

На белой тарелке располагаются шесть нигири-суши самых разных цветов и размеров, и, без сомнения, это блюдо идеально соответствует критерию «цвета».

Хотя Ичиро Цурута и трое его товарищей не питают к Мисаку ни малейшего интереса, а то и вовсе испытывают к нему отвращение, они не могут отказаться от дегустации выставленных на обозрение суши, да и как они могут отказаться, если они все должны выступить в качестве судей?

Поскольку судьями движет желание отбросить все предрассудки относительно повара и лишь насладиться вкусом блюда, полагаясь на своё обоняние и аппетит.

Трое судей по очереди отправляют по кусочку суши себе в рот, затем неторопливо их пережёвывают, и вот во рту у них воцаряется целая гамма изысканных вкусов...

— Ммм... Это так вкусно! — восклицает первым Ичиро Цурута, который на самом деле испытывает к Мисаку наибольшее предубеждение, но сейчас его лицо покраснело и речь слегка невнятна из-за того, что он так и держит кусок суши во рту.

— Карась... Его слегка поджарили, но это ничуть не портит речной вкус свежей рыбы. Погоди-ка... Погоди-ка, ты что, использовал при поджаривании... — Ичиро Цурута что-то обнаружил.

— Ха, правильно подметил. Я поджарил филе карася на соломе, чтобы избавиться от рыбного запаха, и в результате, когда ты его ешь, во рту остаётся приятное свежее послевкусие! — с хитрой улыбкой поясняет Мисаку.

Очевидно, Мисаку немного модернизировал рецепт приготовления суши, потому что изначально в «Шести вкусах и пяти чувствах нигири-суши» он поджаривал карася, но не на соломе.

Нужно признать, что у этого парня свой собственный набор методов приготовления, и, внося изменения в рецепт, он безусловно усилил вкус суши.

— Это касается не только суши с карасем, но и суши с ежом — слабый аромат, едва уловимый после поджаривания, и холодный рисовый уксус для суши дарят двойное наслаждение... Вкус у суши с морским ушком также раскрывается в полной мере, и вкус этот, словно волной, накрывает рот! — Фрэнк, испытывая ощущения, будто он оказался на дне моря, плывёт по нему, погружаясь в удовольствие от окружающего его изобилия морепродуктов.

Нигири-суши изначально очень маленькие, и их можно съесть буквально в два укуса, однако посмотрите, шесть суши на тарелках у троих судей уже почти опустели.

— И самое удивительное — это измельчённая морская капуста в этом рисовом уксусе...

— Этот вроде бы «неумеющий смеяться» повар, — произносит Шапель, в удивлении слегка приподняв брови, — Я думал, что сырая морская капуста без какой-либо обработки будет очень грубой по вкусу, но, как оказалось, её вкус удивительно приятный.

— Она приятно хрустит и аппетитно жуётся, и при этом сладко-кислый вкус морской капусты отлично сочетается со сладко-кислым вкусом рисового уксуса. Но роль усилителя вкусовых ощущений играет и лимончелло, и в результате вкус всего рисового уксуса с морской капустой в целом вознёсся на более высокую ступень, а значит, и вкус всех суши в целом перешёл на новый уровень!

— Да-да, по-моему, эта морская капуста вкусна даже в сыром виде. Мисаку-сан, где вы покупали морскую капусту, которую использовали? — Ичиро Цурута, увлечённый вкусовыми ощущениями, на время позабыл, что Мисаку — «преследователь с манией слежки».

Мисаку Плеяды в этот момент все ещё находился в состоянии «идеальной слежки» и к оригинальному субъекту, с которого производилось копирование, в себя не пришёл, но увидел, что всё ещё следует примеру Лю Сяофэна и отвечает всем жестом правой руки, и с улыбкой говорит: — Это высококлассный ингредиент — «миндальная капуста», которую я вырастил сам...

Услышав это, Шапель слегка нахмурился и подумал про себя: «Миндальная капуста?»

Но в этот момент сзади Плеяд Мисаку раздался голос: "Мисаку, должно быть, есть нижний предел для бесстыдства, верно? Когда этот миндальный капустный суп изобрел и запатентовал я, стал твоим? Очнись немного, пожалуйста, вернись в чувства от "копирования", которым ты сам руководишь!"

"Что?"

Мисаку повернул голову, услышав звук, но увидел, что Лю Сяофэн уже подошел оттуда с приготовленным им блюдом суши. Проходя мимо Мисаку, Мисаку, который нёс свою еду, внезапно почувствовал запах специй, смешанный с морепродуктами.

Что он увидел в следующий момент?

Бам! Бам!

Звуки стрельбы из разного оружия и пуль раздалась у него в ушах, и взрывы не прекращались, и Мисаку оглянулся и понял, что оказался на поле битвы.

Он стоял среди руин войны, когда над головой пролетел бомбардировщик, и с гулом на него уже упала бомба.

Бабах!

В следующую секунду Плеяды Мисаку были прям разорваны на части.....

"Как такое вообще возможно, что просто почуяв этот запах, я потерял сознание?"

Мисаку был в шоке, и когда он пришел в себя, то обнаружил, что его правая ладонь уже вспотела.

"Чёрт? Чего я так испугался?" Мисаку-Плеяды поспешно посмотрели на кухонный стол, только чтобы увидеть, что еда Лю Сяофэна уже была подана перед тремя судьями.

Это все еще 6 кусочков суши с изысканным нигири, которые лежат на тарелке. Презентация и цвет почти ничем не отличаются от суши, которые представил Мимасака ранее.

Но единственное отличие в том, что на суши Лю Сяофэна есть еще кое-что — соус!

Однако я увидел, что черно-коричневый соус был налит на все суши, и когда вы смотрели сверху вниз, то это выглядело как распустившаяся роза.

"Пожалуйста, употребляйте потихоньку, это мои "Новые нигири-суши с шестью вкусами и

пятью чувствами!" — сказал Лю Сяофэн трем судьям.

Соус с приправами был вылит на суши, и можно было увидеть исходящий оттуда жар, и по мере того, как рос жар, по округе распространялся аромат, и не только три судьи были в шоке, но и публика, сидящая перед средней публикой, смогла его четко унюхать.

"Вау, это и правда суши?"

"Нет... Не только вкус специй, но и аромат суши стал более насыщенным под действием специй!"

Многие студенты были возбуждены этим взрывным ароматом и не переставали постоянно сглатывать.

Однако аромат держался недолго и вскоре рассеялся, потому что это был не "соус карри" с резким и стойким привкусом, и вкус этих нигири-суши был не таким сильным, и только из-за того, что был вылит соус со специями, они приобрели такой эффект.

Хотя аромат специй исчез и больше не парил по аудитории, глаза Ёе Шаня Ляна были чрезвычайно удивлены, а затем удивление на его лице постепенно сменилось холодом.

"Этому парню на самом деле удалось..... За столь короткий период времени ему удалось придумать смесь специй!" — прошептал Хаяма Рё с ледяным выражением.

Другие этого не заметили или никак не отреагировали, но Рё Хаяма, который был очень чувствителен и хорошо разбирался в специях, прекрасно знал, что значил тот аромат, который был только что.

.....

(Продолжение следует.)

<http://tl.rulate.ru/book/106897/3862878>