

В настоящее время я направляюсь в зал мероприятий высококлассного ресторана, место проведения кулинарной битвы. Лили и остальные расстроены. Очевидно, это из-за того, что произошло ранее.

- Эхехе. Такуто раньше был очень крут.

- Да. Он был очень милым.

- Это Такуто-сан.

Все трое обнимали меня, пока я говорил это, и мне было трудно идти. Кроме того, я чувствую, что взгляды людей вокруг меня причиняют боль.

- Но Такуто, ты в порядке?

- Я в порядке.

Я чувствую, что повара, которые учили меня готовить на полставки, говорят это мне. Они хотят, чтобы я избил его до полусмерти.

- Я верю в твои кулинарные способности, Такуто-сан.

- А каковы твои шансы?

- Хм? Но я уже уверен в победе, - когда я это сказал, они втроем вопросительно посмотрели на меня.

- Ты уверен в победе, когда у тебя нет шансов?

- Да. Что ж, вам просто придется подождать и посмотреть.

Я сказал это, и мы прибыли на место.

Мы вошли в магазин и направились к площадке для проведения мероприятия. Когда я вошел на площадку, там было десять шеф-поваров, выступающих в роли судей. Я поприветствовал каждого из них, получил их разрешение и посмотрел на выставленные ингредиенты. У нас были настоящие овощи, мясо, рыба и приправы. Не было ни карри-рукс, ни порошкового бульона, ни соуса для макания, ни заправки, ни консоме. Если я захочу их использовать, то, наверное, мне придется сделать их самому. Похоже, что эта кулинарная битва - настоящая битва с использованием настоящих ингредиентов. Здесь так много всего, что это стоит усилий.

И у них даже есть вся кухонная утварь. Удивительно... здесь есть даже плита для приготовления пищи и чаша для риса... хотя есть и рисоварка... есть даже настоящая газовая сковорода, сковорода для приготовления блинов и сковорода для приготовления такояки (пельменей из осьминога). Здесь есть все. Вау, я никогда не видел ничего подобного по телевизору.

После того как я все проверил, в зал вошел симпатичный блондин. Затем первый мужчина-

судья представился.

- И снова я - Гласс, пятизвездочный шеф-повар из гастрономического города Донос. От имени судей я хотел бы объяснить правила этого кулинарного конкурса.

Донос, город гастрономии... вероятно, взятый из настоящего Сан-Себастьяна в Испании. Местные жители называют это место Доносия, по словам итальянского брата, который заботился обо мне, когда я работал на полставки в итальянском ресторане.

Тем не менее, я никогда не слышал другого названия города, кроме как Фасто. Как повару, мне немного любопытно узнать об этом городе. Пока я размышлял об этом, шеф-повар продолжил свои объяснения.

- Прежде всего, у каждого судьи будет десять баллов для оценки блюд. Каждый из вас будет оцениваться по внешнему виду, вкусу и оригинальности ваших блюд. Я ожидаю, что вы оба представите блюда, за которые вам не будет стыдно как поварам.

- Да.

- Предоставьте это мне.

После того, как мы ответили, объяснение правил продолжилось.

- Будет пять видов блюд: салат, суп, мясо, рыба и десерт. Мы будем по очереди подавать друг другу по одному блюду. Поскольку для Такуто-сана это первый раз, можно ли подать его позже?

- Это было бы здорово.

- Ха. Я покажу тебе разницу в качестве.

- Тогда, раз вы оба не против, Такуто-сан будет вторым.

Прошло некоторое время... и повара вокруг меня на мгновение изменили атмосферу. В конце концов, то, что вы должны проверить, вы проверяете твердо.

- Вы можете использовать любой из этих ингредиентов, который вам нравится. Ограничений по времени нет. На этот раз мы приготовили специальный предмет, который позволяет вам произвольно скоротать время. Пожалуйста, не стесняйтесь использовать его.

Хи, это интересный предмет. Я бы хотел иметь его. Это значит, что я могу использовать его для приготовления рыбного соуса прямо сейчас, верно? Слишком удобно.

- Вот и все объяснения. У вас есть вопросы?

Я поднимаю руку.

- Могу я задать вам вопрос?

- Конечно.

- Можете ли вы дать мне четкое определение того, что вы подразумеваете под [Кулинарией]?

Например, рис с карри. Если вы определяете его как суп, я хотел бы узнать критерии.

- Понятно. Основное требование заключается в том, что основное блюдо должно подходить к этому блюду. Например, в салате может быть небольшое количество кусочков рыбы, но если основное блюдо - это салат, то блюдо - это салат. С другой стороны, если основным блюдом является рыба, а овощи используются для гарнира, то это рыбное блюдо.

- А как насчет овощного супа?

- Да, в нем много овощей, но это всего лишь суп, поэтому в таком случае это суп. Если вы спросите меня, к какой категории отнести блюдо, мы каждый раз будем принимать решение. Так что, пожалуйста, не беспокойтесь о своих навыках.

- Понятно. Большое спасибо.

- У вас есть еще какие-нибудь вопросы?

- Все в порядке.

- Нет.

- Итак, мы начинаем кулинарную битву.

И вот кулинарная битва началась.

<http://tl.rulate.ru/book/47240/2148212>