

Шеф-повар Нагано, похоже, Каеде здесь в кафетерии, давайте взглянем. За последние несколько месяцев после Юаньюэ то, чему он научился и какого прогресса он достиг, я думаю, я смогу увидеть это в этой аттестации.

«Что ж, с талантом Сяо Фэна я верю, что буду снова удивлен после нашей встречи, не так ли? »

Нагано и Цуги вошли в кафетерий Е, их взгляды скользили по просторной столовой, где на кафетерии уже было множество блюд, и из кафетерия исходил манящий аромат блюд, особенно когда завтрак не было с раннего утра.

Прогуливаясь, Нагано и Цуги наблюдали за различными блюдами для завтрака.

Нагано, как старый шеф-повар курорта Тодзуки, естественно, перевидел множество блюд, но Рао не мог не кивнуть головой в похвалу блюд, представленных учениками.

«Это достойно того, чтобы быть учеником Юаньюэ, и блюда выглядят хорошо, верно? »

«Да, шеф-повар Нагано, поэтому было бы мудро позволить Каеде поехать в Эньюэ для дальнейшего обучения. »

«О, это блюдо выглядит аппетитно? »

Нагано внезапно остановился перед столом Алисы, и в это время перед Алисой собралось много гостей, хотя он стоял в кругу по периметру, но толпа «сознательно» раздвинула для него пустое место.

Причина не в нем, потому что Нагано и Керкус оба одеты в одежду шеф-повара курорта Фар-Мун, и только что Додзима Сильвер также сказал, что условия для квалификации учеников, и эксперты на передовой должны подтвердить, соответствует ли креативность блюд требованиям, и, очевидно, эксперты на передовой также являются шеф-поварами, такими как Нагано.

«Добро пожаловать ~ наслаждайтесь, сколько пожелаете, это приготовленные мною «блюда из трех форм яиц». Алиса с милой улыбкой обратилась к Нагано и Керкусу.

«Выглядит хорошо, давайте попробуем... »

После этого и Нагано, и Керкус попробовали еду Алисы, и после еды оба дали высокую оценку.

«Это редкое яичное блюдо, которое отлично подходит для утра, и каждое яичное блюдо содержит неожиданный мир вкуса... Девочка, ты отлично поработала. Нагано не постеснялся дать похвалу.

Алиса скромно поблагодарила на словах, но в душе она была чрезвычайно горда, нужно ли это говорить? Это использование моих лучших технологий молекулярной кулинарии, Сяо Фэнцзюнь, вы проиграете на этот раз~~~~~

Только Алиса радостно думала об этом, как вдали раздался возглас из толпы.

«Ну... Это потрясающе! Вы действительно можете управлять шестью формами одновременно! »

«Забавно, неужели это будет сделано с помощью шариков из осьминога? »

Нагано, Керкус и другие были привлечены звуком спереди, и из-за большого количества

зрителей они двое не сразу разглядели, кто готовит у стола для приготовления пищи.

«О, похоже, там что-то происходит, шеф-повар Нагано, давайте подойдем и посмотрим. "Дорога Оаквуда.

«Хорошо. » Нагано кивнул, а затем вместе с Керкусом подошел к месту стола для приготовления пищи Лю Сяофэна.

В это время перед столом для приготовления пищи Лю Сяофэна гости наблюдали за его выступлением.

Техника и скорость Лю Сяофэна по-прежнему поражают, но он увидел, что вода, соль, мука с низким содержанием клейковины и кукурузный крахмал смешаны с яичным желтком до полного смешивания, а затем превращены в тесто, а затем помещены в форму для шариков из осьминога по очереди.

Вылейте 7 минут теста в каждую лунку, добавьте сегменты кальмаров, замоченный имбирь, просто замаринованную головку травяной креветки вниз, хвост вверх (снаружи), положите в форму, в которую было помещено тесто, один за другим, и, наконец, заполните остальные три. слоев теста, посыпьте измельченным зеленым луком, намажьте маслом и подождите, пока не образуются шарики из осьминогов.

Когда первый этап этой формы завершен, Лю Сяофэн немедленно запускает установленный рядом с ним таймер. Все таймеры настроены на звонок каждые 3 минуты, и эти 3 минуты - это как раз то время, когда шарики из осьминога готовы.

Воспользовавшись свободными минутами, Лю Сяофэн немедленно этим же способом стал готовить шарики из осьминога в другой части стола. Закончив, он тут же включил таймер, стоявший рядом.

Когда шарики из осьминога в третьей форме приготовились, таймер у первой формы на кухонном столе зазвенел.

Буквально через секунду Лю Сяофэн подскочил к нему, чтобы вытащить шарики из осьминога, после чего тут же полил их заранее приготовленным соусом и салатной заправкой и посыпал хлопьями бонито и измельченными водорослями.

«Вот и все, это мой фирменный «Осьминог в креветках», приятного аппетита!» — сообщил Лю Сяофэн гостю, а затем, тут же повернувшись, стал повторять недавно проделанные шаги. Он управлял шестью кастрюлями и практически не имел свободного времени, поэтому не заметил двоих из толпы.

Шарики из осьминога, также известные как такояки, — блюдо, изначально появившееся в Осаке, Япония, и с более чем 70-летней историей в Японии. Оно стало популярной уличной закуской в Японии, так что гости

«Хотя я сначала видел, что он собирается делать шарики из осьминога, они почему-то отличались от обычных шариков из осьминога?»

«Да, как по размеру и форме, так и по добавленным ингредиентам, они вполне особенные. »

Точно так, размер обычного такояки едва ли превышает размер половины яйца, а то и меньше, но такояки, которые делает Лю Сяофэн, практически по размеру с целое яйцо.

«Я с легкостью справляюсь с шестью формами, при этом становясь все быстрее... С каждой порцией процесс становится все более четким, и он отбрасывает лишние шаги, которые постепенно вытесняются и исчезают... Сяо Фэн, ты и впрямь вырос!» — Нагано не сводил глаз с Лю Сяофэна, который стоял у кухонного стола, полностью увлеченный готовкой.

Дуб, увидев это, тоже улыбнулся и сказал: «Шеф-повар Нагано, похоже, Сяо Фэн-цзюн превзошел все наши с тобой ожидания».

«Нет, я не думаю, что это предел его способностей. Давайте сначала попробуем то, что он приготовил. — Сказал Нагано, и, подойдя, взял одну из порций, стоявших на кухонном столе.

В этот момент Лю Сяофэн наконец заметил Нагано и Дуба, стоявших у кухонного стола, и на мгновение оторопел.

«Шеф-повар Нагано, шеф-повар Дуб, вы тоже здесь?» — удивленно произнес Лю Сяофэн.

...

(Продолжение следует)

Чтобы ознакомиться с неотредактированной версией новеллы, пожалуйста, загрузите Feilu

<http://tl.rulate.ru/book/106897/3861420>