

Нагано все еще оставался прежним. Глядя на Лю Сяофэна с теплой улыбкой на лице, он кивнул: "Сяофэн, я говорил, что приду, чтобы увидеть твой рост в то время, когда ты поступил в Юэюань, и пришел попробовать приготовленную тобой еду".

"Ха-ха, можете смело брать, сколько хотите. Вам все равно не переесть..."

Тут таймер Лю Сяофэна снова зазвенел. Оказалось, пришло время вынимать из кастрюли такуюки на четвертом столе.

"Шеф-повар Нагано, шеф-повар Кверкус, простите, что не могу сейчас проводить время с вами. Будьте здоровы. - Закончив говорить, Лю Сяофэн вернулся на свое прежнее место и продолжил готовить.

Одновременно управляя шестью кастрюлями, Лю Сяофэн не смел ни на что отвлекаться. Ведь когда его блюдо будет готово, он должен будет выложить его на шведский стол, чтобы гости могли свободно им полакомиться, а ему не придется за ним приглядывать. Сейчас же его задача состояла в том, чтобы как можно быстрее закончить готовку.

Нагано и Кверкус взяли по кусочку его "креветочных осьминожьих шариков", тут же положили их в рот и откусили. Съев, они были ошеломлены, их лица вдруг исполнились удивления. Это выражение сменилось восторгом, а лица покраснели.

"Такаяки, которые до невозможности упругие! Оболочка просто фантастическая, креветки и кальмар внутри соревнуются друг с другом во вкусе, а когда надкусываешь, желток внутри тает во рту..."

"Что ж, сладковато-кислый томатный соус внутри, водоросли и салатная заправка снаружи превосходно сочетаются с соусом, создавая настоящую гармонию вкуса, которая приятно обволакивает ваш язык".

Проглотив по кусочку, и Нагано, и Кверкус были словно в трансе. Тут же они положили в рот оставшуюся половину шарика такойки и прожевали. На кончике языка надолго сохранился глубокий вкус.

"Этот глубокий вкус... Теперь ясно, почему после этого блюда возникает такой насыщенный вкус. Это из-за крабовой икры внутри! Крабовая икра тоже ведь состоит из икринок. Когда крабовая икра и желток соединились вместе, вот и получился такой насыщенный вкус!"

"И правда, это не просто обычный вкус такойки. Каждое откусывание позволяет различить разные ингредиенты. Но в то же самое время во вкусе сочетаются мягкость, нежность, упругость и аромат соуса!"

"Ха-ха, Сяофэн нас не разочаровал. Блюдо получилось очень интересное. Съел - и радуешься как ребенок..."

Нагано после этого "креветочного осьминога с шариками" был в превосходном расположении духа. Вкусная еда словно вернула его в молодость, в детство.

"Эй, говорят, что еда там потрясающая, старый шеф-повар спа-курорта Юэюань в восторге!"

"Осьминог с шариками? Я их очень давно не ел. Давайте тоже попробуем~"

Благодаря Нагано и Кверкусу Лю Сяофэн успешно разрекламировал свою еду. И скоро все в

конференц-зале Е узнали о существовании осьминога с шариками, от которого становилось весело и радостно.

Гости, стоявшие в очереди к шведскому столу Алисы, услышав об этом, тоже устремились к столу самообслуживания Лю Сяофэна.

Менее чем за десять минут перед столом образовались три длинные очереди. Он одновременно управлял шестью варочными поверхностями, за один раз готовя 12 шариков с креветками и осьминогом. Поэтому получить угощение, как это ранее произошло с некоторыми гостями у стола Алисы, у него можно было в течение десяти минут.

В среднем за 5-7 минут можно было приготовить 6 шариков, то есть 72 штуки, которыми можно было угостить 36 гостей.

Хотя может показаться, что число таяки, производимых за одну минуту, преувеличено, но, если разобраться, неудивительно, что все необходимые для их приготовления ингредиенты обрабатываются заранее и вам нужно только налить тесто прямо в форму и добавить в неё ингредиенты в соответствии с этапами приготовления.

Кроме того, время приготовления шести кастрюль разное, и они чередуются друг с другом, что позволяет эффективно использовать каждую минуту, не тратя её впустую.

«Сяо Фэнцзюнь, этот негодяй, что он сделал, чтобы отнять у меня так много гостей!» — Алиса немного разозлилась, когда увидела, что у неё переманивают гостей.

В этот момент по радио раздался звук объявления.

«Поздравляем Эрину Наги из Зоны А с приготовлением 200 блюд...»

Первой, кто достиг 200 порций, была Эрина Накири. Причём было всего 6:45 утра, то есть ей потребовалось менее половины отведённого времени, чтобы выполнить минимальную норму.

Алиса ещё больше разозлилась, услышав, что Эрина сделала это первой. Она теперь тоже была недалеко от выполнения минимума и через несколько минут достигла своей цели в 200 экземпляров.

«Поздравляем Алису Наги из Зоны Е с приготовлением 200 блюд!»

«Поздравляем Кохэя Сому с приготовлением 200 блюд!»

Прозвучали два подряд объявления по радио, и многие не ожидали, что Соме на самом деле завершит приготовление 200 экземпляров одновременно с Наги Алисой. До этого Соме и не думал, что прославится, как в оригинальной книге, так что, к удивлению многих, он одним из первых завершил приготовление.

Конечно, это не стало большим сюрпризом для тех, кто знаком с его силой. Такуми, который считал Сому своим противником, стиснул зубы, когда увидел, что Соме первым завершил приготовление, но, на самом деле, он ненамного отстал от Сомы.

Всего через 10 минут прозвучало ещё одно объявление.

«Поздравляем Альдини Такуми с приготовлением 200 блюд!»

«Поздравляем Рё Хаяму из Зоны В с приготовлением 200 блюд!»

«Поздравляем Мисаку Ан из Зоны С с приготовлением 200 блюд!»

«Поздравляем Симэна Син из Зоны D с приготовлением 200 блюд Алого песка!»

Прошло почти полвремени, и к этому моменту многие сильные ученики также выполнили минимальную норму, и это были все фамилии, с которыми Лю Сяофэн был в той или иной мере знаком.

«Неужели герои уже начали показывать, на что способны?»

Сказав это, Лю Сяофэн посмотрел вдаль на стойку самообслуживания Алисы и увидел, что она, достигнув минимального показателя в 200 штук, вовсе не собиралась останавливаться, и, хотя гостей было не так много, как вначале, было их достаточно много.

«Кажется, нам придётся поработать ещё усерднее, и, если уж совсем ничего не получится, мы сможем использовать этот реквизит...»

Составив в уме небольшой план, Лю Сяофэн положил новую партию только что приготовленных «шариков с креветками и осьминогом» на стойку самообслуживания, и аромат снова распространился по залу. Получив горячие таяки, посетители откусывали от них, и аромат соуса внутри блюда возносил его вкус и аромат на новый уровень.

Аромат возбуждал аппетит, и многие посетители, уже отведавшие другие блюда, устремлялись к стойке.

«М-м-м, это так вкусно, они такие мягкие и тягучие, что прямо тают во рту, а обволакивающий толстый слой соуса... М-м-м...»

«Красная икра с яичным желтком, это просто двойное удовольствие! М-м-м, и всё? Я уже съел?»

...

(Продолжение следует.)

FeiLu напоминает: три вещи, которые нужно помнить при чтении — сбор,

<http://tl.rulate.ru/book/106897/3861508>