

Они расстались молниеносно. Оглядевшись, они увидели, что Руан Юй смотрит на них парой чёрных глаз, его маленькое личико было наполнено любопытством. Он услышал, как подъехала подвешенная машина, поэтому бросился к окну, встал на цыпочки и высунул голову, чтобы посмотреть. Он увидел, как они обнимают друг друга.

— Ничего. Сяо Юй, ты голоден? Как насчёт того, чтобы брат сделал тебе печенье? - лицо Руан Тана мгновенно покраснело, он свирепо посмотрел на Хэ Юнь Чэня, вошёл в открытую дверь и уговорил Руан Юя испечь с ним немного печенья.

— О'Кей, мой брат - самый лучший! - в конце концов, Руан Юй был всего лишь маленьким ребёнком. Соблазнившись вкусной едой, он быстро отогнал то, что только что видел, и последовал за братом на кухню, как маленький хвостик.

Хэ Юнь Чэнь протянул руку и закрыл свои горячие уши. Он беспомощно покачал головой и последовал за ними.

— Брат Хэ! Брат Хэ! Давай полетаем! - Руан Юй увидел Хэ Юнь Чэня и немедленно поднял свои маленькие руки. Он много думал об этом старшем брате, который будет носить его на своих плечах.

Хэ Юнь Чэнь с улыбкой шагнул вперёд и поднял мальчика. Руан Юй сразу же принял позу и стал "Суперменом в небе". Серебристый смех наполнил комнату.

Руан Тан, обрабатывая ингредиенты, смотрел на большую и маленькую фигурки, играющие снаружи. На его лице появилась непрощеная улыбка.

Такие дни, как этот, были самыми лучшими.

Настало время для финала. Можно сказать, что миллионы людей с нетерпением ждали этого момента. В тот момент, когда началась прямая трансляция, толпа ворвалась внутрь. Живой чат был заполнен до отказа комментариями, так что ничего не было видно сквозь них. Платформа прямого вещания может только открыть функцию обхода комментариев и увеличить настройку экранирования, чтобы облегчить эту ситуацию.

Чжа Панпан, Цао Цзюнь, Ши Миньсю, Ву Аньминь и Чэнь Юаньву пришли рано на место встречи. Зрители сразу же начали подбадривать участников, которых они поддерживали.

[Рыцарь-дрыцарь: О, это началось! Началось! Я с нетерпением жду рождения чемпиона!]

[Забыв о другом берегу реки: Сестра Панпан! Ты самая лучшая!]

[Следуя за вами необъяснимо: Мне больше нравится Ши Минсю, с хорошей внешностью и хорошими кулинарными навыками, он определённо станет крутым, как мой Тан!]

[Аша: Маршал Хэ придёт сюда сегодня?]

— Поздравляю вас всех. Вы выделяетесь из тысяч своих сверстников. Я надеюсь, что сегодня вы сможете сыграть на своём лучшем уровне, чтобы вырвать окончательную победу, - сказал президент Гу громким и ясным голосом. — Сегодняшний матч будет посвящён мясным вегетарианским блюдам. Другими словами, все ингредиенты сегодня будут овощами, и вы будете создавать блюда, которые по вкусу напоминают мясо.

[Вэй Юй Чжаочжао: Вах, использовать овощи для приготовления мясных блюд? Как такое может быть?]

[Ми Ло, Ай Ло, Ай Ло: Боже мой, это слишком сложно...]

[Жирное мясо: Это действительно финал! Сложность ещё никогда не была выше!]

Пятеро участников испуганно переглянулись. Эта тема была совершенно вне сферы возможного. Они никогда по-настоящему не думали о том, чтобы использовать овощи для приготовления мясных блюд. Овощные блюда всегда будут иметь вкус бдений, большинство из которых имеют отчётливые вкусы, несущие с собой лёгкую горечь и сладость, присущие только овощам. Оно очень отличалось от богатства и полноты мяса. Если бы они использовали овощи для приготовления мясных блюд, не говоря уже о вкусе, то также было бы очень трудно воспроизвести текстуру и внешний вид. Все они были настроены весьма скептически. Неужели это действительно возможно?

Замешательство пятерых участников было очевидным. После того как трое судей тихо посоветовались друг с другом, Руан Тан встал.

— Я приготовлю блюдо для всех. Это должно дать вам намёк на то, что можно было бы сделать.

Сказав это, Руан Тан подошёл к плите и попросил умного робота принести ему две морковки и картофелину.

— Я использую морковь и картофель, чтобы приготовить жареное крабовое мясо для всех.

[Яростное Мяуканье: А? Он приготовит краба морковью и картошкой? Неужели это действительно можно сделать?]

[Цзинь шоу всегда хочет недовольства: Конечно, это можно сделать, Тан Тан - самый лучший!]

[Мяо Мяо любит есть все блюда ведущего: Крабовое мясо! Мне нравится!]

Во время одной из своих предыдущих передач Руан Тан приготовил вареники из крабового мяса на пару, так что все знали, что такое крабовое мясо. От одной мысли об этом восхитительном вкусе у всех потекли слюнки. Они также были очень хорошо знакомы с картофелем и морковью. Вкус картофеля был относительно лёгким, а консистенция обычно мягкой. Морковь была более хрустящей и имела более заметную сладость. Эти два ингредиента были совершенно не связаны с крабом. Они не могли себе представить, как можно приготовить это блюдо только из картофеля и моркови.

Руан Тан взял картофель и морковь, промыл их водой и приготовил на пару в пароварке. В частности, картофель нужно было готовить на пару с кожурой. Это было сделано для того, чтобы пареный картофель не терял своей питательности, а также для того, чтобы он получился нежнее. После пюре он будет ближе к зернистой текстуре крабового мяса.

Он раздавил тушёную картошку и морковь тыльной стороной ножа. Он смешал их в соотношении один к одному, добавил немного соли и хорошо перемешал.

— Следующий шаг - это жарка во фритюре. Контроль температуры и приправы - это ключ к приготовлению этого блюда, - картофель содержал больше крахмала, а морковь - некоторое количество сахара. После смешивания этих двух продуктов они могли очень легко прилипнуть к сковороде, поэтому он должен были убедиться, что сковорода не слишком горячая.

Руан Тан налил масло в сковородку, затем повернул запястье, чтобы равномерно распределить масло по дну. Это было сделано для того, чтобы картофельная и морковная паста не прилипла к сковороде, когда её ставили на обжарку.

— Если вы хотите, чтобы оно было вкуснее, вы можете добавить немного нарезанных кубиками грибов и нарезанных кубиками зимних побегов бамбука, когда будете жарить. Это делает внешний вид более зернистым, и у него будет ещё более мясистый вкус, когда вы его съедите, как и у настоящего крабового мяса.

— Для получения крабового вкуса, помимо соли и перца, необходимо добавить немного уксуса. Заметьте, однако, что вам придётся подождать, пока картофель и морковь не будут обжарены, прежде чем добавлять уксус.

Через некоторое время из сковородки появилась тарелка с обжаренным крабовым мясом. Издалека уже чувствовался запах свежего и слегка остренького крабового мяса. Цвет и внешний вид также были сделаны, чтобы выглядеть как настоящее крабовое мясо.

— Давайте попробуем, - Руан Тан жестом пригласил пятерых участников выйти вперёд, чтобы они могли попробовать.

Не дожидаясь, пока они выйдут вперёд, публика, которая больше не могла ждать, уже

попробовала первыми, и все они вскрикнули от удивления.

[Не могу перестать обнимать деревья: Вау, вау, вау!!! Это действительно вкус крабового мяса и крабовой икры! Если бы я не видел собственными глазами, то никогда бы не поверил, что оно сделано из картофеля и моркови!]

[Слабонервный дурак: Боже, это действительно вкусно! Так вкусно!]

[Мир мир мир: Когда я ем крабов — водяных монстров, мне больше всего нравится икра. К сожалению, в каждом из них есть только немного крабовой икры. Я и представить себе не мог, что сегодня буду есть такую огромную тарелку! А картошка и морковь стоят гораздо дешевле, чем чудовищные крабы!]

[Руй Руй: Комментатору выше, хорошо сказано! Но я думаю, что останусь с этими чудовищными крабами. В конце концов, кто же это может сделать? [Большой крик]]

[Любимый в мире печенья: То, что говорит вышеупомянутый комментатор, имеет большой смысл... [Грустно]]

После того, как пятеро участников попробовали, они не могли не восхищаться превосходными кулинарными навыками Руан Тана. Его контроль над температурой и приправами достиг высшей степени совершенства. В то же время, это также зажгло огонь под ними. Причина, по которой они участвовали в этом соревновании, заключалась в их стремлении к кулинарии. Все они хотели воспользоваться этой возможностью, чтобы бросить вызов самим себе.

— Теперь у вас есть три часа, чтобы приготовить вегетарианское блюдо, - Руан Тан продолжил:
— Мы не будем усложнять вам задачу. Мы приготовили для вас несколько ингредиентов, которые мы рекомендуем. Вы можете выбрать, использовать его или нет.

Руан Тан не только дал им рекомендуемые ингредиенты, но и дал им достаточно времени, чтобы подумать и приготовить свои блюда. Это можно было бы рассматривать как особо преференциальный режим. Однако, в конце концов, будущая мировая культура питания была не столь процветающей, как древняя земля, и именно тогда эти конкурсанты впервые познакомились с концепцией вегетарианской кухни.

Умный робот быстро вошёл, держа в руках деревянный ящик с картофелем, морковью, китайской капустой, грибами шиитаке, королевскими вешенками, зимними побегами бамбука и простой клейковиной.

— Теперь вы можете войти в комнату ингредиентов и выбрать свои собственные ингредиенты,
— сказал им Ге Лао.

После того как пятеро участников вошли в комнату ингредиентов, они оставались там почти

тридцать минут, прежде чем выйти. Каждый из них взял не менее пяти овощей, и они начали готовиться к приготовлению, обдумывая ингредиенты.

Ши Минсю взял королевские вешенки, зелёный перец, перец чили, зимние побеги бамбука и чёрный гриб. Затем он начал готовить ингредиенты. Очевидно, он уже имел общее представление о том, в каком направлении хочет двигаться. Руан Тан видел, что он, вероятно, хотел сделать, и не мог не кивнуть.

<http://bllate.org/book/16506/1499906>