

"" Наслаждайтесь, это мое блюдо «Ассорти из морепродуктов с тремя соусами»!

Эрина подала приготовленное блюдо трем судьям, и эта одна большая тарелка оказалась достаточной для трапезы трех судей. Три цветных соуса на тарелке были дополнены несколькими видами морепродуктов, и аромат, и визуальное представление были крайне впечатляющими. Три судьи посмотрели на еду перед ними, и их глаза загорелись.

«Это целое событие, все виды высококлассных морепродуктов собраны на одной тарелке, и в то же время они обрабатываются отдельно, три вида соуса — это, чтобы есть по своему вкусу?» — сказал Тояма Нишики, снова потрогав свои усы.

«Да!»

Эрина, по-прежнему гордо и холодно смотрящая, объясняет: «Зеленый соус — в японском стиле, желтый соус сделан из яичных желтков и креветочной пасты, а красный соус сделан из креветочных панцирей и других специй... Рекомендую начать с самых легких морепродуктов, трем из них это подарит лучший опыт!».

Если вкус меняется от сильного к легкому, это приведет к сильной текстуре сытных блюд и повлияет на вкус легких блюд. Три судьи также были судьями, которые съели много вкусных блюд, и они не стали двусмысленно об этом говорить и начали пробовать нежное устричное мясо. Мясо этой устрицы размером с ладонь, и оно в два-три раза больше обычной устрицы, что, очевидно, является лучшим среди устриц. Я видел, как они втроем взяли вилки, аккуратно нанизали их на устриц, сваренных на пару в чистой воде, и медленно поднесли их ко рту. В тот момент, когда они проткнули их лишь вилкой, три судьи почувствовали, что эта устрица, белая как снежный лотос, была очень нежной. Поместив мясо в рот и слегка укусив его, внезапно раздался звук «буф». Теплый и насыщенный устричный соус наполняет рот, а мисо, добавленное после варки в кастрюле, усиливает восхитительный вкус! Мягкое и сочное, необычайно вкусное! Усердно пережевывая, за которыми следовал звук глотания «кряхтя», все три судьи выражали удовольствие на своих лицах.

«Так вкусно... Только это превосходное устричное мясо уже заставляет меня чувствовать слабость в талии~» — воскликнула миссис Ная, одетая в кимоно, держась за щеки. Увидев это, Ботейн Рёхиса, сидевший рядом с Минъя, невольно поддразнил: «Миссис Минъя, вы попробовали всего лишь менее одной пятой и уже начали входить в состояние, и вы совсем не... сдержанны». Сказав это, Ботейн Рёхиса первым взял жареного морского черта, окунул его в немного зеленого японского соуса и положил в рот, и после того, как он положил его в рот и слегка пережевал, его зрачки невольно расширились, а выражение лица изменилось на мгновение! «Ммм... Я не ожидал, что японский соус так хорошо сочетается с слегка жареным морским чертом, со слегка сладковатым вкусом и немного подгоревшей корочкой. Хорошо, на этот раз попробуем эти тигровые креветки на древесном угле!». Затем три судьи попробовали жареные тигровые креветки, жареного на древесном угле морского черта и просто жареное сашими из тунца с тремя различными соусами. Множество вкусов, создаваемых этим, заставили трех судей снова и снова удивляться, и их лица уже были румяными. «Независимо от того, какой тип морепродуктов сочетается с любым из трех соусов, вы можете создать различную текстуру вкуса, но нет никаких сомнений, что независимо от того, какое сочетание вы используете, оно является лучшим и в полной мере раскрывает уникальный вкус морепродуктов!» «Верно, особенно слегка запеченные кости синего тунца с зеленым японским соусом, что еще более фантастично. «Попробовав это блюдо, я не думаю, что мне понадобится есть морепродукты еще долгое время... И по взгляду трех судей можно было понять, что они, очевидно, были очень довольны, и, глядя на их восхитительный вид, у многих потекли слюнки.

В связи с этим зрители были расстроены.

Рао Ишихуэй также потерял свою обычную улыбку на лице и сказал: "Кажется, Сяо Фэнцзюнь в большой беде..."

Это значит, что Лю Сяофэн, скорее всего, проиграет свой алебард.

"Ну уж нет, его соперником будет "язык богов" Шицзе, хотя у Сяо Фэна тоже есть "язык богов", но в ингредиентах уже много пробелов, и есть отборные морепродукты, которые мы даже не пробовали!" - с тревогой произнесла Рёко Сакаки.

Лицо Чуанчжэня также стало более торжественным, и он сказал: "Дело не только в ингредиентах... Существует также чувство сытости и удовлетворения судей".

Благодаря напоминанию Чуанчжэня, все в Полярной Звезде Ляо неожиданно поняли.

Морепродукты более сытные, чем мясо, и даже если вы съедите немного, вы все равно будете чувствовать себя "сытым" и "полным", но на самом деле трое судей тоже много ели.

Три соуса, которые Эрина сделала намеренно, не только служили приправами, но и увеличивали аппетит судей.

"Они все много едят, и хотя трое судей все еще стараются сохранить немного аппетита для следующих блюд, в таком состоянии восприятие "вкусовых качеств" будет притуплено", - снова проговорил Ишихуэй.

Услышав это, на лбах у всех невольно выступил холодный пот, они все втайне вспотели за Лю Сяофэна, и в их сердцах зародились беспомощные мысли.

Конечно, перед десятью мастерами он все еще не очень силен, не только в разнице сил, но и в восприятии ингредиентов, что также очень заметно.

Как все знают, члены Десяти Мастеров Полной Луны обладают абсолютными привилегиями, не только имеют самый высокий уровень кухни и кухонной утвари, но и могут использовать чрезвычайно редкие ингредиенты, на которые ежедневно охотятся повара, независимо от дороговизны или редкости, как член Десяти Мастеров Полной Луны, они имеют право на контакт и использование!

Это и есть привилегия Десяти Героев, чтобы быть "совсем неразумными" в полной луне, поэтому при нормальных обстоятельствах никто не хочет оспаривать или принимать алебарды Десяти Героев.

"Мое кулинарное блюдо готово!"

Как раз тогда, когда все в Полярной Звезде Ляо были встревожены, раздался голос Лю Сяофэна.

Все последовали за престижем, но увидели, что Лю Сяофэн уже положил свою приготовленную еду на большую тарелку...

Нет, она больше, чем большая тарелка, которой только что воспользовалась Эрина, и ее размер можно описать как таз для умывания.

Затем все сразу ошеломились.

"Что ты имеешь в виду, ты принес целого морского леща?"

"Целый морской лещ, похоже, что только чешую и внутренние органы убрали, и он подается совсем без готовки?"

...

(Продолжение следует).

<http://tl.rulate.ru/book/106897/3859170>