

Чжа Панпан первой покончила с тушёным в помидорах свиным сердцем. Она была очень умна, чтобы скрыть рыбный запах свиного сердца со вкусом помидора. В то же время она использовала сладость болгарского перца, чтобы нейтрализовать кислый вкус помидоров. Она также рассмотрела и покрытие. Она нарезала болгарский перец тонкими нитками, а затем собрала их вместе в виде красивого цветка. В качестве пестика для цветка она использовала тушеное свиное сердце из помидоров.

[Холодная луна: Вау, богиня Панпан удивительна. Её блюдо выглядит так красиво!]

[Хладнокровная далекая луна: Ого, вкус тоже очень хорош! Я надеюсь, что Богиня Панпан сможет успешно пройти через этот раунд.]

Поскольку она входила в тройку лучших в каждом раунде, Чжа Панпан приобрела некоторую популярность. Многие хвалили её кулинарные способности.

Только на этот раз судьи не бросились вперёд, чтобы попробовать его. Поскольку темой этого раунда были отбросы, степень, в которой они смогли избавиться от игры, была решающей. Поэтому, как и прежде, они пригласили 10 военнослужащих с конституциями высокого уровня и 10 зрителей с конституциями высокого уровня для выполнения функций специальных судей. Участники должны набрать более половины голосов, чтобы попасть в следующий раунд, иначе они останутся непосредственно в топ-25.

Один за другим остальные участники тоже закончили готовить. Но люди, подобные Ши Миньсу, которые выбрали свиные кишки или свиные рубцы, всё ещё были заняты. В конце концов, эти два ингредиента требовали времени, чтобы тщательно приготовиться. Чтобы предотвратить ухудшение качества блюд после того, как они остынут, и гарантировать, что судьи смогут попробовать блюда в лучшем виде, участники помещают блюда в коробку для хранения свежих продуктов.

Во время ожидания Руан Тан также уделял внимание живому чату, время от времени отвечая на вопросы аудитории. Он заметил, что кто-то говорит о грядущем триумфе Имперской армии, и его сердце ёкнуло. Вчера он получил известие, что союзные войска Империи и Рутов одержали великую и решительную победу в войне против Валентов и что они скоро вернутся в Империю.

Означает ли это, что Хэ Юнь Чэнь возвращается?

С момента возвращения из Кельтской звезды, Руан Тан не видел Хэ Юнь Чэня больше месяца. Хэ Юнь Чэнь был очень занят. Они лишь несколько раз обменялись короткими фразами, прежде чем повесить трубку. Хотя они и видели друг друга, это было всё равно что пытаться остановить кипение воды, снимая её и выливая обратно. Это только заставляло его скучать по другому человеку ещё больше.

Такие чувства, казалось, выходили за пределы дружбы.

Каждый раз, когда он вспоминал тот день, когда Юнь Чэнь крепко держал его за руку и просил подождать его возвращения, его сердце начинало биться и неудержимо подпрыгивать.

Казалось, что их отношения были такими уже давно. У них были очень близкие отношения, хотя они не ссорились и не конфликтовали. Пока им это нужно, другая сторона будет на его стороне.

Но как может быть такая гармония между друзьями? Просто посмотрите на Хэ Юнь И и Хэ Юнь Чэня. Они любили друг друга, но постоянно ссорились.

Но, если не братская любовь, то какие же отношения существовали между ним и Хэ Юнь Чэнем?

Пальцы Руан Тана сжались, и он не мог не чувствовать себя немного ошеломлённым и расстроенным.

Если... он проигнорировал тот факт, что они оба были мужчинами, это почти как...

— Тцк-тцк, этот участник был слишком взволнован. Обжигающее время было слишком коротким. Боюсь, что вкус свиных почек будет не очень хорошим, - голос президента Гу раздался рядом с его ухом, и это внезапно разбудило его.

Руан Тан быстро упорядочил свои хаотичные мысли и посмотрел на участника, о котором говорил президент Гу. На столе стояла тарелка с варёными свиными почками. Однако, судя по цвету, они могли сказать, что почки были пережарены. Слишком долгое приготовление повлияло бы на их вкус, поэтому он взял новую свиную почку и ошпарил её во второй раз. Возможно, он боялся, что повторит ту же ошибку, поэтому на этот раз поспешно выудил её. Судя по цвету, он знал, что почки ещё не прожарились.

Руан Тан не смог удержаться и покачал головой.

Толстые кишки могут быть сделаны так, чтобы поглощать аромат через длительное тушение, но свиные почки не были такими же. Как правило, свиные почки нужно бланшировать в течение одной минуты, если они не будут бланшированы достаточно долго, они будут наполовину приготовлены и сохранят свой запах.

— Да, если только он не собирается использовать свиные почки в жарком. Тогда он мог бы быстро поджарить его и, возможно, он сможет скрыть это. Но контроль температуры будет очень трудным, - дал справедливую оценку Руан Тан.

Время шло минута за минутой, секунда за секундой, и всё больше и больше людей заканчивали готовить. Только Ши Миньсю всё ещё был занят. Руан Тан взглянул на часы. Ещё пятнадцать минут осталось. Только увидев, что он почти закончил, Руан Тан успокоился. Выбранный Ши

Миньсю главный ингредиент - свиные кишки, был трудным блюдом для начала. Кроме того, он решил тушить их в соевом соусе. Хотя тушение в сильно приправленном пряностями соусе сделает многое, чтобы покрыть игривость кишечника, доступное время было слишком коротким. Структура толстого кишечника была слишком плотной. Если бы аромат не проникал насквозь, это было бы очень хлопотно.

Через десять минут Ши Миньсю выудил из тушёного соуса толстую кишку и увидел, что она стала тёмно-коричневой. Руан Тан знал, что она должна была вариться достаточно долго.

За последние семь минут Ши Миньсю достал сковороду с маслом и обжарил измельчённый чеснок. Он положил туда тушёные толстые кишки и нарезанный болгарский перец и начал жарить. Он добавил немного кипятка и накрыл крышкой, позволив ей кипеть на медленном огне в течение минуты или двух. Затем он поднял огонь, чтобы ингредиенты впитали аромат.

Хотя оставалась всего одна минута, его руки не дрожали. Он спокойно достал глубокую тарелку, поднял сковороду и вылил жареную толстую кишку прямо в тарелку. Затем он сбрызнул каким-то прозрачным соком и измельченным луком-шалотом, и как раз в тот момент, когда прозвенел звонок, возвещающий о конце матча, он закончил.

[Янь Сюэли: Ух ты, как вкусно пахнет!]

[Туманная лунная тень: Мой рот уже наполнился слюной, когда он начал жарить! Пахнет вкусно!]

[Чжэ Сян: Никогда бы не подумал, что из свиных кишок можно сделать такую вкусную еду! Мы действительно не можем судить о свинье по её внешнему виду!]

[Золотые монеты падают вниз: Прекратите твякать и начните есть!]

- Хорошо, теперь, когда все закончили, мы официально начнем дегустацию и оценку, - президент Гу сказал ясным и громким голосом: — Сегодня у нас также есть наши специальные судьи с конституциями высокого уровня. Их чувство вкуса более чувствительно, чем у обычных людей. Я надеюсь, что ваши блюда смогут покори́ть их вкусовые рецепторы.

Когда Президент Гу закончил говорить, двери зала открылись и вошли десять высоких и галантных солдат, их походка была ровной и уверенной. В то же время десять избранных зрителей появились позади Президента Гу в виде голографических проекций.

Солдаты выстроились в небольшую группу и аккуратно прошли на судейскую сцену. Человек, шедший впереди, был в низко надвинутой шляпе, скрывавшей больше половины лица, так что никто не мог ясно разглядеть его.

[Маленькая рыбка Инь: Кто их ведёт? Он такой скрытный, что это кажется немного

странным...]

[Счастливые закуски: Я тоже немного подозрителен... но так как он солдат, не должно быть никаких проблем, верно?]

[Чжэнь Янь: Он не мог быть шпионом или убийцей, верно? Ладно, теперь я просто позволяю своему воображению разгуляться! Но всё же лучше проверить его личность.]

Под бдительными взглядами зрителей эта группа солдат марширует на судебскую сцену. Человек, возглавлявший их, встал перед Руан Таном, а затем поднял руку в приветствии.

Руан Тан посмотрел на свой открытый подбородок, покрытый щетиной. Странное чувство близости возникло в его сердце.

Он по-военному отсалютовал в ответ и поджал губы. Затем он внезапно протянул руку и снял с мужчины шляпу.

— Ах...

Внезапно, звук людей, втягивающих воздух, раздался по всему залу. Руан Тан широко раскрыл глаза, а затем сжал кулаки, едва сдерживая желание броситься и обнять человека перед ним.

[День и ночь: О! Это маршал Хэ!]

[Пряное зерно: Бог-мужчина вернулся! (□ □ ▽ □.) □]

[Су-Су-Су-Су: Маршал выглядит намного круче и красивее с тех пор, как вернулся с поля боя! Такой красивый, что люди не могут устоять на месте!]

[Ватсон: Мужской Бог, мужской Бог, я хочу иметь от тебя детей!]

Всеобщее внимание привлёк этот неотвратимо красивый мужчина, неожиданно появившийся в специальной судебской линейке.

Руан Тан посмотрел на Хэ Юнь Чэня, и Хэ Юнь Чэнь тоже смотрел на него. Их взгляды встретились.

Как будто что-то воспламенилось внутри него, Руан Тан почувствовал только прилив крови и духа. Щекам стало жарко, и биение его сердца стало более интенсивным.

Этот парень даже не сказал ему, что вернется...

Однако, похоже, он чувствовал, что этого недостаточно. Повернувшись к Руан Тану, он слабо улыбнулся. У него всё ещё была четырёхчасовая тень, которой не хватало времени побриться, но эта улыбка, казалось, несла в себе необузданную зрелость по сравнению с его прежними улыбками.

Сердце Руан Тана внезапно подпрыгнуло, как будто его ударило током. Кончики его пальцев покалывало.

[Подлинный Дьявол: Маршал Хэ даже не знал, когда сможет вернуться, но он пришел сюда, чтобы служить специальным судьей. Это был действительно сюрприз!]

[Юэ Миня: Он улыбнулся! Бог-мужчина улыбнулся!]

[Руан Руан: Боже мой! Моё сердце бьётся со скоростью 200 ударов в минуту!]

— А теперь я попрошу всех приступить к дегустации блюд и отдать свои голоса, - президент Гу прервал их "страстный" взгляд. Он говорил ясным и громким голосом, а когда закончил, похлопал Руан Тана по плечу и подмигнул ему.

Очевидно, внезапное появление здесь Хэ Юнь Чэня было чем-то, что он организовал.

Руан Тан не мог не рассердиться и не рассмеяться одновременно. Но он тут же изменил своё настроение и успокоился. Он не мог забыть о своей ответственности. Он был судьей на этом важном соревновании. Другие дела могут подождать, пока этот матч не закончится. Хэ Юнь Чэнь также сдержал свой взгляд и встал в позицию, как будто он действительно был обычным судьёй.

Участники были одинаково возбуждены. Они не ожидали, что маршал Империи придёт лично судить их блюда. Они выстроились в очередь в соответствии с тем, когда они закончили готовить. Один за другим они приносили судьям свои тарелки и с нетерпением ждали оценки судей.

Первым блюдом, которое принесли на стол, было тушеное свиное сердце с помидорами от Чжа Панпан. Томатный вкус был насыщенным и чистым, и у него был другой сладкий вкус. Добавьте к этому тонкую обшивку, её блюдо, без сомнения, получило высокие оценки.

Второй игрок выбрал свиную печень и использовал её, чтобы сделать дерзкий стир-фрай. Хотя вкус был неплохим, он был очень похож на блюдо из зелёного перца и свиной печени Руан Тана, и этого его балла едва хватило, чтобы пройти.

Третий игрок - Цао Цзюнь. Он завоевал честь быть в первой тройке и раньше, и его базовые навыки относительно прочны, но его способность к инновациям была немного слабой. На этот раз он выбрал свиные рубцы. Руан Тан пошёл посмотреть, как он обрабатывает свиные рубцы.

Он бланшировал свиную требуху, прежде чем соскрести жир и вымыть её дочи́ста. Его метод устранения игривости был точен.

Цао Цзюнь нарезал свиные рубцы тонкими полосками. Затем он тушил его с нарезанным зелёным луком, перцем чили, сычуаньским перцем и другими пряными приправами. Затем он выудил его и использовал дубаньцзян и масло чили, чтобы обжарить его. Оно было пикантным и ароматным, пряным и ошеломляющим. Это было яркое и ароматное блюдо, и оно тоже получило высокую оценку.

<http://bllate.org/book/16506/1499903>