

Наступил день кулинарной битвы между Лу Синь и Е Йерином. В отличие от предыдущей кулинарной битвы, в зале было не так много зрителей, хотя семья и друзья Лу Синь собрались в VIP-зоне.

Лу Синь и Е Йерин вошли на кулинарную арену и были встречены громкими аплодисментами толпы. У каждого была изрядная доля сторонников; некоторые ждали, чтобы увидеть, удалось ли Лу Синь стать новичком года только по чистой случайности.

Е Йерин повернул голову и посмотрел на своего противника. Его глаза сузились, когда он подумал, как эта женщина победила его и Ян Чэня несколько раз до этого. Люди отказывающиеся признавать способность Лу Синь готовить, должно быть были слепыми или идиотами.

Что касается того, кто был лучше между ними, Е Йерин был уверен. Были случаи, когда Лу Синь не могла уловить ароматы новых блюд, которые она создавала своими собственными руками, что давало преимущество Е Йерину.

Поскольку он был более опытным в кулинарии и работе в ресторане, Е Йерин знал множество кулинарных техник, в то время как Лу Синь больше полагалась на свой язык и опыт в домашней кулинарии, он уже давно подметил это.

"Мне нужно победить Лу Синь", подумал Е Йерин, прикусив большой палец, пытаясь понять, почему женщина напротив него все еще спокойна и невозмутима. "Я не смогу победить остальных в списке лучших, если не выиграю. "

Разве это не первый раз, когда ей придется защищать свое место в сливках общества?

Его мысли были нарушены, когда Хо Мэйли вышла на сцену и поприветствовала их.

"Добро пожаловать, друзья! Сейчас мы станем свидетелями матча-реванша между лучшими учениками младших классов нашей академии. Двое из них считались лучшими и всегда шли ноздря в ноздю в своем классовом рейтинге, наряду с представителем семьи Лю Ян Чэнем." Глаза Хо Мэйли наполнились волнением, как будто она собиралась стать свидетелем еще одной незабываемой битвы в истории Серебряного листа.

"На этот раз Е Йерин бросил вызов 10-му месту сливок общества. Сможет ли он захватить место Лу Синь, или она сумеет защитить его? Давайте выясним это.

Для сегодняшней кулинарной битвы мы пригласили двух лучших поваров, которые будут судить Е Йерина и Лу Синь, а также нашего директора Хан Цзилин. поприветствуйте шеф-повар ресторана Восточная жемчужина Цинь и повар Хэ Хаотянь ресторана Дворца."

"Что? Шеф-Повар Цинь? Разве он не дядя Е Йерина? Разве это не несправедливо по отношению

к Лу Синь? " спросил кто-то из толпы.

" Как это может быть? С ним еще и шеф-повар Хэ. Я не думаю, что шеф-повару Цинь хватит мужества благосклонно относиться к своему ученику, когда рядом с ним будет двухзвездочный шеф-повар Мишлен", прокомментировал его друг.

"Он все равно равнодушен к Е Йерину, " прокомментировал другой. "Директор Хан тоже член судейской коллегии. Мы все знаем, как она строга, когда дело доходит до готовки."

С другой стороны сцены вышли двое мужчин и женщина и направились к Хо Мэйли. Оба повара были одеты в белые чистые поварские халаты, в то время как Хан Цзилин все еще была в своем обычном деловом наряде. Она сдвинула очки на переносицу, рассматривая новых вундеркиндов их академии.

При упоминании имени Хэ Хаотяня Лу Синь посмотрела вверх и повернулась, чтобы увидеть учителя, бесстыдно ухмыляющегося толпе рядом с ним. Ее брови изогнулись дугой, а в глазах был очевидный вопрос. Мужчина только усмехнулся и подмигнул ей в ответ, прежде чем последовать за другими судьями на их места.

Лу Синь закатила глаза и скрестила руки на груди. Неудивительно, что Хэ Хаотянь, отказался попробовать новые блюда, которые она приготовила во время обучения, кроме сладостей, которые она сделала.

"Для сегодняшней кулинарной битвы тема каждого раунда была определена директором Хан. Директор Хан, не могли бы вы сказать нам, какое первое блюдо наши два повара должны приготовить для вас?" Хо Мэйли улыбнулась судьям.

Взрослая женщина кивнула и сосредоточила свое внимание на Е Йерине и Лу Синь, с любопытством наблюдая за ними. Один был учеником шеф-повара Цинь, а другая-дочерью легендарного шеф-повара Академии Серебряного листа.

"Что касается первого блюда, я хочу, чтобы вы двое повторили мою пасту с чернилами кальмара." Сотрудники академии вышли на арену кулинарии и подали две одинаковые тарелки пасты с чернилами кальмара Е Йерину и Лу Синь.

Это была паста с чернилами кальмара с медовыми грибами и яйцом всмятку сверху. Лу Синь склонила голову набок, сцепив руки за спиной, и проверила визуальные детали блюда, а также легкий аромат.

" Я думаю, что это изысканное блюдо проверит ваши кулинарные способности." Хан Цзилин продолжала, не сводя глаз с Лу Синь, которая сосредоточилась на тарелке с пастой перед ней. " Этот тест, как я уже говорила, является повторением."

"Это действительно непросто, директор Хан." Шеф-повару рядом с Хэ Хаотянем было чуть за сорок, но его лицо постарело, как будто он прошел через множество испытаний в своей жизни. " Первое, что нужно сделать нашим молодым поварам, - это деликатно нарезать филе и собрать все чернила, которые они могли бы получить от кальмаров, чтобы сделать черную пасту. Это нелегко сделать, если вы не знакомы с кальмарами, и ваши навыки ножа не совершенны. Нужно быть осторожным, чтобы не тратить чернила из предоставленных кальмаров."

В зале для зрителей Ся Юхань толкнула Юань Цзиня локтем в бок, чтобы привлечь его внимание.

"Эй, как ты думаешь, Леди Босс справится? Я никогда раньше не видела, чтобы она готовила морепродукты, " спросила она. Она никогда не видела, чтобы Лу Синь готовила, если только она не участвовала в кулинарной битве, как сегодня.

" Ты слишком волнуешься. Синьсинь может это сделать. Если она чем-то и гордится, так это своими навыками владения ножом. Я не встречал никого, кроме нее, кто мог бы сделать такой чистый разрез, " ответил Юань Цзинь. Он наблюдал, как его подруга взяла вилку и попробовала пасту с чернилами кальмара, которые они должны были воспроизвести.

"А, это только первый шаг, " вмешался Хэ Хаотянь. "После этого они должны сделать свою собственную пасту с нуля, убедившись, что используют чернила кальмара, которые они собрали, и приготовят идеальные яйца всмятку, которые дадут глянцевый жидкий желток после разрезания."

Хан Цзилин слегка кивнула. Действительно, это блюдо не только проверит их навыки владения ножом, чтобы получить чернила кальмара, но и их способность предсказать время приготовления идеально приготовленных яиц всмятку. Каждая секунда, потраченная на приготовление пищи, и то, как они ее охлаждают, были решающими в ее приготовлении. Кроме того, их чувство вкуса будет проверено на то, как они сбалансируют ароматы блюда.

"У вас есть всего час, чтобы представить нам свою версию моей любимой пасты с чернилами кальмара. Все, что вам нужно, уже подготовлено заранее, чтобы сэкономить время. А теперь, пожалуйста, идите к своим кухонным столам, потому что таймер запускается прямо сейчас!"