

Когда Лю Сяофэн, Алиса и четверо других вернулись в класс кулинарии со своими ингредиентами, многие ученики уже сидели возле кухонных столов и начали обрабатывать ингредиенты. Однако это была самая обычная рыба из ручья.

Поэтому, увидев, как Лю Сяофэн и Алиса несут в руках ингредиенты, они все были ошеломлены.

"Фазан? Нет, разве это не обычные куры и утки? Как там могут быть такие изысканные ингредиенты?"

"А... У тебя есть черепахи с мягким панцирем? Ты поймал их в ручье? Даже если и поймал, ты не сможешь поймать их одними рыболовными сетями. "

"Где они, черт возьми, раздобыли эти ингредиенты?"

Группа учеников была удивлена найденными двумя группами ингредиентами, даже сухая Хинада, сидящая вдалеке, была немного удивлена. Во вчерашней оценке ученики, которые смогли найти ингредиенты для утки и кролика, очень хорошо справились с испытанием на зрение.

Важно знать, что когда люди находятся в незнакомой среде, их зрение становится узким, а мышление тускнеет. Экзаменационный предмет, установленный Сухой Хинадой, не только является отдельной проверкой кулинарных навыков, но и проблемой зрения повара.

Другими словами, если вам нужно найти качество ингредиентов в этой карантинной зоне, вы уже можете видеть примерную силу повара.

Однако раньше никогда не виданные фазаны и черепахи с мягким панцирем были пойманы, и это не только вопрос зрения.

"Черепаша с мягким панцирем и фазан, есть ли такой ингредиент в этой карантинной зоне? Может быть, это "незаконный" ингредиент...?" - усомнился один из учеников.

Хотя это было тихо, Лю Сяофэн и другие все же услышали это.

Прежде, чем сварливый Аоки Дайго напал, стоявший позади Наги Алисы Курокиба молча завязал на голове косынку с символом пламени в кармане брюк. В момент завязывания его изначально бездушные глаза внезапно расширились, а импульс всего его человека также резко изменился, как будто дикость в его теле была возбуждена.

Курокиба, закатывая рукава, произнес: правая рука внезапно потянулась в ведро, очень быстро схватив за панцирь черепаху с мягким панцирем.

Слог!

Мягкотелая черепаха еще была на доске, когда ее грубо перевернули. В то же время, в тот момент, когда мягкотелая черепаха вытянула голову, он не колебался и использовал острый кухонный нож, чтобы мгновенно отрезать ей голову.

Взрыв.

Из-за своей скорости, когда голова черепахи с мягким панцирем была отрублена, кровь даже брызнула на одежду и лицо Курокибы.

"Кухня - это поле битвы, и нет необходимости в таких отходах, как ты, чтобы указывать здесь пальцем!" - Курокиба Рёси указал кухонным ножом на нескольких учеников, которые только что сплетничали. Лезвие кухонного ножа и кровь черепахи с мягким панцирем на его лице в сочетании с его импульсом заставили некоторых учеников прямо испугаться и не осмелиться говорить чепуху.

Затем Алиса сложила руки и сказала: "Лян, я росла у моря с самого детства и знаю все виды морепродуктов и способов ловли пресноводной рыбы. Что странного в том, чтобы поймать черепаху?"

Лю Сяофэн тайком кивнул. Понятно. Для Рё Курокибы, который вырос у моря, обращение с черепахами с мягким панцирем является обычным делом, и он даже знает, как их ловить.

Позже я увидел, как Курокиба Рё ловко с помощью техники спускает кровь с обезглавленной черепахи с мягким панцирем, а затем разрезает панцирь черепахи и вынимает внутренние органы...

"Сила Курокибы действительно велика, и "четырёхгранный" метод, упомянутый преподавателем в классе, должен использоваться для борьбы с черепахами с мягким панцирем, верно?" Лю Сяофэн потрогал свой подбородок и кивнул, восхищаясь крутой работой Курокибы с ножом.

Сяо Фэн, сейчас не время вздыхать над работой ножом других людей, ты должен подойти и помочь в обработке фазанов... Ты определился с рецептом? Аоки Дайго пожаловался Лю Сяофэну так, используя только что вскипевшую кипящую воду, чтобы ошпарить перья фазана.

«Ах ~ Извините, я немного отвлекся, с рецептом уже покончено, так что давайте улучшим это блюдо!» Лю Сяофэн, который отреагировал, подошел к Аоки Дайго, чтобы помочь вместе.

«Улучшить, ты уверен, что с этим нет проблем?» Аоки Дайго уже заподозрил что-то неладное, увидев рассеянный вид Лю Сяофэна.

После этого Лю Сяофэн не стал слишком много болтать и тоже продемонстрировал умелых работников ножа для борьбы с фазанами.

После очистки перьев фазана удаляются нежелательные внутренние органы, а затем аккуратно нарезаются мясо без костей, грудинки и ног.

Фу!

Острые и холодные кухонные ножи быстро танцуют на фазане.....

Элис вдалеке наблюдала за всем этим и невольно удивилась в своем сердце, когда увидела это: работа ножом почти холодная, скорость явно высокая, но она не вредит плоти ни на полпункта, такая работа ножом настолько изысканная, и его кухонный нож замерз?

Обработав фазана, Лю Сяофэн немедленно убрал его и заменил его обычным кухонным ножом, чтобы немедленно обработать другие гарниры.

Когда Лю Сяофэн и Дайго Аоки официально закончили готовить, прошло уже полчаса, но даже несмотря на это, они первыми закончили и доставили еду Хината Химэ.

«Освежающая и вкусная» курица под французским соусом ». Кушайте медленно!

Верно, это блюдо изменено из «французской отбивной из куриного филе», которую когда-то ел Лю Сяофэн. Общий процесс приготовления стейка из курицы не изменился, а соус из диких фруктов и гарниры добавлены, поэтому текстура достаточно освежает, чтобы заставить людей «сражаться» после еды.

«Рё, это все твоя вина, что ты слишком медленный, Каэдэ-кун будет судить раньше нас!» - крикнула Элис Рё Курокиба, которая наносила последние штрихи в приготовлении.

«Мисс, пожалуйста, не отвлекайте меня во время готовки!» Рё Курокиба, который находится в состоянии «трансформации», совсем не птица.

«Это стейк из фазанов?»

Сухая Хината пошевелила обеими сторонами носа, и к ее носу внезапно донесся сладкий и кислый аромат, который не мог не освежить ее: «Какой чистый аромат, вы использовали дикие хурму и дикую чернику, чтобы сделать соус.....?»

Вскоре Хината взяла нож и вилку и отрезала небольшой кусочек куриного стейка, и когда вилка легко разрешила стейк, она с удивлением обнаружила, что этот стейк такой мягкий, совсем не похожий на компактное и жесткое мясо, которое должно быть у фазана при длительном беге. в семье Лин.

В недоумении и удивлении Хината положила нарезанную курицу и дикое варенье в рот, и в тот момент, когда она положила ее в рот, ее выражение внезапно застыло.

Сразу же величественное и дикое лакомство фазана атаковало все тело, и весь человек, казалось, был в шоке.

«Хм! Стейк из горной курицы такой дикий и даже лучше, чем вчерашняя утка..... В то же время восхитительный вкус подливки и соуса полностью смешан, и получившаяся текстура постоянно подбадривает во рту. Цяньхи Сянцзы не могла не воскликнуть с румяным лицом, и в то же время она чувствовала, что ее обнял фазан-монстр в человеческом облике, наслаждаясь диким вкусом в полной мере.

Только тогда Хинада очнулась от своего наслаждения, снова отрезала кусочек, поднесла его ко рту и воскликнула: «Дикий фазан со сладкими и кислыми дикими ягодами, во рту ощущаешь невероятную свежесть, и в то же время ты чувствуешь великолепие дикой природы фазана..... Но ведь совершенно логично, что за столь короткое время нельзя сделать такой нежный куриный стейк, его можно практически нарезать силой самого ножа, как же ты это сделал?»

— Все потому что.....

Рю Хайфэн уже собирался дать объяснение, когда позади него раздался голос Элис:

— Потому что он добавил в куриный стейк большое количество дикого лука.

— Эх, дикий..... лук, разве лук может быть диким?

— Ты абсолютно прав!

Ученики других групп говорили, что никогда не слышали и не видели дикого лука.

Я видел, что Нагикири Элис и Курокиба Рё уже подошли к подиуму и поставили готовое блюдо перед Хинадой Драй.

— В диком луке содержится большое количество «протеаз», которые расщепляют белок, по сравнению с обычным луком. А в виде соуса он может быстро размягчить куриное мясо, верно?
— проанализировала Элис.

Рю Хайфэн кивнул, похлопал в ладоши и похвалил:

— Так и есть, Элис, достойная похвалы, ты действительно знаешь об этом все.

Драй Хинада также все поняла и кивнула. Оказывается, именно так используется дикий лук: соединенный с дикими ягодами, его соус намазан на куриный стейк, а всевозможные дикие ягоды также богаты протеазами, что тоже помогает размягчить мясо. Но это еще не все: легкая сладость лука и кисло-сладкий привкус диких ягод добавляют уникальный вкус и аромат.

Не только добыть такие ценные ингредиенты, но и так искусно обработать их, что полностью отражает дикость мяса фазана, а самое главное, соответствует выбранной мною теме, — это не просто для этого студента.....

Поразмыслив об этом, Хинада Сяньцзы даже не посмотрела на Рю Хайфэна, а сразу же объявила:

— Группа Рю Хайфэна, Аоки Дайго, допущена!

— Отлично, вот и наступила очередь нашего блюда, шеф-повар Драй, прошу вас своим языком распознать вкуснейшую сторону дня! — Элис была нетерпелива, желая увидеть, как Драй Хинада попробует их блюдо и примет решение.

Хинада Сяньцзы лишь озвучила суть происходящего, что Рю Хайфэн и Элис, похоже, намеревались состязаться.

— Если вы сможете приготовить такое же вкусное блюдо, как и сейчас, я смогу поставить вам оценку..... Но у вас нет ставок, не слишком ли это безвкусно для стиля Дальней Луны?

— Хм? — Рю Хайфэн и Элис уставились на постепенно извращающуюся Драй Хинаду с недоумевающим выражением на лицах.

А Хинада Сяньцзы подняла указательные пальцы, на лице у нее было полное отставание, и сказала:

— Встаньте на колени и трижды поклонитесь сопернику со словами «Я — собака скорби», это уже очень низкая ставка по сравнению с отчислением из школы при каждом вызове на бой.....

При виде Хинады Сяньцзы и ее слов все смутились, а образ «ямато-надэсико», который она так старательно создавала, перед всеми окончательно развалился.

— Эй, это блюдо вашей группы? А это суп из мягкопанцирной черепахи?

Хинада сразу же перевела взгляд на блюдо, приготовленное Элис и Курокибой Рё, но увидела, что в большой суповой миске, покрытой белой эмалью, был только ароматный светло-белый суп, но не было ни одной черепахи, только зеленые дикие овощи и две рыбки, плавающие сверху.

А где же все-таки черепаха?

Хинада в недоумении взяла маленькую ложку и зачерпнула немного супа в миску. Выпив его, она почувствовала, что поры ее тела расширяются, словно она купалась в теплом весеннем солнышке.

Она думала, что группа Алисы воспользуется полной мерей мягкопанцирным черепахой, которую она наконец-то поймала, но после той похлёбки, что она отведала, она поняла, что не все так просто, ведь вкус мягкопанцирного черепаха оказался не таким явным, как она себе представляла, а больше отдавало овощами и форелью.

Разве что вкус совсем обыкновенный, вы, не уж-то вся суть черепахи растратили? Хм?

Когда похлёбка постепенно опустилась в желудок, лицо ранее бесстрастное Хинаты весьма сильно изменилось, на ее лице быстренько появился румянец, который был показателем здоровья!

Сразу же превосходный вкус полностью разошелся в полости рта, и Хина наконец-то поняла, почему с виду эта похлёбка кажется бесцветной и безвкусной, и лишь когда ее выпьешь, тебя окутает этим сильное чувство блаженства.

“Вы...Сначала отварили мяско черепахи, а потом снова достали, потому вкус настолько легкий, но при употреблении телу очень хорошо!”

Прямо сказала Алиса, и разъяснила: “Совершенно верно, панцирь мягкопанцирного черепаха богат различными целебными свойствами, что очень подойдет для употребления понемногу по утрам.

” Мясо мягкопанцирного черепаха являет большую восполняющую силу, что не подходит для употребления утром, поэтому мы просто поварили его несколько десятков минут, а затем достали, чтобы сохранить вкус в кастрюле, а после в нее добавили пожаренную форель и гольца для продолжающегося варки.

Рыбные витамины и минеральные вещества - это самые лучшие питательные вещества для

бессонницы... "

Оказывается, она очень хорошо разбирается в питательности мягкопанцирных черепах, и не бездумно готовит из дорогих продуктов, а наоборот задумывается о том, какие ингредиенты нельзя есть по утрам и делает выбор. И этот суп получается очень вкусным, ложка за ложкой, и остановиться нет никаких сил...

Нет... Нет, в...Если так продолжаться дальше, то ты утонешь в любви к страстным и горячим объятиям черепашки.

Сухо-сухо Хина попробовала еду, приготовленную вместе Алисой и Курокибой, но и в ее мыслях стояла картина не совсем приличных детей, после чего она также объявила, что эта группа прошла отбор.

“Очень хорошо, вы также прошли отбор, в случае прохождения вы можете либо сначала отправиться на улицу, либо самостоятельно отправиться в гостиницу, время можно распределить по своему усмотрению!” мягко и сладко улыбаясь произнесла Сяндзы Цяньри в сторону Лиу Сяофэна и ее четверки.

“Шеф-повар Цянь, вы еще не объявили результаты этого состязания. Спросила Алиса.

Сяндзы Цяньри вскинулась, как только что пришедшая в себя: “Ах, я это дело совсем забыла, результат этого поединка - никого не хорошо и не плохо!”

Услышав этот результат, будь то Алиса или Лиу Сяофэн черные полосы на их лбу превратились в иероглиф “хорошо”, что было явно на отвяжись.

...

(Пс: Таинственный Кодекс Организации 751755057, заходите хвастаться и давать советы.)
Кстати, эта 2-в-1 глава это 2 главы? □_

Чтобы увидеть не подчеркнутую версию романа, загрузите Feilu

<http://tl.rulate.ru/book/106897/3860759>