

Алиса была удивлена, увидев, как Лю Сяофэн перечислил блюда, которые она приготовила, и сказала: "Ах, откуда ты знаешь, что я собираюсь готовить? Вчера со мной был только Лян, эй! Может, этот парень Лян тебе рассказал?"

"Ах, да~ Это мне Лян сказал, она также сказала, что ты мне не соперник, поэтому я велел тебе как можно скорее признать поражение, а затем послушно согласиться на мои условия. Лю Сяофэн сказал серьезно.

Так как блюда, приготовленные Алисой, и правда были известны только им двоим, когда она услышала слова Лю Сяофэн, она поверила, что это правда, и подошла к Рье Курокибе в гневе, не говоря ни слова, она снова ударила его кулаками в грудь.

Хотя существенного ущерба нет, Рье Курокибе, не носящий платка, выглядит растерянным, и над его головой три вопросительных знака, что за черт?

Когда наступило 6 часов, голос Гинто Додзими вовремя прозвучал по радио.

"Настало время, поэтому в первую очередь позвольте мне представить экзаменаторов....."

Как только слова Гин Додзими стихли, двери от отдельных ресторанов А~Е распахнулись, но видно, что внутрь валом валит толпа людей. Большое количество людей, и мужчин, и женщин, старых и молодых, стекалось внутрь, и в каждом отдельном ресторане было сотни людей, и их число все росло.

"Ну... Это много, это... Кто все эти люди?"

"Это все гости?"

Группа людей спросила об этом, а затем по радио снова раздался голос Гин Додзими, объясняющий: "Как все могут видеть, это производители ингредиентов и их семьи, которые помогают Far Moon Resort. Каждый год они приезжают в тренировочный лагерь в качестве судей, и я заранее сообщил им, что тема - 'яичные блюда, которые приносят сюрпризы', и они обязательно будут оценивать их честно. А потом наш Far Moon Resort..... Я также пошлю коллег из кулинарного отдела присоединиться к оценке!"

Сказав это, я увидел, что вошло много людей, но я увидел, что это была группа людей, одетых в рабочие комбинезоны Far Moon Resort, и также пришел персонал отдела обслуживания, кухонного отдела и других подразделений.

В каждой столовой очень много клиентов, и назвать это "людно" - это еще мягко сказано, и у студентов нет поводов беспокоиться по поводу небольшого количества клиентов.

"По условиям отбора на этот раз есть два пункта. Первый - это оценка поставщиками и экспертами первого пункта..... Будут ли ваши идеи для меню ими признаны. А потом, с этого момента, цель в '200 порций' должна быть достигнута в течение 2 часов! Итак, я объявляю, что оценка официально началась!" - объявил Додзима, без лишних слов.

Оценка официально началась, и многие студенты уже подали заранее приготовленные блюда. Когда дело доходит до того, куда поставить готовое блюдо, но не все 200 порций готово к использованию, есть кухонные принадлежности, такие как инкубаторы, где их можно хранить, но вкус определенно уменьшится.

Поэтому многие предпочитают готовить только часть, а затем быстро подавать их к своим

стойкам самообслуживания, чтобы сначала привлечь клиентов.

Такими, у кого есть практический опыт, совсем не двусмысленны, зная, что есть и мужчины, и женщин, старые и молодые, и что это позволит воссоздать сцену в ресторане во время завтрака, с которой он не сталкивался ранее.

Он не спеша достал хорошее блюдо "Итальянский салат с запеченными яйцами"

Яичная брускетта - это яичное блюдо итальянского происхождения, которое готовится из томатного соуса, молока, яиц, лука и т. д., но это всего лишь обычное блюдо, которое нужно усовершенствовать, чтобы оно стоило "сюрприза" и "новизны".

Поэтому, в тарми просто нарезал запеченные яйца кубиками, перемешал их с овощами, добавил бальзамический уксус и посыпал пармезаном.

Так как блюдо стало более креативным и в него добавились овощи, оно сразу стало любимым завтраком молодых девушек, стало питательным и позволяющим сохранить хорошую фигуру, что, несомненно, являлось лучшим выбором для женщин, любящих поесть и желающих сохранить хорошую фигуру.

Помимо такми, есть еще и много творческих блюд, например, «яичный торт мильфей», приготовленный Чуаньчжэнем по совету Лю Сяофэна и после дегустации.

Во время подготовки вчера вечером, Сюцзинь изначально планировал приготовить омлеты, как в оригинальной книге, что, очевидно, было огромной ошибкой, так как он учел только вкус, но не принял во внимание одну из главных особенностей шведского стола — время.

Да, на шведском столе блюда не убираются гостями сразу, а гости самостоятельно решают, когда брать блюда, что полностью отличается от подачи блюд гостям в нужное время и при нужной температуре.

Поэтому необходимо готовить блюда с характеристикой «долгоиграющие». Характерные особенности — долговечность и отсутствие запаха. Излишне говорить, что вкус и форма не меняются или не теряются на 100 %, однако аромат и внешний вид блюда полностью преобразуются менее чем за пять минут.

Если внешний вид нехороший, то как бы ни был хорош вкус, никто не будет брать его.

Блюдо «яичный торт мильфей» имеет хрустящий внешний вид, что, очевидно, соответствует характеристике «долгоиграющий», и не нужно говорить, что оно вкусное, с дегустацией Лю Сяофэна и умением самого Чуаньчжэня невозможно сказать, что оно невкусное, и Чуаньчжэнь также привлек много клиентов во время подачи еды.

Другой пример — «завтрак оден» Мэгуми Тадако, в котором используются перепелиные яйца в качестве основной составляющей и который подается с разнообразными овощами, что придает ему успокаивающий и теплый вкус.

Конечно, в разных залах есть много хороших и превосходных блюд, все они нравятся гостям, и первая порция блюд, которую подал Лю Сяофэн, также была разобрана гурманами, хотя за менее чем десять минут порция еды достигла объема для 30 человек, однако он сразу понял, что этого было совсем не достаточно, и так как гости подходили с перерывами, не было эффекта, которого он ожидал.

Посетители шведского стола совершенно отличаются от посетителей, которые сидят за столом и все время ждут, когда им принесут еду, они приходят и едят, только когда вы приготовили, и не будут ждать, как дураки, если ваша станция шведского стола пустая, если только...

Клиенты, это ключ... Как бы ни была хороша еда, без заботы о клиентах она ничего не стоит.

Также обидно, что место для кулинарного стола Лю Сяофэна находится в самом углу от входа. Когда клиенты входят через главный вход, они сразу видят не еду в углу, а еду перед ними.

Поэтому это дает «преимущество» некоторым ученикам на кулинарной станции возле входа, достаточно того, чтобы блюда были немного претенциозными, и они привлекают много клиентов.

Ну вот, Мито Юмэй, также известная как «мясной мастер» на площадке конференции Е, привлекла много клиентов приготовленным ею «мини-мясом с яйцом-пашот», но не хватило обдуманности, сначала она привлекла много клиентов, но постепенно покупателей стало меньше. Потому что большинство людей не хотят есть слишком жирную еду по утрам...

Потерянных гостей Мито отняла у Алисы Нагири, которая находилась недалеко от нее, и группа посетителей собралась перед станцией Алисы, пораженные ее кулинарным искусством.

...

(Продолжение следует.)

Для просмотра необрезанной версии романа загрузите Feilu

<http://tl.rulate.ru/book/106897/3861343>