Лао так высоко ценил этого молодого гурмана-ведущего.

Каждое блюдо имело свой собственный вкус, и расположенное таким образом на столе, это было похоже на небольшой банкет. Кисло-сладкая свинина была одновременно хрустящей и нежной, с приятным кисло-сладким вкусом. Тыквенный пирог был хрустящим снаружи, но мягким внутри и нёс с собой сладость тыквы, из-за чего люди не могли перестать есть его. Обжаренный шпинат на вкус был лёгким и освежающим, хотя и простым, вкус был определённо таким же хорошим. Хотя курица, нарезанная кубиками, также имела кисло-сладкий вкус, её цвет был богаче и красивее. У неё был другой вкус, чем у кисло-сладкой свинины. Она имела слои текстуры и также имела приятную прожилку.

Томатный картофель и тушёная говядина были любимыми блюдами экзаменаторов. Соус был густой, а говядина потушилась особенно мягко. Сухожилия в говядине были гладкими, нежными и эластичными. Добавьте к этому идеальное сочетание помидоров и картофеля. Даже эти старые обжоры не смогли найти в этом никакой ошибки.

Было очевидно, сколько энергии этот молодой человек мог вложить в кулинарный мир Империи, учитывая его возраст и мастерство. Они встретились взглядами и больше не нуждались в разговорах. Результат был уже очевиден.

- Очень хорошо сделано. Можно сказать, это превзошло наши ожидания! - на лице главного экзаменатора появилась добрая улыбка. - Поздравляю. Вы теперь трёхзвёздочный шеф-повар.

Что их удивило, так это то, что Руан Тан сразу же сказал: - Спасибо. Я планирую перейти к оценке четырёхзвёздочного ранга.

Трое экзаменаторов испуганно переглянулись и не удержались, чтобы не спросить ещё раз: - Вы хотите получить четырёхзвёздочную оценку?

- Да, - без малейшего колебания ответил Руан Тан.

Трое экзаменаторов были ошарашены. За полдня, от шеф-повара с одной звездой до шеф-повара с четырьмя звездами. Был ли когда-нибудь такой человек за многие-многие годы существования межзвёздной Вселенной?

И этот человек стоял... перед ними.

<http://bllate.org/book/16506/1499824>