

Чжа Панпан, вероятно, была той, кто взял больше всего ингредиентов из всех участников конкурса. За исключением капусты, она взяла все ингредиенты в коробке и пошла в комнату ингредиентов, чтобы собрать зимнюю дыню, тофу, перец и т.д. очевидно, у неё ещё не было кулинарного направления. Она должна была определить правильное сочетание и обработку ингредиентов путём экспериментов.

Три судьи возлагали большие надежды на неё и Ши Миньсю, и они надеялись, что она сможет найти направление как можно скорее.

Остальные трое брали очень похожие ингредиенты. В основном все ингредиенты, рекомендованные судьями, и теперь размышляли, как приготовить подходящие блюда.

Три часа нельзя было считать ни долгим временем, ни коротким. У этих участников было достаточно времени, чтобы сделать несколько попыток.

Наблюдая за участниками, постоянно возвращающимися с тренировок и неудач, Руан Тан не мог не предостеречь их: — Не представляйте себе, как превратить овощи в мясо. Подумайте сначала о мясном блюде, которое вы хотели бы приготовить, а затем поверните эти овощи в том направлении. Ну же, подумайте, как заменить мясо овощами.

Эти люди прибыли сюда, преодолевая одну трудность за другой. Было ясно, что ни один из них не был глуп, и с помощью всего лишь простого намёка от Руан Тана, казалось, что облако замешательства наконец рассеялось, и они наконец смогли мало-помалу найти направление.

По мере того как шли минуты, блюда участников постепенно обретали форму.

— Ладно, время вышло. Пожалуйста, поставьте ваши блюда на судейский стол в порядке вашей регистрации.

Когда время закончилось, участники прекратили свои движения. Они поставили свои свежеприготовленные блюда на поднос и накрыли их непрозрачной теплоизоляционной крышкой. Так что, когда судьи называли их имена, они могли легко представить свои блюда.

Президент Гу посмотрел на каждого из пяти участников и, наконец, назвал имя Чжа Панпан.

Хотя весь процесс приготовления пищи, проделанный всеми участниками, транслировался в прямом эфире, зрители обычно фиксировались только на своём предпочтительном участнике, и поэтому они пропустили то, что сделали другие конкурсанты. Увидев, что все блюда теперь скрыты под непрозрачной крышкой, зрители немедленно завывали.

[Шестьдесят шесть: Аааах. Я была так сосредоточена на наблюдении за Ши Миньсю, что не обратила внимания на других участников! Так вот, я не знаю, что сделала Чжа Панпан! Чёрт возьми!]

[Тысячи птиц: Ха-ха-ха, блюдо сестры Панпан совершенно неожиданно! Сестра Панпан наверняка будет чемпионом!]

Чжа Панпан поставила поднос на стол, и когда она открыла скрывающую крышку, то увидели блюдо тушёного мяса Донгпо. В центре тарелки лежали два квадратных куска "свиного брюшка", окруженные зелёными овощами. Слои или постная часть, жирная часть и кожа "свиного брюшка" были отчётливы. Румяность мяса появилась после приготовления его с густой маслянистостью, и оно имело отчётливый запах мяса. Вы совершенно не могли сказать, что эта тарелка мяса Донгпо на самом деле была сделана из овощей.

Руан Тан взял маленький нож и разрезал тушёное мясо Дунгпо на маленькие кусочки. Затем он взял кусочек палочками и некоторое время изучал его, прежде чем положить в рот. Чжа Панпан вложила в это блюдо много мыслей. Она делала кожуру из королевских вешенок, жирную часть - из зимней дыни, а нежирное мясо - из клейковины. Они прекрасно сочетались. Однако она не стала жарить зимнюю дыню, чтобы впитала в себя немного масла. Так, после пропаривания зимняя дыня таяла, и текстура не соответствовала ей.

Хотя это блюдо всё ещё немного отличалось от настоящего тушёного мяса Донгпо, оно, безусловно, имело вкус мяса и с точки зрения внешнего вида, ей также удалось идеально имитировать настоящее мясо. И поэтому он был вполне удовлетворён этим блюдом.

— Если ты сначала пожаришь зимнюю дыню, чтобы она впитала немного масла, а затем распаришь её с королевскими вешенками и клейковиной, возможно, текстура будет лучше.

— Да, мистер Руан, - Чжан Паньпан смиренно приняла поправки Руан Тана. Очевидно, она также знала о недостатках этого блюда.

[Юй Чжаочжао: Вау, это оказалась свинина Донгпо! Это было действительно неожиданно! Чжа Панпан - это действительно потрясающе!]

[Маленький прозрачный: Мне нравится вкус, но Тан прав. Жирная часть растаяла слишком сильно. Тан Тан - это прекрасно!]

Блюдо Чжа Панпан было хорошо встречено тремя судьями, и зрителям оно тоже очень понравилось. По-видимому, она должна была бы получить большое количество голосов на последующей сессии голосования.

— Следующий, Цао Цзюнь, - у Ге Лао сложилось хорошее впечатление о Цао Цзюне. Этот парень обладал солидными базовыми навыками и умел усердно работать. Глядя на его готовку сегодня, они обнаружили, что он добился большого прогресса по сравнению с предыдущим.

Цао Цзюнь глубоко вздохнул и пошёл вперед со своим подносом. Он приготовил ломтики цыплёнка с гибискусом. Основными ингредиентами были королевские вешенки, салат-латук, чёрный гриб и волчья ягода. Среди них был и белый "цыплёнок", приготовленный из

королевских вешенок. Кто знает, сколько раз он экспериментировал, прежде чем смог сделать королевские вешенки мягкими и нежными, как цыплёнок. Если присмотреться, то поверхность гриба так же покрыта крошечными царапинами, которые имитируют текстуру курицы и также помогают в поглощении большего количества аромата.

Каждый попробовал кусочек, и вкус был одинаково выдающимся. Несмотря на деликатность, в пикантности не было недостатка.

Все три судьи дали ему высокую оценку за его усердие.

[Падают золотые монеты: Ах-ах, это действительно не сделано из курицы? Это так вкусно!]

[Су Су Су Су: Чёрт возьми, если бы Тан не сказал этого, я бы никогда не узнал. Он даже подумал о том, чтобы почесать поверхность гриба, чтобы имитировать куриное мясо. Это было так подробно! Цао Цзюнь, ты прекрасен!]

Третьим подошедшим игроком был Ву Аньмин, и он приготовил рыбное филе. Как и в случае с куриным филе гибискуса Цао Цзюня, основным ингредиентом были королевские вешенки. Сопутствующими ингредиентами были зимние побеги бамбука и чёрный гриб.

— Как тарелка овощного блюда, это действительно вкусно. Но если ты скажешь, что это рыбное филе, я не могу согласиться, - сказал президент Гу, попробовав на вкус.

- Соус хорошо подобран, и как овощное блюдо оно действительно хорошо, но, как сказал президент Гу, в нём нет вкуса рыбы, - Ге Лао не смог удержаться и слегка покачал головой.

Внезапно лицо Ву Аньмина побледнело. Он знал, что с ним покончено.

Руан Тан посмотрел ему в глаза и невольно вздохнул. — В самом деле, почему ты не использовали вешенку в качестве тёртой свинины и не приготовил жареную свинину с зелёным перцем? Это было бы лучше, чем это рыбное филе. Ты был слишком заиклен на более мелкой проблеме.

Руан Тан наблюдал за всеми ними, пока они готовили еду. На самом деле, Ву Аньмин заиклился на незначительной проблеме. Королевские вешенки, с точки зрения текстуры, нельзя было сделать такими же гладкими и нежными, как рыба. Было бы лучше использовать глютен. Однако его нельзя было заставить выглядеть так же красиво, как рыбное филе. Он долго ходил туда-сюда между этими двумя ингредиентами и в конце концов решил использовать королевские вешенки. Но если бы он просто отказался от приготовления рыбного филе, то, возможно, добился бы успеха.

Ву Аньмин внезапно осознал свою ошибку. Он поклонился Руан Тану и ушёл, слегка покраснев.

Теперь очередь Чэнь Юаньву. Его блюдо состояло из тушёных фрикаделек. Это была вегетарианская фрикаделька, приготовленная путем смешивания королевских вешенок, грибов шиитакэ, глютенa и зимних побегов бамбука. Он смешал их вместе с крахмалом и мукой. Вкус был очень похож на настоящие фрикадельки, и так как оно было правильно приправлено, то это было довольно хорошее блюдо.

Он был, наконец, повергнут Ши Миньсю. Судя по материалам, которые тот взял в самом начале, все трое судей думали, что он собирался сделать измельчённую свинину. Они не ожидали получить тарелку кисло-сладких свиных рёбрышек.

— Могу я спросить, почему вы не приготовили рубленую свинину?

— Да, но мне показалось, что это слишком просто, и я решил бросить вызов самому себе, - Ши Миньсю слегка смущённо коснулся своего носа. — Если бы это не сработало, я бы подал рубленую свинину.

Трое судей кивнули и взяли палочки для еды, чтобы попробовать кисло-сладкие свиные рёбрышки Ши Миньсу. Это блюдо использовало клейковину в качестве свиного мяса и корень лотоса в качестве костей. Их обжаривали вместе на масляной сковороде перед добавлением кисло-сладкого соуса. Мало того, что цвета и ароматы были полными, но оно даже получило правильную текстуру костей. Его кисло-сладкий вкус пришёлся всем по душе.

[Подлинный дьявол: Ши Миньсю обязательно победит. Другие люди просто готовили одно блюдо, но он сделал два, и это было так вкусно. Действительно потрясающе!]

[Пепельный Скорпион: Да, да, это так вкусно!]

Текстура клейковины была очень эластичной, и после жарки её поверхность стала очень хрустящей. Её внутренности впитали кисло-сладкий вкус, запечатанные под жареной и хрустящей поверхностью. С одним укусом соки внутри просачивались наружу. Корень лотоса, однако, был жизненно важным завершающим штрихом. Тот, кто разрезал его на полоски и обернул клейковину вокруг него, чтобы она действовала как кости. Корень лотоса был от природы хрустящим, а вкус - лёгким и сладким. После того, как его поджарили, он стал несравненно хрустящим. В паре с соусом, все рты были заполнены звуками "хруст-хруст", когда они жевали его.

Когда все закончили дегустацию, Руан Тан встал и сказал: — Хорошо, теперь пришло время голосовать. Пожалуйста, голосуйте за своих конкурсантов, основываясь на блюдах, которые вы только что попробовали.

[Маленький хвостик моей жены: Я так противоречив! Кусочки цыплёнка с гибискусом тоже были восхитительны, я не знаю, за кого голосовать...]

[Юэ Миня: Я не могу решиться! Мне нравятся и тушёные фрикадельки, и кисло-сладкие

свинные рёбрышки!]

[Нуаньхуа Лянь Е: Ах-ах-ах, несмотря ни на что, я буду голосовать за Ши Минсью, я думаю, что он самый лучший!]

[Не могу перестать обнимать деревья: Даже дети делают выбор! Так что мы, взрослые, определённо должны! 1551 я не могу выбрать... QWQ]

Борющиеся зрители колебались между несколькими игроками и ждали, пока закончится время голосования, прежде чем принять окончательное решение. Результаты голосования быстро менялись. Позади всех на большом табло высвечивались результаты в реальном времени. Голоса пяти соперников взлетели до небес, а затем, наконец, прекратились.

— Время вышло.

В напряженном сердцебиении все пятеро участников повернулись, чтобы посмотреть на итоговое число голосов, показанное на большом экране позади них. На какое-то время на их лицах появилось совсем другое выражение. Ву Аньминь был растерян, Чжа Панпан - серьёзна, Цао Цзюнь - счастлив, Чэнь Юаньву - полон отчаяния. Ши Минсью никогда не был тем, кто проявляет свои эмоции, он всё ещё носил свою фирменную спокойную улыбку научного исследователя.

Спустя почти месяц этот ультрасовременный конкурс шеф-поваров, первый в своём роде, наконец подошёл к концу. Ши Минсью победил с наибольшим количеством голосов и стал чемпионом; Цао Цзюнь занял второе место со своим гениальным блюдом из курицы с гибискусом; популярный игрок с лучшими семенами Чжа Панпан заняла третье место; Чэнь Юаньву - четвёртое, а Ву Аньминь - пятое.

Среди музыки, играющей на заднем плане, пятеро участников, которые вышли в финал, обнялись и поздравили друг друга. Остальные четыре игрока поздравили Ши Минсью с тем, что он стал абсолютным чемпионом. Они действительно чувствовали, что он действительно искусен, и поэтому были убеждены, что он заслуживает победы. Они сами чувствовали, что в их поражении нет ничего постыдного.

— Ваши соревнования заканчиваются здесь, но ваш путь шеф-повара... только начинается.

Три судьи встали и сделали свои заключительные замечания по этому соревнованию.

— Кулинария станет обычным искусством. Каждый научится готовить, но чтобы по-настоящему поднять его и довести до вершины, требуется не только опыт, но и смелость и любознательность. То, чего вы достигли здесь, совершенно необычно. Я надеюсь, что вы все останетесь смиренными и погрузитесь в изучение этого искусства. Возьмите на себя наше бремя и станьте новыми лидерами кулинарной сферы Империи.

— Первый суперсовременный конкурс шеф-поваров закончился!

<http://bllate.org/book/16506/1499907>