

Он смочил древесный ушной гриб в тёплой воде, чтобы взбить его, и замесил тесто для обертки, отложив его в консервную коробку. Он подождал 20 минут, прежде чем взять его.

Конечно, эти двадцать минут не могли быть потрачены впустую, поэтому он взял молоко и налил его в маленький горшочек, чтобы подогреть. Когда вода почти закипела, он разлил её в десять прозрачных стеклянных чаш. Это было также то, чем он беспокоил Академию, чтобы сделали.

Он собирался приготовить двойной молочный пудинг с манго в качестве десерта после ужина. Это тоже был представитель «зимы». Белоснежный цвет двойного молочного пудинга был очень похож на цвет зимнего снега. Увенчанный несколькими ярко-жёлтыми ломтиками манго, он выглядел очень красочным и красивым.

Он взял пять яиц, отделил яичные белки от желтка и равномерно взбил их венчиком.

В это время молоко тоже остыло. На поверхности сгустился тонкий слой молочной кожи. С помощью маленького ножа он вырезал небольшую щель сбоку от молочной кожи и вылил молоко из всех десяти чаш в одну большую, оставив молочную кожу нетронутой в их первоначальных чашах.

Налитые молоко и яичные белки смешивали вместе. Добавляли белый сахар и смесь затем фильтровали через маленькое сито для завершения самого основного этапа. Оставалось только медленно перелить молочную смесь обратно в маленькие миски, накрыть миски полиэтиленовой плёнкой, а затем поставить их в кастрюлю на 10 минут. И молочный пудинг будет закончен.

Конечно, маленькие сита и плёнка для прилипания также были предоставлены Академией Наук.

В это время суп из свиных рёбрышек был почти готов. Он потыкал свиные рёбрышки палочками и, убедившись, что они достаточно мягкие, добавил соль и перец в качестве приправы. Он высыпал свиные рёбрышки в суповую миску.

[Нэтти: Это восхитительно!]

[Янги: Редиска была такой мягкой и мясистой на вкус. Суп был особенно освежающим, и такой вкусный!]

Белая редиска полностью впитала масло из супа, и рёбрышки тоже тушились, пока не отвалились от костей. Суп нёс чистый и сладкий вкус редиски. И снова зрители и судьи были полны похвал. Даже если ты не привык к вкусу редиски, ты не смог бы поставить суповую миску, только выбирая свиные рёбрышки.

Руан Тан бросил взгляд на коробку с консервами. Он достал тесто и замесил его, превратив в длинную полоску. Он разрезал его на несколько больших кусков, посыпал мукой и раскатал в тонкие круглые клёцки с помощью скалки.

Он разложил тесто на ладони, наполнил его половиной ложки мясной начинки, а затем сжал кожу клёцки вместе посередине. Затем он зажал углы и открыл получившиеся сегменты. Шкурки клёцок стали похожи на лепестки цветка...

Обработанные кукурузные зёрна, морковь, шпинат и грибы были заполнены в четыре сегмента. Красный, жёлтый, чёрный и зелёный цвета контрастировали с белой кожей клёцки. Он всё больше и больше стал напоминать хорошенький маленький цветок. Четырёхцветные клёцки были известной частью маньчжурского Императорского праздника; хотя их начинки могли быть разными, их изысканность всегда была одинаковой.

[Не могу перестать обнимать деревья: Вау, это выглядит так красиво, это должно быть вкусно!]

[Мяо Мяо любит есть все блюда ведущего: Да, да, я не могу больше ждать! qwq]

Руан Тан положил завернутые в бумагу четыре клёцки с сокровищами в пароварку и накрыл её крышкой. Они будут готовы после того, как пропарятся в течение десяти минут. Вскоре после этого он достал распаренный двойной молочный пудинг и положил его в морозилку остывать. Когда четырёхцветные клёцки закончат варку, их можно будет подавать вместе.

Видя, что Руан Тан больше не продолжает готовить другие ингредиенты, а стоит на месте и ждёт, зрители поняли, что оценка почти завершена.

[Му-Му: Боже мой, сейчас только девять часов, и десять блюд почти закончены!]

[Сяо Янь Сяо Сяо Ци Бао: Правильно! Знаменитая кулинария нашего ведущего – быстрая и вкусная!]

[Маленький прозрачный: Я с нетерпением жду финального пира! Я уверен, что будет хорошая еда! (^\_^)]

[Люси: Да, наконец, нам не нужно будет бороться за время против судей. (Удручённо обнимает себя за пухлое тело.формат jpg)]

Через десять минут распаренные четырёхцветные клёцки были вынуты из пароварки и уложены на белую фарфоровую тарелку в многослойном цветочном узоры.

Нарезанное манго было затем положено один за другим поверх десяти белокожих двойных молочных пудингов.

В пылком предвкушении зрителей последние два блюда – четырёхцветные клёчки и двойной молочный пудинг с манго – были наконец-то закончены.

[Падающая сакура: Эй, этот белый лепесток такой красивый! Мне немного не хочется его есть!]

[Маленький хвостик ведущего: Глупый, ешь сейчас, и смотри потом! Если ты не будешь есть сейчас, то, как только оно будет поставлено на судейский стол, ты не сможешь его съесть!]

[Падающая сакура: О, это верно, мне нужно спешить!]

[Крошечный лисенок: Это вкусно, они оба восхитительны...]

Четырёхцветные клёчки были довольно мягкими. С пятью видами начинок в нём было и мясо, и овощи. В дополнение к его приятному внешнему виду, вкус был также довольно богатым. Различные восхитительные ароматы столкнулись во рту. Сколько бы ты ни ел, этого всегда было недостаточно.

Двойной молочный пудинг из кожи с манго имеет очень уникальную текстуру. Это десерт, но вкус был не очень сладкий. Насыщенное молоко несло в себе намёк на чистую сладость. Она не только понравилась девушкам, но и мужчинам тоже может понравиться на вкус.

После того, как все блюда были закончены, Руан Тан начал представлять блюда. Он позволил умному роботу вынуть посуду из шкафа и расставил её на столе в соответствии с их внешним видом.

Холодный салат из огурцов и три земляных блюда были представлены вместе. Зелень символизировала живую весну. Красная тушёная свинина и Хун Сао Хуа Шуй помещены рядом с тремя земляными щедротами, их ярко-красный цвет также соответствовал пылающему и огненному впечатлению лета. Далее следовал жёлтый картофельный салат, ананасовые креветочные шарики и курица-лук-шалот, символизирующие прохладную осень; в то время как молоко, суп из редиски и свиных рёбрышек и четырёхцветные клёчки представляли собой белоснежную зиму.

Десять блюд, двадцать ингредиентов, и богатый и красивый праздник четырёх сезонов был завершён.

По сравнению с официальным банкетом, характеристики блюд были намного меньше, а блюда были проще и непринуждённее, но они были очень подходящими для лета. Есть это палящим летом, они, безусловно, принесут наибольшее удовлетворение.

После того, как стол был накрыт, пришло официальное время для дегустации и оценки аудитории.

Как судьи для этой оценки, их голоса считались не больше, чем у обычного зрителя, но как авторитеты в кулинарии, то, что они говорят, также может повлиять на суждение аудитории. Если они были удовлетворены блюдами кандидатов, это был сильный призыв к поддержке кандидата.

Хотя они только что боролись за эти несколько блюд, пока не покраснели, их отношение к Руан Тану было удивительным – что за шутка, если этого уровня недостаточно, чтобы пройти, то разве эти четырёхзвёздочные повара не будут так стыдиться, что им придётся совершить самоубийство?

Медленно допив двойное молоко и позволив зрителям попробовать его на вкус, Гу Ле Цзи слегка кашлянул и вновь обрёл свою импозантную манеру президента Ассоциации поваров. Его взгляд упал на стоявшего перед ними Руан Тана. Голосом, полным восхищения, он сказал:

– Этот праздник четырёх сезонов, хотя выбор блюд кажется очень похожим на лёгкие закуски, он очень хорошо соответствовал теме. Как и его название, цвет этих блюд соответствовал четырём временам года. Эта идея очень интересна.

– Да, и эти блюда преподнесли нам приятный сюрприз, – рядом с ним вмешался Ге Лао. – Хотя твой способ приготовления огурцов казался довольно пустяковым, учитывая нынешнюю практику в Империи приготовления огурцов, сегодня ты показал нам, что огурцы следует есть сырыми, чтобы они не потеряли свой естественный вкус.

– Не говоря уже о том, что это блюдо очень просто приготовить. Даже люди, которые не умеют готовить, могут сделать это.

– Действительно, – сказал Гу Ле Цзи с тяжёлым сердцем. – В прошлом мы всегда считали, что мы должны быть привередливы с едой. Ингредиенты были обработаны, и после этого мы играли с различными формами и конструкциями. Однако это просто подняло порог приготовления пищи, так что она не могла получать широкое признание. Это было наше пренебрежение долгом.

– За два с половиной часа он приготовил десять блюд, которые все выглядели, пахли и имели прекрасный вкус. Он использовал двадцать различных ингредиентов – огурцы, древесный грибок, баклажаны, картофель, зелёный перец, яйца, кукурузу, горох, морковь, свиные рёбрышки, рыбу, ананас, креветки, курицу, манго, молоко, белую редьку, красный перец, шпинат и муку. Можно сказать, что его изобретательность не имеет себе равных. Кандидат обладает удивительным талантом к кулинарии, – президент Гу сделал паузу и продолжил: – Я считаю, что такой талант не должен быть похоронен. Пришло время отдать свои голоса. Я прошу всех присутствующих в зале ценить голоса, которые у них в руках, и отдать этот голос в соответствии со своими истинными чувствами.

После того, как президент Гу закончил говорить, перед каждым зрителем появилась подсказка. У них было три варианта – согласиться/не согласиться/воздержаться — и ограничение по времени составляло 30 минут.

[Не могу перестать обнимать деревья: Есть ли ещё необходимость в этом? Я должен согласиться! Ведущий, ведущий, пожалуйста, открой магазин! Я вдруг вспомнил жалобу, которую давно забыл...]

[Мяо Мяо любит есть все блюда ведущего: Голосуйте! Это очень вкусно! Думая о том, как там могут быть такие вкусные блюда, хочется плакать от счастья!]

[Маленький летающий человечек: Я думаю, что сила ведущего уже превышает силу четырёхзвездочного шеф-повара, он может быть повышен непосредственно до пятизвездочного шеф-повара. Разве каждое блюдо, которое он готовил для праздника четырёх сезонов, не было инновационным?]

[Лю Ебай: Это имеет смысл! Не только во время этой четырёхзвездочной оценки. Ведущий, казалось, делал новые блюда с тех пор, как впервые начал свои прямые трансляции.]

[Маленький летающий человечек: +1, и многие из тех, что он использовал, были новыми ингредиентами, верно? Некоторые из них даже выходили в течение двух часов до готовки, но он уже знал, как готовить их... эта способность к инновациям, разве это не неестественно!?!]

[Фантастический фиолетовый: Помимо того, что это восхитительно, я действительно не знаю, что ещё сказать...]

[Рашомон 1942: Взрывоопасно вкусно! Ах-ах-ах-ах-ах!]

Почти всех покорил этот изысканный пир. После того, как голосование было открыто, голоса в пользу прохождения оценки Руан Таном начали расти со скоростью, видимой невооружённым глазом. Менее чем за пять минут он быстро преодолел отметку в 100 миллионов и продолжал расти с невероятной скоростью.

Есть также некоторые люди, которые не согласны и воздерживаются от голосования, но это были всего лишь два или три котёнка и совсем не стоит упоминать против огромного количества в пользу.

[Апрельская Горлица взмахивает перьями: ???? Почему вообще есть голоса против? Даже если это не соответствует вашему вкусу, разве вы не видите, как хорошо ведущий сделал это?]

[Складка: Мне это не нравится, но я всё равно должен проголосовать за? Как ты думаешь? Неужели всем должны нравиться блюда, которые приготовил твой ведущий?]

[Цзюэ Си: Я воин S-класса. Мои чувства гораздо острее, чем у обычного человека. Я обычно не ем натуральную пищу. Но блюда, которые готовил этот джентльмен, не имели ни рыбного вкуса, ни запаха. Это заставило меня понять, почему это называется прекрасной едой. За это я вам очень благодарен!]

Шансы появления воинов S-класса были очень малы. При населении в сотни миллиардов человек число людей с рангом S приближалось к миллиону. Дело было не в том, что они не желали принимать естественную пищу, но специфический запах в натуральной пище делал их неспособными терпеть её.

Теперь, с появлением Руан Тана и его кулинарными приемами, эти воины S-класса могли наконец оценить удовольствие от хорошей еды. Таким образом, лучшие бойцы Империи имели благоприятное впечатление о Руан Тане.

Как двойной воин S, Хэ Юнь Чэнь был ещё более ограничен, чем они, и поэтому он чувствовал ещё большую признательность к Руан Тану.

[ХЭ: Спасибо.]

В то же время, на звёздной сети Weibo, несколько движений привлекли интерес многочисленных людей.

"@Хэ Юн Юй Ви: Самая лучшая еда из текущей оценки четырёхзвёздочного шеф-повара, пожалуйста, отдайте свой голос. [адрес ссылки]"

[Маленькая фея: Вау, этого достаточно, чтобы президент сделал звонок. Оценка на этот раз должна быть действительно замечательной! Голоса должны переваливать!]

[Холодная вода легкий дождь: Голосуйте! Голосуйте!]

"@Хэ Юн Юй Ви: Поддержка. // @Хэ Юн Юй Ви: Самая лучшая еда от..."

[@Дыхание ветра: Σ(° Δ°/||) ☐Боже мой! Это сам Маршал? Похоже, Маршал тоже любит есть натуральную пищу!]

[@Эта кошка не плачет: Голосуйте! Голосуйте! Голосуйте! Надо голосовать!]

"@Ся Ми Ви: Поддержка. // @ОХэ Юн Юй Ви: Самая лучшая еда от..."

[@Сяо Цю: Он как бог! Дайте ведущему лайк! Это так вкусно!]

"@Бай Чи Ви: Потрясающе! @@Ся Ми ви: Поддержка. @Хэ Юн Юй Ви: Самая лучшая еда от..."

[@Зуй Цзи Хин вспоминает снег: Вау, какая фотография в первом ряду! Бросаюсь голосовать!]

Маршал Империи, президент и вице-президент Академии Наук и цветок Империи, самые

могущественные и влиятельные деятели Империи неожиданно вышли одновременно, чтобы выразить свою поддержку одному человеку. Более того, все их посты были связаны. Как это могло не привести их последователей в экстаз? Их поклонники почти включали почти половину населения Империи, и по мере того, как эти поклонники мобилизовались, количество онлайн-людей в зале прямого эфира снова возвестило об удивительном всплеске.

В итоге в этом голосовании приняли участие почти 10 миллиардов человек. За него проголосовали 95% зрителей. Независимо от того, с точки зрения количества участников или доли положительных голосов, у них никогда не было таких удивительных чисел с момента создания четырёхзвёздочной оценки поваров. В будущем побить этот рекорд будет очень сложно.

Поскольку аудитория голосовала так безумно, судьи также обратили внимание на комментарии и тенденции от аудитории, и они заметили, что зрители подняли вопросы относительно выхода Руан Тана с инновационными блюдами. Брови этих судей слегка нахмурились, и они обсуждали это шёпотом.

- Требования к оценке пятизвёздочного шеф-повара состоят в том, чтобы освоить 25 ингредиентов и потребовать более десяти инновационных блюд, но, судя по сегодняшним четырем звёздным оценкам... - лицо Ге Лао показало сложное выражение. - Его выступление уже превысило пятизвёздочные критерии оценки...

В этих четырех оценках Руан Тан использовал в общей сложности 32 ингредиента для приготовления 21 различных блюд, включая десерты, супы, мясные блюда, овощные блюда, закуски и т.д., и все 21 блюдо, все они были новыми блюдами! Эта способность, не говоря уже о четырёхзвёздочном шеф-поваре, даже если пятизвёздочный шеф-повар не сможет этого сделать.

У президента Гу было последнее слово: - Что касается оценки для пятизвёздочного шеф-повара, согласие более половины старейшин необходимо, но от самой оценки он может быть освобождён.

При этом в совете старейшин было всего 20 человек. Восемь из них, включая президента Гу, были на сцене и были полностью покорены изысканными кулинарными навыками Руан Тана. То есть, только двое из оставшихся 12 человек должны были согласиться. Казалось, что повышение Руан Тана до пятизвёздочного шеф-повара было делом решённым.

Они посмотрели друг на друга и увидели на экране конечный результат. Президент Гу встал и сказал этому молодому человеку с безграничными перспективами: - Поздравляю нашего нового четырёхзвёздочного шеф-повара, Руан Тана.