

В дополнение к жареному рису, было также много участников, которые делали Чжоу Мин. Но у них тоже не было ничего нового, что они могли предложить, поэтому они не смогли получить много голосов.

Чжа Панпан наконец воспользовалась пароваркой. Она делала маленькие булочки, но добавляла в муку морковный сок и гороховый сок, чтобы получились красные, зелёные и белые трёхцветные булочки. Их наполнение тоже было разнообразным. Белые булочки были наполнены бамбуковыми побегами и мясным фаршем. Она замариновала их в дубаньцзяне с разными приправами. Вкус был пикантный и пряный, очень вкусный. Красные морковные булочки были наполнены густым, жидким и сладким заварным кремом из яичного желтка. Зелёные гороховые булочки были начинены помидорами и ветчиной. Его кисло-сладкий вкус создавал отчётливый аромат.

В трёхцветных булочках использовались три разные начинки, и они были приготовлены на основе ингредиентов из таинственной коробки. Все они должны были признать, что она действительно очень изобретательна. Поскольку ей приходилось использовать три вида начинок, Чжа Панпан приходилось много готовить, и она использовала больше времени, чем другие, чтобы закончить. К тому времени, как она закончила, время почти вышло.

Однако результат, очевидно, был очень хорошим. Публике очень понравились её булочки, и её голоса очень быстро превзошли все остальные.

[Цин Хань Лен ты: Булочки, приготовленные красивой леди, действительно вкусные. Все три вида булочек имеют разные вкусы - пряные, кислые, сладкие и солёные. У неё есть всё!]

[Ян Шэн Ян Шэн Ян Шэн Шэн: Вкусно и красиво! Этот прекрасный шеф-повар - первоклассный!]

На самом деле, было довольно много людей, которые, как и Чжа Панпан, думали использовать муку, чтобы сделать булочки. К сожалению, у них получилось сделать простые китайские блины или булочки с мясом. Хотя они были вкусными, в них не было ничего нового, поэтому они не смогли привлечь много голосов.

В конце конкурса итоговое число голосов было очень поляризовано. Высокие были особенно высокими, а низкие - особенно низкими. Те, кто находился в середине, были далеко не лучшими участниками. Совокупные голоса, набранные тремя лучшими, были даже выше, чем голоса, набранные нижними 47.

Судьи никогда не ожидали такого результата.

[Инь Сяоюй: Вау, эта разница слишком велика, верно? Продвигать любого из последних было бы всё равно, что выбирать самого высокого среди гномов. Это звучит не очень убедительно.]

[Холодная ночь: На самом деле, те участники в нижних рядах все делали похожие блюда.

Продвижение некоторых из них, но не других, кажется немного несправедливым. Как будто всё это было основано на удаче.]

Поскольку у второй половины участников были похожие результаты, если они должны были продвигать эту небольшую группу людей, основываясь на их небольшом преимуществе, они боялись, что некоторые из них не захотят принять такой результат. Основываясь на мнении зрителей, команда программы обсудила его с тремя судьями и, чтобы обеспечить справедливость матча, они решили напрямую выдвинуть топ-11 и провести матч-реванш для остальных участников.

— Сегодня я научу вас готовить закуску под названием бифштекс с мясным пюре. Поскольку его называют раздавленными вручную говяжьими шариками, как следует из названия, они сделаны вручную. Сейчас я покажу, как это делается, - сказал Руан Тан, закатывая рукава.

Вскоре умный робот накрыл стол перед Руан Таном, положив на него разделочную доску и деревянную палку.

[Маленький прозрачный: Мой Тан самый красивый и самый удивительный!]

[ID24730079: Раздавленные вручную говяжьи шарики, даже это название звучит восхитительно!]

Руан Тан взял две палочки и принялся размеренно колотить говядину по разделочной доске.

— Вы должны обратить особое внимание на направление мяса. С помощью двух деревянных палочек вам нужно будет бить говядину непрерывно и равномерно слева направо, затем вверх и вниз, пока мясо не превратится в пасту, - объяснил Руан Тан, избивая мясо.

Говядина постепенно становилась мягкой и мясистой под постоянным стуком Руан Тана. В это время Руан Тан остановил движение своих рук и поднял кусок говядины, который не превратился в кашу. Он указал на белую мембрану и сказал: — Смотрите, видите вот эту белую мембрану? Это кусочки прожилок. Она будет влиять на текстуру говяжьих шариков, поэтому, когда мясо постепенно отделяется и ломается, вам нужно будет удалить их, чтобы сделать мясное пюре более нежным и чистым.

Участники снова и снова кивали.

Вскоре говядина была тщательно взбита в пасту. Руан Тан достал металлический таз. Он добавил воду и яичные белки, а также приправы, такие как соль и свежий соевый соус, а затем перемешал смесь с помощью пары палочек для еды.

— Всё это нужно перемешать в одном направлении, чтобы говядина впитала больше воды. Поглощение воды сделает говяжьи шарики более эластичными.

После смешивания Руан Тан попросил всех попробовать самостоятельно. — Теперь у вас будет один час, чтобы создать отбитые вручную говяжьи шарики, как я и продемонстрировал. Затем вы будете использовать их для создания вкусного блюда. Если вам нужны какие-либо ингредиенты, вы можете попросить умных роботов принести их.

На демонстрацию у Руан Тана ушло 25 минут. Поскольку они определённо не были так искусны, как Руан Тан, и им неизбежно потребуется больше времени, чтобы сделать это. Поэтому все не посмели медлить и сразу же начали действовать.

Какое-то время по всему залу был слышен только звук палок, ударяющих по говядине.

[Пряное зерно: Ха-ха-ха, пришло время проверить физическую силу каждого!]

[Нуахуа Ниан Люэ: Я не знал, что смотрю программу по барабанному бою, ха-ха!!]

Пока зрители с удовольствием наблюдали за дракой с мясом, конкурсанты обливались потом. Некоторые люди не могли понять силу и скорость, и говядина не превращалась в кашу. У некоторых девушек не хватало сил, поэтому они могли только хватать палки и колотить говядину изо всех сил.

Когда кто-то наконец взбил говядину, пока она не превратилась в кашу, прошло уже больше получаса. Они поспешно сформовали говяжью пасту в шарики и положили её в кипящую воду, чтобы сделать суп.

Для простых они использовали зелёные овощи и говяжьи шарики, чтобы приготовить суп из зелёных овощей и говяжьих шариков. Для более сложных блюд они использовали помидоры и лук, чтобы приготовить суп из говяжьих шариков с сильным вкусом помидоров. Были также некоторые ловкие умы, которые использовали говяжий шар в качестве контейнера, начиняя его креветками или нарезанными кубиками сосисками и т.д., добавляя немного к вкусу и текстуре говяжьих шариков.

По мере того как проходила минута за минутой, участники становились всё более и более занятыми, и некоторые люди не смогли закончить в течение срока.

Наконец, перед Руан Таном и остальными были представлены разнообразные блюда.

Они вышли вперёд, чтобы попробовать работы конкурсантов.

Сначала был человек, который просто сварил зелёный овощной и говяжий бульон. Поскольку он использовал меньше времени на ранней стадии и процесс был простым, у него было достаточно времени, чтобы приготовить суп, и поскольку он использовал соответствующие приправы, конечный суп был довольно вкусным.

— Вкус в порядке, но ты ещё не освоил соотношение яичных белков, воды и говяжьего пюре. Говяжьи шарики необходимо тщательно перемешать, чтобы они впитали больше воды, иначе говяжьи шарики потеряют свою гладкость и эластичность, - президент Гу попробовал говяжий шарик и указал на его недостатки.

— Да, потому что ты использовал меньше яичного белка и воды, говядина немного рыхлая. А поскольку суп варился слишком долго, говяжьи шарики стали слишком жёсткими. Текстуру говяжьих шариков можно было бы значительно улучшить, - Руан Тан не смог удержаться и слегка покачал головой.

— Ты обратил внимание на приправу к супу, но не обратил внимания на вкус самой говядины. Без всякой приправы, она очень сухая на вкус, - Ге Лао тоже дал плохую оценку.

Выражение лица этого участника внезапно изменилось. Он знал, что вышел из четвертьфинала.

Участник, который варил суп с помидорами и луком, уже начал варить суп, когда он начал бить говядину. Поэтому томатный суп получился очень густым и насыщенным. После добавления говяжьих шариков они впитали кисло-сладкий вкус супа. Это подчёркивало вкус говядины, и поскольку его обращение с говядиной было безупречным, три судьи дали ему хорошую оценку.

Следующий участник был высоким и крупным, с крепким телосложением. Он очень хорошо отбил говядину, поэтому говяжьи шарики, которые он сделал, были очень мягкими, гибкими и в то же время нежными по текстуре. Он сварил вкусный суп с креветками и кукурузой. Добавляя говяжьи шарики, все ингредиенты дополняли друг друга, так что он тоже заслужил похвалу от судей.

Участник, который взбивал свои говяжьи шарики, тоже был весьма изобретателен. Он не готовил их с супом, но решил использовать фритюрницу, чтобы приготовить говяжьи шарики, а затем соединить их с томатным соусом. Вкус также оказался неожиданно очень хорошим.

Однако последним участникам повезло меньше. Некоторые люди провели слишком много времени на ранней стадии, и последние говяжьи шарики не были приготовлены до конца. Некоторые люди не полностью удалили прожилки из говядины, что повлияло на её текстуру, и она иногда застревала между зубами.

Хотя зрители не были столь профессиональны, как Руан Тан и другие судьи, они также могли сказать, что было вкусным, а что нет, и что имело хорошую текстуру, а что нет. В конце концов их оценка совпала с оценкой судей.

Вскоре четырнадцать участников доказали своей силой, что они квалифицированы для продвижения.

Все трое кивнули и уже были готовы объявить об окончании матча, когда со сцены раздался голос:

— Я возражаю!

— А? - Руан Тан повернул голову и посмотрел на участника, который закричал. Он спросил: — Чэнь Шифу, против чего ты возражаешь?

Чэнь Шифу воскликнул: — Я возражаю против отбора претендентов.

Имени Чэнь Шифу в этом списке не было. Во время предыдущих раундов он всегда находился в среднем или верхнем слое участников. Для этого раунда он приготовил блюдо типа закуски, блин с луком, который Руан Тан делал раньше. Правда, он добавил туда яйцо. Для матча-реванша он приготовил нечто, немного отличающееся от остальных, — простую горячую еду.

— На протяжении последних двух матчей я готовил блюда, которые отличались от всех остальных. Разве этот матч не был забит по качеству и вкусу блюд? Тогда почему я, который сосредоточен на качестве и вкусе блюд, исключен? - он возмущённо сжал кулак. — У меня не было никаких проблем со вкусом блюд. Даже я осмелюсь сказать, что это не намного хуже, чем блюда, приготовленные самим судьёй Руан Таном. Самое главное, что у меня, очевидно, было столько же голосов, как и у № 25, Синь Юнь. Но почему она прошла квалификацию, а меня исключили?!

Он и Синь Юнь имели одинаковое количество голосов и были связаны за 25-е место. Но так как только 25 будут повышены в должности, после окончательного пересмотра судьи решили оставить Синь Юнь и устранить его.

В предыдущих матчах он явно занимал более высокое место, чем Синь Юнь, и поэтому он не мог принять этот результат!

В конце концов, Руан Тан встал и легко сказал: — У вас прочный фундамент, и для вас не будет проблемой быть шеф-поваром в любом четырёхзвёздочном ресторане.

— Тогда почему ты убрал меня? - с этим утверждением Чэнь Шифу вдруг почувствовал себя ещё увереннее. Он выпрямился и громко спросил: — Она дала тебе какую-то взятку?!

— Что за чушь! - внезапно воскликнула Синь Юнь, её лицо вспыхнуло.

Руан Тан бросил на неё успокаивающий взгляд, а затем сказал Чэнь Шифу: — Ваш уровень хорош, но нам не нужен повар, который может только имитировать еду.

В предыдущих матчах каждое блюдо, которое готовил Чэнь Шифу, было полной копией того, что делал Руан Тан в прямом эфире. Он отличался от модифицированной полуимитации

других. Он полностью имитировал свои блюда, от обработки ингредиентов до пропорций, всё было полным воспроизведением кулинарных данных Руан Тана. В них не было ничего от его собственного понимания пищи.

Чэнь Шифу резко открыл глаза. — Ну и что? Разве имитация ещё не считается приготовлением пищи? Это прекрасно, пока это вкусно!

— ...

Перед лицом такого назойливого игрока Руан Тан в конце концов ожесточился и больше не прибегал к добрым словам, чтобы убедить его. Он сказал прямо: — Это верно в обычных семьях, но это конкурс шеф-поваров. Если это просто копирование, даже роботы могут это сделать.

Он покачал головой, вернулся к судейскому столу, посмотрел на игроков внизу и сказал глубоким голосом: — Я не знаю, как много людей, подобных ему, которые чувствуют, что это несправедливо или что есть какие-то тёмные дела. Если у вас возникнут какие-либо сомнения относительно результата этого соревнования, вы можете в любое время проверить это у судей.

— В этом конкурсе у нас есть множество критериев продвижения, а не только голоса. Ваши основные навыки, ваши умственные качества, включая вашу способность к инновациям и ваше понимание ингредиентов - всё это рассматривается. Мы должны выбирать таланты, которые могут возглавить развитие культуры Имперской кухни, а не посредственных людей, которые могут только следовать их примеру.

Увидев, что участники дрожат от страха и боятся говорить, он глубоко вздохнул и положил конец этой неприятной теме.

— Поздравляю вас, леди и джентльмены, с успешным продвижением в национальный топ-25. Следующий матч-полуфинал, и только пять человек могут выйти в финал. Так что сложность матча снова возрастёт. Пожалуйста, используйте следующие несколько дней, чтобы полностью подготовиться.

<http://bllate.org/book/16506/1499901>