"Такая аккуратная и усидчивая, кто же тебе сказал, что ты выглядишь некрасиво, когда смеешься?"

Лю Сяофэн сказал Мисаку, который, отстав немного, отчаянно пытался переписать, после чего достал Ледяное лезвие: "Так как же ты собираешься "скопировать" это, Мисаку Пляды?"

К этому времени обе стороны уже доставили в пароварку и приготовили на пару рис, необходимый для приготовления суши, и использовали это время, чтобы начать обработку различных морепродуктов.

Мэй Цзоан даже не обернулся на Лю Сяофэна и сказал: "Дальше, следующая кулинарная операция, которую вы должны выполнить, — использовать ледяной кухонный нож, чтобы обработать морского леща и вырезать филе как зеркало, неужели вы думаете, что я не справлюсь с этим? Вы недооцениваете мой "совершенный след"".

С этими словами Мисакуан приподнял белую ткань другого ларька с едой, ожидая увидеть там ингредиенты, но вместо этого там обнаружили кухонные принадлежности?

Называть это кухонными принадлежностями было не совсем точно, поскольку, помимо вытянутого кухонного ножа, там был еще и баллон, похожий на огнетушитель.

"Что задумал этот парень?"

"Это же не огнетушитель, это же красный баллон, верно? Это похоже на распылитель жидкого азота, его используют для быстрого охлаждения!"

Когда Мисаку достал эти две вещи, Лю Сяофэн на мгновение опешил, но, немного подумав, что-то понял и не смог сдержать смех: "Ха-ха-ха, Мисаку Пляды, ты действительно меня удивил: ты придумал использовать этот метод для создания "ледяного кухонного ножа". Я должен похвалить тебя за твой профессионализм!"

Правильно, у Мисакуа не было Ледяного лезвия, поэтому он нашел способ сделать нечто похожее.

Один из законов "совершенного следа" заключается в том, чтобы по возможности достать те же кухонные принадлежности и ингредиенты, чтобы максимально точно воспроизвести действия соперника, а если соперник использует особые ингредиенты или знаменитые кухонные ножи, заменить их другими методами и средствами.

В этот момент Мисакуан погрузился в копирование, но он положил тонкий кухонный нож на стойку, а затем открыл предохранитель инжектора для жидкого азота и направил струю на кухонный нож.

Жидкий азот под высоким давлением производит большое количество холодного воздуха, который на глазах покрывает тонкий кухонный нож слоем холода.

Когда распыление было почти завершено, Мисакуан поднял "охлажденный" кухонный нож и принялся обрабатывать морского леща на столе.

А в это время Лю Сяофэн взял в руки ледяной дух и принялся нарезать перед собой мясо морского леща.

"Кристалльный удар луоханя!" — тихо вздохнул Лю Сяофэн и снова применил свои кулинарные

навыки для нарезки мяса морского леща.

Под холодным воздухом Ледяного лезвия филе морского леща, нарезанное с помощью кристаллического удара архата, снова летало в воздухе как зеркало, и Рей Кавасима, которая стояла рядом и выступала в роли комментатора, тоже была шокирована, увидев, что нарезанное филе морского леща теперь может отражать ее лицо.

Даже на серьезном лице Шапеля, которое не менялось на протяжении тысячелетий, появилось выражение удивления, не говоря уже об остальных студентах.

"Ледяной удар Мимасаки!" — сказал Мидзуоан, и я увидел, как он поднял тонкий кухонный нож и нарезал мясо морского леща ломтиками очень тонкого сашими; возможно, он и не достиг уровня кристаллического раздела луоханя Лю Сяо, который похож на зеркало, но и не намного уступал ему; зато заметно было, что каждый кусочек сашими из морского леща блестел!

Не имеет значения, кто из них, Лю Сяофэн или Мисакуан, вырезает более вкусное филе морского леща, но можно с уверенностью сказать, что филе морского леща, нарезанное обоими "ледяным кухонным ножом", определенно вкуснее, чем нарезанное обычным кухонным ножом, потому что в момент нарезки холодный воздух ножа плотно запечатывает вкус морского леща.

Лю Сяофэн вопросительно посмотрел на филе морского леща, вырезанное Мизуоаном «ледяным» кухонным ножом, и немного удивился... Кто бы мог подумать, что этот парень преуспел в этом деле? Только по внешнему виду практически невозможно отличить филе морского леща, нарезанные с обеих сторон.

«Расщепление льда Мисаку, надо признать, название у тебя не из выдающихся, но за качество стоит похвалить. Я думал, ты просто подражатель, а ты не только уверен в себе, но и привержен делу».

Лю Сяофэн заинтересованно повернулся к Мэйсаку и добавил: «А сможешь ли ты уследить за моими дальнейшими действиями? Сразу скажу, что моя кулинария может отличаться от той, что ты себе представляешь: я ее усовершенствовал».

«Знаешь, ты очень похож на тех ребят, которых я встречал раньше, — внезапно рассмеялся Мэйсаку.

Улыбка Лю Сяофэна тут же исчезла, он пристально посмотрел на безобразно улыбающуюся Плеяду Мэйсаку и спросил: «Что ты имеешь в виду?»

«Те...

Мэйсаку прервал то, чем он занимался, пристально посмотрел на Лю Сяофэна и продолжил: «Повара, не понявшие моей «Техники идеального следования», упорно трудились, но оказались неспособны выйти на новый уровень кулинарии, провалились, а некоторые из-за неблагоприятного поворота событий изменили свой стиль приготовления блюд. Ты же явно знал, на что я способен, так ведь? Значит, сейчас ты можешь действовать против меня двумя способами...

Первый — блефовать и убеждать, затем атаковать, заявив, что хочешь приготовить какое-то блюдо, но на соревновании сделать совершенно другое; чем увереннее ты в себе, тем проще это будет.

Второй — импровизировать. Это способ выйти на бой, не думая заранее о том, что ты будешь делать, а если ты ни о чем не думаешь, твои идеи нельзя будет украсть. В этом есть доля правды, однако большинство поваров доходят до абсурда и в итоге проигрывают в качестве готового блюда.

Мэйсаку проанализировал ситуацию как настоящий психолог и заключил: «Основываясь на моих исследованиях и понимании тебя, я думал, ты будешь «импровизировать», но, похоже, ты, как и большинство неудачников, ведешь бой, блефуя и кого-то подговаривая!»

«...» Лю Сяофэн не ответил, лишь улыбнулся.

«Прощай, Лю Сяофэн, теперь наступит... время улучшений!»

Мэйсаку начал готовить рис, который был сварен и охлажден некоторое время, и превращать его в рис в уксусе.

Как правило, для производства уксуса для суши используется соотношение соли, сахара и уксуса 15:10, в результате получается уксус для суши, который затем смешивается с рисом в пропорции 1 чаша уксуса для суши на 5 чаш риса для суши.

Это самый распространенный рецепт, но опытные сушисты готовят его в разных пропорциях, в зависимости от вкуса и предпочтений клиента, и блюдо «Суши-нигири «Шесть вкусов и пять чувств»» также основано на таких пропорциях.

Однако похоже, что Пляда Мэйсаку не придерживается этого соотношения.

«Ложка соли, четыре ложки сахара, и уксуса... примерно 5 столовых ложек, получается, он использует соотношение 1:4:12!»

«Эй, а не слишком ли кисло добавлять так много уксуса?»

...

(Продолжение следует.) □_

Чтобы увидеть роман без подчеркивания, пожалуйста, скачайте Фэйлу

<http://tl.rulate.ru/book/106897/3862523>