

«Начали!»

С голосом ведущего, доносящимся из помещения для приготовления блюд, большая часть команд достала подготовленные ими ночью ингредиенты для приготовления суши, и почти все вместе стали работать, создавая грандиозную сцену, а зрители вокруг круглой зоны для готовки тоже начали аплодировать, возвещая официальный старт ежегодного «Конкурса по приготовлению суши» в Осака-Сити.

Для обеспечения свежести и вкусоности суши, приготовленного большинством команд, в дополнение к предварительно замаринованному и подготовленному рису с уксусом, на месте обрабатывались морепродукты и другие ингредиенты, используемые для сопровождения риса с уксусом.

Конечно, есть и такие команды, которым хватило ума всё подготовить заранее на 50 человек, но это лишь меньшинство, а подавляющее большинство команд хочет готовить на месте, чтобы выслужиться...

«Как видите, в этом соревновании участвует 36 команд, они достали приготовленные суши, и зрители позже устно оценят их ~ Потому что в соответствии с требованиями конференции каждая группа подготовила достаточно блюд с суши, которых хватит, чтобы поесть 50 человекам. Вы взволнованы?»

Ведущий с причёской «самолёт», одетый в облегающую кожаную куртку, стоял в центре помещения для приготовления блюд с микрофоном в руках и энергично говорил, и на его слова, разумеется, аудитория отреагировала бурно.

«Метод второго квалификационного этапа также отличается от предыдущих соревнований, и мы случайным образом выберем 50 зрителей из зала, которые будут выполнять роль судей.

У каждого из 50 отобранных на месте зрителей в руке один голос, и шесть команд, набравших наибольшее количество голосов, выйдут в финал во второй половине дня.

Так что сейчас, пожалуйста, посмотрите на большой экран, мы сейчас будем выбирать зрителей случайным образом, пожалуйста, пройдите в случайном порядке к входу в туннель, после окончания игры вы также получите от организатора небольшие изысканные подарки...»

Теперь зрители наконец поняли, почему при входе в помещение для приготовления блюд каждому пришлось отправлять свой номер, оказывается, это была подготовка к этому пункту.

Конечно, 36 участников конкурса тоже узнали о правилах подсчёта очков за полчаса до официального начала соревнований. А также они поняли, почему им нужно подготовить 50 порций...

Кроме того, тема и содержание оценки, объявленные рано утром, нужны не только для того, чтобы 50 человек вынесли своё суждение, но и для того, чтобы проверить способности к приспособляемости и уровень кулинарного мастерства каждой команды, это также является причиной, по которой в этом соревновании требуется работать в командах по два человека. Если бы вы участвовали только поодиночке, то на этом втором квалификационном этапе вы бы устали до полусмерти и, возможно, не смогли бы его завершить.

«Сяо Фэнцзюнь, не ленись ~ Давай же, действуй!»

«Я говорю тебе, Алис, ты только и делаешь, что болтаешь, и ничего не делаешь, можешь

подойти и помочь?»

«Не буду делать ~ У нас и так чёткое распределение труда: я отвечаю за то, чтобы завлекать покупателей, чтобы они пришли поесть, а ты отвечаешь за приготовление суши! Для тебя это должно быть легко, когда мы были на обучении и проживании, ты же без проблем управлялся с шестью кастрюлями сам~~~»

Чёрная линия на лбу Лю Сяофэна была прямой, разве это не было явной мстостью ей за прошлый раз, когда они вместе жили и обучались? Эта женщина действительно была человеком, затаившим обиду.

Однако Алис права, после последнего обучения на размещении и «комплексного ужина», который проводился каждый вечер, у него накопилось множество опыта в приготовлении многопорционных блюд.

Так что даже если он делал это один, Лю Сяофэн чувствовал себя относительно спокойно.

Кроме того, на этот раз он готовит суши, шаги приготовления которых проще, чем для шариков с креветками и осьминогами, и ингредиенты были подготовлены заранее, так что менее чем за 40 минут все 0 порций суши Лю Сяофэна были готовы.

Суши на 50 человек упаковывают в маленькие коробки по пять красавцев, а всю стопку складывают, чтобы сохранить красоту рабочего места повара.

В это время 50 случайным образом выбранных зрителей стали впускать на место готовки через вход прохода, по которому прошли предыдущие конкурсанты. Но они увидели, что у каждого из избранных в руке красная карточка, и эта карточка была их голосом.

Карточки были специально изготовлены и проштампованы конференцией, так что ни о каком выдании себя за другого не могло быть и речи, а с приходом публики-судей участники перед рабочим столом также «зазывали» клиентов.

«Давайте попробуем их все, лучшие нигири-суши в городе Осака!»

«Не пропустите уникальные суши осиси в известном ресторане Кансай!»

«Все гости, которые придут к этой группе на дегустацию, в будущем придут обедать в мой магазин со скидкой 20%!»

Все средства хороши, чтобы заманить клиентов на дегустацию. Конечно, они могли выражать себя только «косвенно» и не смели говорить прямо какие-то неэтичные вещи, например: если вы проголосуете, то я дам вам какие-то преимущества; очевидно, что такое поведение запрещено.

«Высококачественные суши из морепродуктов, приготовленные первоклассной студенческой группой парка школы Юаньюэ. Хочет ли кто-нибудь из гостей попробовать?» — закричала Алиса перед публикой-судьями с куском суши, приготовленного Лю Сяофэном.

На этот раз Алиса и Лю Сяофэн приготовили ролл суши, сделанные из высококачественных морепродуктов как основного тона, всего пять штук. Каждая из них представляла один из типов роллов для суши, а именно таймаки, тонкий ролл, гункан-ролл, рулет с рисом и нори водорослями и ролл с рисом.

Надо сказать, что слава парка школы Дальней Луны все еще живет. Алиса действует от имени Дальней Луны. Вскоре привлекла к себе публику-судью.

«Это ученик из той знаменитой школы кулинарии? Удивительно, что вы пришли принять участие в таком конкурсе в таком юном возрасте, это суши, которые вы приготовили?»

Мужчина средних лет с большим животом и «располневшей» фигурой подошел к рабочему столу Лю Сяофэна и посмотрел на пять блюд с суши в коробке.

«Выглядит вкусно..... Я попробую и посмотрю, каково оно на вкус. Сказал мужчина средних лет с большим животом и взял коробку суши.

Абалон, морской еж, гребешки, икра лосося и филе трески — вот ингредиенты, которыми украшают пять роллов суши.

«Сразу скажу, что я не буду голосовать за вас только потому, что вы ученики Юэюань, но если это действительно вкусно... ...»

Мужчина средних лет не особо привередничает, он прямо берет суши рукой и кладет в рот, ролл суши относительно небольшой, и он открывает рот и сразу же проглатывает его.

Едя суши, обратите внимание на полноту приема пищи, чтобы съесть полный кусок, и таким образом по-настоящему почувствовать вкус суши, мужчины средних лет, как гурманы, в этой истине не двусмысленны.

Я видел, как он положил в рот целый кусок суши и проглотил вместе с морепродуктами, а затем я заметил, как надулись его щеки.

Не то?

После того, как вы кусаете зубами, заправленный уксусом рис, смешанный с морепродуктами, замаринованными во вкусе на ночь, плотно набивается в ваш рот, не оставляя никаких промежутков!

«Ну... Вкусно! Это достойно рук учеников Юэюань, эти суши такие вкусные!»

Взволнованный голос мужчины средних лет дал Лю Сяофэну и Алисе самую непосредственную

и позитивную оценку суши, которые они приготовили, и, очевидно, он был очень доволен вкусом этих суши.

Однако из-за рева мужчины средних лет его привлекли еще несколько публичных судей.

«Что? Суши, приготовленные учеником Юэюань, давайте посмотрим. "

.....

(Продолжение следует.) □_

Чтобы увидеть неподчеркнутую версию романа, пожалуйста, скачайте Feilu

<http://tl.rulate.ru/book/106897/3862003>