

Конкурс суши в городе Осака, отборочный экзамен.

Лю Сяофэн, Алиса и подросток Цзиньшань, встретившиеся в ресторане морепродуктов, пришли на место проведения отборочных соревнований.

"Следующая группа, ага, почему вас трое..... Эй, Цзиньшань, это ты!"

Один из судей, сидевший в середине судейского стола, очевидно, знал Цзиньшаня и улыбнулся ему: "В этот раз ты один, с тобой не приехал отец?"

"Отвечаю дяде Нагато, мой отец не может уехать из-за дел в магазине, поэтому пусть я один поеду на отборочные соревнования, так ведь можно?" Цзиньшань говорил вежливо, совсем не так, как с Лю Сяофэном и Алисой только что.

От этого Алиса и Лю Сяофэн на время озадаченно переглянулись и про себя подумали: странный какой, а в очереди за ними группа людей начала возмущаться и стала переговариваться вполголоса.

"Кто это такой? Вот наглец, один пришёл регистрацию проходить, разве не положено работать парами, это же нарушение получается?"

"Эй, если с судьями на короткой ноге, то можно и пошалить, что за чёрт творится с организаторами этого конкурса!"

Группа людей шепталась, но трое судей оставались безразличны, а тот, которого Цзиньшань назвал дядей Нагато, сидевший в середине, сказал: "Ха-ха, конечно, можно, если это дуэт, занявший второе место в прошлогоднем конкурсе суши....."

Сказав это, Нагато нарочно посмотрел на группу людей в очереди за ним, давая понять, что если у вас нет такой силы, то лучше заткнитесь.

И в самом деле, после того, как прозвучали эти слова, недовольные люди притихли и послушно закрыли рты, а некоторые даже стали удивлённо показывать пальцем на Цзиньшаня и перешёптываться.

"Да это же он..... В прошлом году он вместе со своим отцом Таро Ямато чуть не занял первое место, гениальный мастер суши Ямато Нисикияма!"

"Да, это он, ресторан суши, принадлежащий отцу и сыну, тоже очень известен, я там был, ел, действительно вкусно."

Услышав разговоры людей в очереди, Лю Сяофэн и Алиса тоже удивились, так этот парень на самом деле занял второе место в прошлом году?

Только тогда Нагато обратил свой взор на Лю Сяофэна и Алису и сказал: "А что с вашей группой? Никаких фокусов, строимся по порядку."

Увидев, что Лю Сяофэн и Алиса немного помоложе, тон его тоже смягчился.

Не дожидаясь, пока Лю Сяофэн что-то скажет, Цзиньшань сказал первым: "Я попросил их пойти со мной..... Подождите-ка, дядя Нагато, раз уж мы встретились, помогите нам решить, сашими из тунца с какой стороны вкуснее."

"Хм?"

Нагато многозначительно хмыкнул и, посмотрев на Лю Сяофэна и Алису, сказал: "Вы, должно быть, студенты Юэюань?"

"Да." Алиса кивнула.

"Понятно..... В таком случае, давайте проведём отборочные соревнования двух групп вместе." Нагато дал согласие на "дуэль" между двумя группами.

Это не первый раз, когда "только начавшиеся" отборочные соревнования двух групп проводились таким образом, если это не слишком сильно мешает, то судьи закрывают глаза, к тому же Цзиньшань занял второе место в прошлом году, дав им согласие на "препирательства".

"Сяо Фэнцзюнь, покажите свою силу и преподайте этому Цзиньшаню хороший урок..... Этот человек такой надоедливый." Алиса тихонько подошла к Лю Сяофэну и прошептала ему на ухо.

И правда, этот Цзиньшань немного непонятный, вроде как совершенно незнакомы, но он подошёл и вызвал на соревнование, что отдаёт неким привкусом придирок. Однако судя по тому, как он только что разговаривал с боссом из ресторана морепродуктов и с судьями, он не похож на того, кто способен на такое, что же, чёрт возьми, здесь происходит.....

У Лю Сяофэнга закрались сомнения, и он подошел к столу для особого приготовления вместе с Цзиньшанем, а затем положил на него всю выбранную ими мякоть тунца. Две части, взятые ими, были самыми жирными частями тунца.

Это лучшая часть тунца, она и самая вкусная. Естественно, эта часть мяса и самая дорогая.

Лю Сяофэн и Цзиньшань взяли нож для сашими, предоставленный конференцией, и начали нарезать под взглядами других групп.

Поскольку это все хорошее мясо тунца, его нужно было просто нарезать непосредственно на сашими. И когда они дали ножам поработать и вырезали идеальные кусочки сашими, люди, которые изначально смотрели на них с пренебрежением, постепенно начали удивляться.

Работа ножом, как Лю Сяофэна, так и Цзиньшаня, была весьма удивительной, и даже некоторые группы, прошедшие предварительный отбор, были удивлены тем, что работа ножом была гораздо лучше, чем их собственная. Не говоря уже о членах прошлогодней второй группы, о чем могли думать эти, казалось бы, молодые студенты?

Тем не менее, Лю Сяофэн и Цзиньшань проигнорировали взгляды других, и менее чем за 3 минуты они закончили подготовку, нарезали рыбу на сашими и выложили на тарелку. Вскоре тунцовое сашими собственного приготовления было отправлено на рассмотрение трех судей.

Они закончили намного быстрее, чем предыдущая команда, прошедшая отбор, и качество сашими, казалось, было очень хорошим.

"Не зря они заняли второе место на прошлогоднем конкурсе... Студент из Юэюань! Этот повар действительно не имеет себе равных".

"Кстати, в последние годы на наши конкурсы приходило много студентов из Юэюань, и все они добивались хороших результатов".

"Да, ведь это знаменитый ученик, давайте попробуем сашими с обеих сторон".

Сказав это, Чан Тэн и другие три экзаменатора первыми попробовали сашими Лю Сяофэна, а затем сашими Цзиньшаня.

Попробовав, трое судей сначала заговорили, а затем долгое время молчали.

"А то, с той стороны, еще вкуснее. Старший, вы, должно быть, уже решили в своем сердце, верно?" — спросил Цзиньшань с уверенной улыбкой на лице.

Нагато задумался на мгновение, прежде чем заговорить: "Во-первых, одно можно сказать наверняка, обе ваши команды уже прошли предварительный отбор, будь то качество тунца или нарезанное сашими... Но если говорить о лучшем вкусе, то Цзиньшань явно более нежный, а тунец из Юэюань немного слабее".

Услышав это, Лю Сяофэн не мог не ошеломиться, он не понимал причины этого, но в душе был озадачен.

Почему? Выбранный мной тунец очень тугой, так что таких проблем быть не должно...

В это время один из судей, сидевших справа от Нагато, сказал: "Молодой человек, ваш опыт с тунцом явно не такой обширный, как у Цзиньшаня... Причина различия во вкусе тунца заключается в "жесткости" и "силе рыбы"".

"Жесткость и сила тела рыбы?" — Лю Сяофэн слегка нахмурился, очевидно, он никогда об этом не слышал.

В этот момент, казалось, Элис наконец что-то поняла, хлопнула в ладоши и сказала: "Верно, только что пойманный тунец становится жестким, так же как и после смерти человека. И эта жесткость называется "жесткостью", но текстура рыбы совершенно другая, она определяется "силой разрыва мышц"..."

Затем Элис с помощью своих богатых научных знаний начала объяснять это: через пять часов после смерти тунца сила разрыва мышц резко падает, после чего вкус соответствующим образом меняется, но жесткость медленно уменьшается в среднем через 10 часов.

Другими словами, даже если тунец выглядит упругим, он фактически станет жестким из-за потери разрыва сухожилия.

"О внешности судить нельзя... Вот и ловушка при выборе тунца, нет... Точнее ловушкой это должно быть при выборе всех морепродуктов. Но для меня даже тонна теории бесполезна..."

Кымсан бросил взгляд на только что научно изложившую свою точку зрения Алису и сказал: "Только увидев собственными глазами и потрогав собственными руками можно узнать. Это можно сделать только своими руками".

"Что, этот парень действительно меня бесит, я же так хорошо объяснила!" — возмутилась Алиса.

Кымсан вообще не обратил внимания на слова Алисы, развернулся и продолжил: "Только потрогав настоящую вещь своими руками можно понять, какую обработку провели после того, как ее поймали и вытащили на берег..."

Хватало ли льда для охлаждения во время перевозки и так далее, все эти детали должны быть ясны.

Студенты из "Юэюэ" хорошенько прислушались, в лучший период этого рынка морепродуктов качество ингредиентов и их превосходный вкус можно разглядеть, только обладая достаточным глазомером и практическим опытом.

Таким половинчатым людям, как ты, которые могут только сидеть в классе, я никогда не проиграю".

Сказав это, Кымсан развернулся и ушел, не оглядываясь, его взгляд, ни во что не ставящий собеседников, сильно разозлил Алису и остальных. "Что за высокомерный парень, он действительно меня раздражает, Сяо Фэн-кун, мы не можем завтра проиграть такому парню..." Алиса была явно немного раздосадована.

"Не надо обращать внимания на то, что только что сказал Кымсама, он на самом деле довольно хороший, просто у него предвзятое отношение к студентам "Тоцуки"..." — сказал Нагато.

Услышав это, Лю Сяофэн и Алиса обернулись и вопросительно посмотрели на Чан Тэна.

"Эй, а почему у него предвзятое отношение к студентам из "Тоцуки"?" — спросила Алиса, нахмурившись.

"Кажется, это произошло, когда он пришел сдавать вступительный экзамен в "Юэюэ", он вступил в словесную перепалку с экзаменатором, и его вынесли вердикт, что он не прошел, не знаю, как там было на самом деле. В общем, после этого случая Кымсан стал весьма враждебно настроен по отношению к студентам из "Юэюэ". — Нагато коротко пояснил.

"Что, и такое бывает?" Лю Сяофэн задумался, потеряв подбородок, неужели этот Кымсан тоже столкнулся тогда с тем же, что и он, на экзамене для переводных студентов? Тоже, наверное, попался на такого неразумного экзаменатора, как Эрина, и дальше его безжалостно слили, потому что не было "блата"?

Если это так, то ему действительно не повезло, однако не то что из-за этого годами таить обиду? Вот уж паршивый парень для такой... Конечно, не исключено, что тут сыграли роль и другие факторы, но это уже не заботы Лю Сяофэна, сейчас он только хотел выиграть чемпионат и получить ценные рецепты в качестве награды за соревнование.

Итак, пройдя отборочный раунд, они только и ждали, когда завтра начнется официальный турнир.

Покинув место проведения отборочных соревнований, Лю Сяофэн расспросил Алису о завтрашнем соревновании, в конце концов она занималась регистрацией на это соревнование, и Лю Сяофэн особо не вникал в конкретные правила проведения, разве что знал, что в этом

соревновании как-то фигурировали "суши".

"Официальный турнир завтра будет проходить в два тура, один с утра, другой днем. С утра проходят отборочные соревнования, они же второй отборочный тур, их цель — отобрать шесть команд-победителей из нескольких участвующих групп, чтобы они прошли в финал после обеда..."

После этого Лю Сяофэн узнал у Алисы еще кое-какую информацию о завтрашнем соревновании.

Такого рода соревнование, разумеется, отличается от поединков "ван-на-ван", финал каждый год проходит по системе подсчета очков. Пять судей, у каждого из которых в руках 20 очков, и сумма всех очков, поставленных пятью судьями, и есть итоговый балл, а группа с самым высоким баллом объявляется победителем.

"И тему завтрашнего дня уже объявили?" — спросил Лю Сяофэн.

"Да ладно тебе, вопросы объявят лишь за день или за час до старта игры, не ломай голову слишком сильно. Спи сегодня хорошо, сохраняй бодрость духа!" – подбодрила Алиса. "Ну, может быть....." "Какое "может быть", конечно надо! О, кстати, пойдём сегодня на суши, может там и вдохновение для завтрашней игры найдём!" "Тему-то не объявляли, какое тут может быть вдохновение, сама что ли наесться хочешь?" Несмотря на то, что Алиса твердила Лю Сяофэну о том, что сегодня непременно надо хорошо отдохнуть, после ужина она долго носила парня по магазинам. Город Осака – центр столичного округа Осака, один из трёх крупнейших мегаполисов Японии. Благодаря приморскому расположению ещё со времён периода Нара стал торговым портом, здесь обосновался Нанбакё, а благодаря близости к морю здесь в изобилии водилась морская живность, что также создало благоприятные условия для ежегодно проводимого в городе Осака "Состязания по готовке суши в Осаке". Осака по своей оживлённости ничуть не уступает японскому Токио, поэтому и ночная жизнь здесь также чрезвычайно насыщенная. И лишь к 9 часам вечера Алиса, подходившая от усталости, предложила вернуться в гостиницу. Шоппинг с девушками – это действительно нечто ужасающее. Даже Лю Сяофэн, отличавшийся крепким телосложением, чувствовал себя утомлённым. Приняв душ и смыв с себя дневную усталость, Лю Сяофэн улёгся на кровать и стал играть на своём мобильном телефоне, ожидая наступления полуночи, он был готов сегодня "отстоять очередь" в особом торговом центре. Когда до полуночи оставалось около получаса, Лю Сяофэн уже порядком хотел спать, он держался из последних сил вплоть до 11:59, с трудом преодолевая желание спать, он кликнул по особому торговому центру и принялся рассматривать товары с обратным отсчётом, выставленные в торговом центре. С наступлением 12 часов табло особого торгового центра замигало, и перед взглядом Лю Сяофэна предстали четыре совершенно новых товара. Лю Сяофэн сразу отфильтровал реквизит стоимостью в десятки тысяч и в итоге остановил свой взгляд на товаре со скидкой в 1,8% и стоимостью в 540 фуд-очков. □Кристаллический нож "Лохань"□(скидка 1,8%) Стоимость обмена: 540 фуд-очков При лёгком нажатии открылись более детальные сведения □Кристаллический нож "Лохань"□(Поварское мастерство) Описание: Элементарное поварское мастерство. Искусство владения ножом – это суть мастерства! Поварское мастерство для работы с мясными ингредиентами, в особенности на морепродуктах данный эффект выражается более очевидно. При использовании специального кухонного ножа можно приготовить чрезвычайно тонкое сашими, причём каждый кусочек будет гладким, как зеркало,

на котором можно отразить лицо человека. Совет от Бога Кулинарии: Одни из самых необходимых для начинающих поваров навыков кулинарии, чрезвычайно эффективны и являются обязательными к приобретению. Внимательно изучив всё за пару секунд, Лю Сяофэн без особых раздумий приобрёл этот особый реквизит, ведь у него было всего лишь чуть более 1 000 фуд-очков. "День. Затрачено 540 фуд-очков, успешно куплен "Кристаллический нож "Лохань"", отправлено в сундук..." (Продолжение следует) Если хотите прочесть роман в оригинале без редактуры, скачайте Feilu

<http://tl.rulate.ru/book/106897/3861965>