

Хис!

Увидев технику Е Юя, все зрители вздохнули полной грудью.

Они еще никогда не видели такого великолепного способа приготовления пищи.

В глазах Дианы появился отблеск великолепия, и ее представление о Е Юе значительно улучшилось. Хотя она не знала, были ли блюда вкусными, она пленила многих девушек Янь Конга только этим способом.

"Вау! Такая великолепная техника Сабли! Как красиво! "

"И ты не узнала? Лицевая стоимость молодого человека также очень высока! "

"Снято, да что там! Когда мои пальцы были здоровыми, они были лучше, чем у него! "

Руби!

Е Юй взмахнул запястьем, и кухонный нож несколько недель кружился в воздухе. Затем он резанул прямо в кухонную доску и остановился.

Бах!

Как только Е Юй хлопнул по разделочной доске, нарезанные ингредиенты уже полетели в ложку.

Поднимите горшок с маслом, слегка наклоните его и равномерно распределите по краю ложки.

Запястье Е Юя вздрагивает, и из ложки поднимается огненный дракон с раскрытыми зубами и когтями и летящими цветами!

Эта серия движений, подобно струящимся облакам и текущей воде, ошеломила зрителей, все были потрясены великолепной техникой Е Юя и не могли говорить.

Цинь Не может и менеджер ресторана погрузнели, и великолепные действия Е Юя заставили их почувствовать себя немного неловко.

Все в порядке! Это просто красивое действие. Разве может жареный рис с яйцами быть лучше, чем Будда, прыгающий через стену!

Цинь не может, а менеджер ресторана может только утешать себя в душе.

Шеф-повар, сосредоточенный на еде, случайно взглянул на Е Юя, потрясенно разжал руки, и кастрюля с ингредиентами чуть не упала на пол.

Так круто? Я не могу сделать это, не размышляя десятилетиями!

В то же время шеф-повар доволен. Если бы речь шла о других блюдах, возможно, ему стоило бы беспокоиться об этом. Но этот жареный рис с яйцами, хам! Как мы можем победить нашего Будду и перепрыгнуть через стену!

Бум!

Повар открыл огонь, и восемь языков пламени обрушились на горшки с ингредиентами. Ингредиенты в горшках приготовились на пару за очень короткое время.

На стороне Е Юя огненный дракон на ложке все еще катится.

Как только запястье Е Юя дрогнуло, рис в ложке поднялся, как настоящий огненный дракон. С колебаниями запястья Е Юя, он летает вверх и вниз.

В воздухе летающий дракон изменил направление и полетел прямо к белой фарфоровой тарелке, лежащей на тарелке с одной стороны.

Бах!

Прежде чем окружающие успели разглядеть это, Е Юй поднял крышку и плотно накрыл фарфоровую тарелку.

"Ху"

до этого момента все люди протяжно вздохнули. Раньше наблюдение за кулинарными навыками Е Юя было слишком напряженным. Они постоянно дышали на экран, боясь потревожить Е Юя.

Увидев, что Е Юй наконец закончил, глаза Дианы сверкнули ярким огнем, и она показала Е Юю большой палец вверх.

Щелк!

Повар с одной стороны тоже выключил огонь, и его Будда прыгнул на стену, но лицо повара было не очень хорошим.

Не может быть. По сравнению с методом приготовления Е Юя, я действительно слишком низок.

Однако повар смотрел на свои кастрюли и фарфоровые тарелки, покрытые листьями, и был полон уверенности.

Лучший навык повара - это фотиаоцян. Под давлением Е Юя он достиг пика своего мастерства. Он уверен, что покорит вкусовые рецепторы всех присутствующих.

"Хам!"

Цинь не мог видеть, что все переключили свое внимание на Е Юя. Он был очень зол и сильно фыркнул.

"Победа или поражение зависит от того, кто готовит вкусную еду, а не от того, кто хорошо готовит!"

Менеджер ресторана тоже кивнул. Он не хотел, чтобы Е Юй победил.

"Теперь давайте попробуем блюда, которые вы приготовили. Кто будет первым?"

Услышав это, Е Юй с улыбкой потянулся к шеф-повару.

Менеджер ресторана быстро сказал с улыбкой на губах: "Похоже, этот молодой человек уверен

в себе. Давайте сначала попробуем "Стену прыгающего Будды", приготовленную шеф-поваром!".

<http://tl.rulate.ru/book/38128/2267221>