

Вскоре все принялись за работу. Варить суп было на самом деле несложно. Трудность заключалась в том, чтобы избавиться от жирности утиного мяса, а также от контроля температуры и времени.

Большое количество приправ было аккуратно разложено на полках в последнем ряду испытательного полигона. Многие из них, такие как лук, имбирь, чеснок и рисовое вино, могут быть использованы для удаления рыбных запахов.

Так как раньше не было вина для приготовления пищи, то Руан Тан использовал имбирно-зелёный сок, чтобы удалить рыбный привкус. Таким образом, большинство из этих участников также продолжали использовать старый стиль Руан Тана. После растирания зелёного лука и имбиря, чтобы извлечь сок, они нанесли его на мясо утки, чтобы удалить рыбный вкус и запах. Только несколько человек добавили небольшое количество рисового вина, чтобы ещё больше удалить рыбный запах и улучшить вкус.

Руан Тан обратил внимание на девушку по имени Чжа Панпан. Хотя её движения были медленными, у неё были особые идеи. Например, она сделала несколько надрезов на утиной ножке, чтобы утиное мясо впитало больше вкуса. В то же время она использовала маленький нож, чтобы осторожно удалить жир из-под утиной кожи. Очевидно, она знала, что жир был тем местом, откуда исходила большая часть отвратительного запаха утки.

К тому времени, когда она закончила готовить утку, остальные участники уже ждали её. Чжа Панпан без спешки положила обработанные утиные ножки в кастрюлю. Затем она добавила кусочки лука-шалота, кусочки имбиря и соответствующее количество соли. Наполнив кастрюлю водой, она дала ей закипеть на сильном огне, снимая плавающую пену. Затем она медленно прокипятила её на медленном огне.

Все участники использовали одну и ту же кастрюлю с супом. Не было никакого спекулятивного метода использования скороварки для тушения утки. Многие просто бросали утку внутрь, и всё было готово, но девушка изобретательно нашла чистую тряпку и использовала её, чтобы закрыть крышку горшка, изо всех сил стараясь предотвратить выход пара, чтобы сделать утиное мясо нежнее.

Руан Тан слегка кивнул, думая, что эта девушка была хорошим "семенем".

Конечно, несмотря на то, что это заняло много времени, её метод избавления от запаха был самым успешным. Все десять судей приняли миску утиного супа и поставили ей очень высокие оценки.

64 человека не смогли получить больше половины голосов от судей и таким образом попали в опасную зону. Так называемая опасная зона означала, что три главных судьи отведают супа и решат, остаться им или уйти. На самом деле, по правилам 1-го тура, оставалось ещё 72 человека, которые должны были быть устранены, так что было вполне возможно непосредственно устранить всех 64 участников, которые вошли в опасную зону.

64 человека в опасной зоне, все с тревогой смотрели на трёх судей, надеясь, что они оставят одну сторону сетки открытой. Нельзя исключать, что некоторые из них действительно имеют некоторый потенциал, но всё ещё есть место для улучшения.

Эти три судьи только что наблюдали за их методами приготовления пищи, и поэтому у них сложилось некоторое впечатление об их навыках. Руан Тан и Гэ Лао выбрали по семь человек, чтобы остаться. У некоторых из них есть очень прочные базовые навыки, но они допустили некоторые ошибки. Были также умные и блестящие люди, но, к сожалению, их базовые навыки ещё не были доведены до совершенства. Их всех можно было считать хорошими. Руан Тан чувствовал, что им можно дать ещё один шанс.

На данный момент количество участников, оставшихся на поле, составило 122, что означало, что на данном этапе будут исключены 22 человека. Положение 14 человек, которые только что избежали уничтожения кожицей своих зубов, стало ещё более опасным.

— Далее мы начнём последнее испытание, то есть комбинацию ингредиентов, - когда слова Ге Лао произносились, несколько маленьких роботов остановились перед участниками, держа деревянные ящики.

— Эти таинственные коробки содержат много разных ингредиентов. Вам будет дан час, чтобы создать специальное блюдо, используя ингредиенты в коробках. Конечно, вкус является главным моментом этого теста, - помолчав, Руан Тан посмотрел на нервничающих соперников, стоявших перед ним. Он зажёл огонь под ними, говоря: — Это последнее испытание имеет небольшую награду. Тройка лучших получит приоритет в выборе ингредиентов в следующем раунде соревнований.

Услышав эту награду, у всех игроков загорелись глаза. Имея приоритет в выборе ингредиентов в следующем туре соревнований - какое огромное преимущество! Эта небольшая привилегия может даже обеспечить квалификацию для последующего раунда.

Но в то же время они чувствовали ещё большее давление.

Из-за ограниченного времени этот сегмент должен был проверить понимание и контроль участников над ингредиентами. Для того, чтобы сделать инновационное блюдо в установленные сроки, выбор ингредиентов для комбинирования стал самой важной задачей.

Игроки открыли коробку и обнаружили в ней клубнику, молоко, вырезку, горох, яйца, зелёный перец, перец чили, лук и горькую тыкву. Видя это, выражение лиц многих людей стало ещё более серьёзным. На самом деле, сопоставить эти ингредиенты было нетрудно. Было очень легко объединить их, чтобы сделать блюдо, но трудность заключалась в том, что оно должно было быть "особенным", как подчёркивал Ге Лао.

Очевидно, что их невозможно обмануть простыми блюдами, такими как омлет из горькой тыквы, зелёный перец, измельчённая свинина или клубничное молоко.

Все почесали щёки и принялись долго и напряжённо обдумывать подходящие комбинации.

Однако эти люди были, в конце концов, выдающимися талантами, которые превзошли десятки тысяч других подающих надежды. Они наверняка не потерпели бы поражения, и вскоре начали действовать.

Чжа Панпан в очередной раз показала неплохие результаты в этом тесте. Она использовала омлет, чтобы разложить тонкую золотисто-жёлтую яичную кожицу. Она использовала её, чтобы завернуть горох, нарезанное мясо, нарезанный лук и нарезанный зелёный перец, посыпала его чёрным перцем, и это стало восхитительным яичным рулетом. Она положила три штуки на середину тарелки и полила сверху томатным соусом. Готовое изделие было изысканным и ярким по цвету, чрезвычайно аппетитным.

Яичные рулеты были быстро поданы на рассмотрение жюри, чтобы их попробовали бесчисленные зрители в зале и три судьи. Руан Тан отрезал кусок и положил его в рот. Яичная кожица была мягкой и губчатой. Начинка внутри была восхитительной и покрыта кисло-сладким томатным соусом, это создавало уникальный и восхитительный вкус. Это было очень хорошее и аппетитное блюдо.

Конечно, этот яичный рулет также собрал довольно много голосов от онлайн-зрителей.

Помимо Чжа Панпан, были и другие, кто показал свои сильные стороны. Кто-то черпал вдохновение из фаршированных зелёных перцев, которые ранее делал Руан Тан, и использовал зелёный перец в качестве контейнера, заливая яичницу и фарш внутрь, прежде чем запарить его в кастрюле. Они добавили яичный вкус к оригинальному блюду. Вкус тушёного яйца был восхитителен, а сладость самого зелёного перца была поглощена тушёным яйцом. Добавляя к этому пикантность фарша, это блюдо было очень вкусным. Оно получило большую поддержку и смогло пройти без сучка и задоринки.

Ещё один замариновал тонкие ломтики вырезки и после жарки на сковороде намазал её сверху гладким яичным кремом и посыпал кусочками красной клубники. Это выглядело как нетрадиционная комбинация, но она произвела замечательные химические изменения, и она тоже завоевала много голосов.

Ещё одним типом были "естественно-талантливые", которые умело готовили такие блюда, как тушёная клубника с перцем и филе на пару с молоком. Если бы их судили в соответствии с прошлыми стилями, они, без сомнения, были бы устранены.

Но большинство всё ещё очень много думали. Блюда, которые они готовили, были обычными и посредственными, такими как молочные коктейли из клубники, молока и яиц или жареные блюда с горькой тыквой, яйцами и кусочками мяса. По сравнению с другими, кто осмелился на инновации, их блюда кажутся ничем не примечательными.

Никакой ошибки, но и никаких инноваций.

Как и ожидалось, эти люди вошли в опасную зону, и трое судей должны были решить, останутся они или уйдут.

После дегустации их блюд, Руан Тан, президент Гу и Гэ Лао приняли во внимание их выступления в первых двух тестах и исключили последних 22 человек на этой стадии.

Даже если они были устранены, Руан Тан давал каждому из них простые, но очень конкретные рекомендации, адаптированные к ситуации каждого человека. Хотя их путешествие в этом соревновании остановилось здесь, и они были очень разочарованы, получив эти рекомендации, всё же многие из них сжали кулаки и поклялись: — В следующем соревновании я должен прийти до финала!

— Удачи вам.

Они попрощались с выбывшими игроками, и предварительный раунд успешно завершился. Остальные 100 участников выйдут на следующий этап. Президент Гу сказал вслух: — Поздравляю с прохождением 1-го тура, 2-й тур будет через три дня. Что касается тройки лучших в этом тесте, то их имена будут объявлены во время следующего раунда.

— Да!

Из толпы послышался энергичный ответ.

После того, как все ушли, три судьи остались, чтобы выбрать трёх лучших исполнителей сегодняшнего дня.

Президент Гу с улыбкой спросил Руан Тана и Гэ Лао: — Как всё прошло? Вам не кажется, что в этом соревновании было много хороших?

Руан Тан кивнул. — Я думаю, что та девушка по имени Чжа Панпан была очень хороша. У неё есть хорошие идеи и мужество.

Выступление Чжа Панпан в этих трёх тестах предварительного раунда было очень привлекательным. Президент Гу и Гэ Лао оба имели хорошее впечатление о ней, поэтому они согласились с оценкой Руан Тана.

Гэ Лао сказал: — Есть также Цао Цзюнь и Ши Миньсю. Они оба обладают солидными базовыми навыками. Хотя их результаты в третьем тесте не были достаточно впечатляющими, они оба могли считаться обладающими большим потенциалом.

Очевидно, эти трое были их выбором.

Целью этого конкурса был отбор и обучение талантов. Они с нетерпением ждали, когда эти участники продолжат расти в ходе этого соревнования. Что заставило их почувствовать удовлетворение, так это то, что, хотя профессиональные повара всё ещё составляли большую часть оставшихся 100 человек, было также 23 игрока, которые были любителями и имели другие профессии. И многие из них были полны идей, как и Чжа Панпан.

Это означало, что в Империи кулинарное искусство сошло со своего алтаря и по-настоящему вошло в жизнь простых людей. Каждый может готовить, и каждый может стать гурманом.

Хотя этот день, возможно, ещё далек, они уже могли видеть зарю процветающей кулинарной культуры.

<http://bllate.org/book/16506/1499898>