Когда Лю Сяофэн вернулся на первый этаж с ингредиентами, он увидел, что все четыре дворца, полные самоуверенности, уже вступили в стадию приготовления.

Но я увидел, как он нарезал куриную грудку, положил в нее сморчки, спаржу и фуа-гра, обжаренные в масле, и придал форму мясной начинки. Затем поместил ее в горшок, добавил нежное мусс, приготовленное из куриной грудки, сливок, яиц и взбитых сливок, и поставил в горшок тушиться.

Сделав все это, Шиномия накрыл кастрюлю крышкой и повернул клапан на средний огонь, чтобы он медленно кипел. Он не останавливался и взял еще один кочан капусты, и начал бланшировать ее.

"Эй, что на этот раз сделал старший Шиномия?" — сказала издалека Сухая Хината.

Среди выпускников Мидзухара и Шиномия были соперниками, когда они были студентами. Они хорошо знали друг друга, и, увидев процесс его приготовления, они уже догадались, что он собирался приготовить.

"Это французский капустный рулет, фирменное блюдо региона Овернь во Франции. Это не фирменное блюдо в ресторане Шиномии, но это одно из лучших блюд. Увы, Шиномия действительно немного серьезно настроен..." — сказала Мидзухара Фуйюми и вздохнула, повидимому, презирая поведение Шиномии, придирающегося к младшим.

Узнав, что делает четвертый дворец, Кьянри Сянцзы немедленно устремил взгляд на Лю Сяофэна.

В это время я увидел, как он взял на разделочный стол кусок тофу и начал его обрабатывать.

Помимо тофу, есть шпинат, морковь, помидоры, фиолетовый картофель... Эх, это все овощи. Используется много овощей, что вы собираетесь делать? — сказала с некоторым удивлением Хината.

На лицах других выпускников тоже было написано сомнение. Они не могли сказать, какое блюдо собирался приготовить Лю Сяофэн. Конечно, помимо овощей, Лю Сяофэн также использовал несколько морепродуктов, а именно креветки и акульи плавники.

"Шеф-повар Сигун, я слышал, что у вас есть титул "овощной маг", и сегодня я специально бросил вам вызов с овощным блюдом. Вы должны его попробовать..." — неожиданно сказал Лю Сяофэн, подняв голову к Сигуну, стоявшему вдалеке.

Услышав это, несколько выпускников снова были ошеломлены, и вот почему Лю Сяофэн использовал много овощей. На самом деле это было сделано, чтобы бросить вызов... Нет, это провокация для четырех дворцов.

"Сейчас вы можете только играть трюками, и я дам вам понять, что повлекут за собой ваши столкновения со мной..."

Однако прежде чем Сигун закончил говорить, он был ошеломлен на несколько секунд следующей сценой.

Ледяной духовный клинок, который излучает холод и может сохранять свежесть ингредиентов, уже был в руках Лю Сяофэна.

"Этот кухонный нож..." такие выпускники, как Шиномия и Додзима Силвер, сразу поняли, что этот кухонный нож необычный.

Однако то, что удивило еще больше, было еще впереди. Бледно-золотой свет, который не могли видеть обычные люди, окутал тело Лю Сяофэна.

"Кулинарные навыки - мгновенные!"

Фуух!

Додзима Силвер и другие почувствовали только цветок перед собой, и они совсем не видели, как Лю Сяофэн машет, они могли только слышать звук острого кухонного ножа, режущего ингредиенты. Когда же несколько человек пришли в себя, то были они как полоски кожи бобов.

К тому времени, когда выпускники действительно выступили против, Лю Сяофэн уже начал обрабатывать другие овощи, которые также были быстрыми и невидимыми, и обрабатывал овоши с большой точностью.

Нет ошибки в размере, длине и форме, техника чистая и аккуратная.

"Я... я сказал, ты ясно это видишь? Его скорость ножа — это мое заблуждение?"

У Мидзухары Фуйюми, на лице которой не было выражения Рао, также было редкое выражение удивления: "Такая ножевая работа действительно просто студента?"

Такого уровня кулинарного мастерства не должен демонстрировать студент. Я считал, что вчера на занятии Лю Сяофэн выложился на все сто, но я и представить не мог, что он приберег такой козырь..... Донато Утун Тянь пристально смотрел на Лю Сяофэна, крутящего кухонным ножом перед разделочным столом.

Додзима Гиния, находящийся поодаль, оправившись от секундного потрясения, тут же пробурчал с усмешкой на губах: "Полагаю, это и есть твоя настоящая сила?"

Все же Додзима Серебряный известен как "сильнейший" из выпускников, и он смутно догадывался, что с Лю Сяофэном что-то не так. Это касалось не только техники обращения с ножом — в его ауре ощущалось нечто, совершенно неподходящее для подростка.

Как всем известно, Лю Сяофэн обладает обычным телосложением и не способен в полной мере проявить силу божественной карты кулинарного опыта. Он не осмеливался использовать многие "божественные кулинарные приемы", предназначенные исключительно для богов кулинарии, даже те несколько приемов, которые он применил для обработки кожицы бобов и овощей, уже изрядно истощили его физическую силу.

Демонстрируемые им кулинарные приемы были всего лишь самыми обычными из арсенала богов кулинарии, но даже они вызвали у выпускников взрыв удивления.

В тот момент в голове Лю Сяофэна была всего одна мысль: победить. Он не думал о том, чтобы притвориться сильным во время "владения богом кулинарии" и использовать какие-нибудь

потрясающие кулинарные приемы, которые заставили бы выпускников выкрикивать "6666".

Просто победить!

С этой целью Лю Сяофэн с головой ушел в приготовление следующих блюд и даже забыл о взглядах окружающих.

Самым ошеломленным в этот момент был Шиномия Кодзиро. Он полагал, что Лю Сяофэн — всего лишь парень, который может выкидывать трюки и важничать, имея немного силы, но, увидев только что продемонстрированные им техники обращения с ножом и приемы приготовления, он совершенно не мог успокоиться. Одновременно с этим в его сердце закралось плохое предчувствие......

"Этого не может быть, я проиграю школьнику? Вы шутите!" Шиномия вскочил, отбросив мысль о том, что его победа совершенно невозможна, и отправился к разделочному столу для финального приготовления.

Приближалась финальная стадия приготовления блюда Шиномии.

И Лю Сяофэн с энтузиазмом готовил и нарезал продукты.

Кожура тофу, нарезанная размером с лапшу, была покрыта острым соусом и замаринована, потом он взял другую кастрюлю и тушил в ней креветки и акульи плавники.

Овощи, такие как шпинат, фиолетовый картофель, помидоры и морковь, после обработки были выжаты в соки.

"Из такого количества нарезанной кожицы тофу, овощных соков и морепродуктов, таких как акульи плавники, что же ты готовишь?"

Несколько выпускников не понимали, что задумал Лю Сяофэн. Никто из них раньше не видел ни используемых им ингредиентов, ни техники приготовления. Для них это было в новинку, и одновременно они стали еще больше интересоваться Лю Сяофэном.

• • • • •

(продолжение следует.)

Чтобы увидеть неотредактированную версию романа, пожалуйста, загрузите Feilu

http://tl.rulate.ru/book/106897/3860949