

Конвиненс-сторы, которые необходимо отличать от супермаркетов, нельзя путать их друг с другом, в отличие от бутиков, в уголке микрорайона, на углу улицы, ладошкоподобный конвиненс-стор, – самое близкое к жизни место.

Супермаркеты принесли первую волну революции потребительской концепции, а повсеместный конвиненс-стор принес вторую волну революции потребительской концепции, причем: «Getwhatyouforget» (купи то, что забыл купить в супермаркете) стало основой маркетинга конвиненс-сторов в США.

Отличительной характеристикой конвиненс-сторов являются более дешевые товары, и они намного дешевле, чем в супермаркетах. Первоначальная цена товаров в магазине составляет максимум всего несколько десятков иен и до самой смерти не превысит 200 иен, но теперь, если вы хотите приготовить блюдо стоимостью более 10 000, то его ценность будет как минимум в 50 раз больше!

Неудивительно, что многие из участников были удивлены, когда услышали о блюде за 100 долларов... Особенно для поваров, которые привыкли готовить из дорогих ингредиентов, это огромная проблема.

Нетрудно понять, что цель этой оценки – проверить приспособляемость поваров... Проще говоря, это способность сочетать различные ингредиенты.

Качество ингредиентов влияет на кухню, но повар, не обрабатывающий и не совершенствующий обычные ингредиенты – не обязательно квалифицированный повар. Даже обычные ингредиенты, обработанные и объединенные с другими ингредиентами, могут создать вкуснейшее блюдо.

«Слишком... Для сильного человека это слишком сложно, а тут и оценки такие, совсем!»

«Фрукт... Точно, сложность оценки этой последней двери не сравнима с дверьми первой и второй».

Однако Лан Дафэй проигнорировал изумление и жалобы группы людей после и добавил: «Да, кстати, хотя используемые товары будут пополняться, но очень популярные товары могут быть скоротечными, вы должны обратить на это внимание и тщательно продумать рецепты, понятно?».

Сказав это, Лан Дафэй махнул рукой двум сотрудникам за спиной, а затем открылся конвиненс-стор.

«Итак, испытание официально началось! Временной лимит – 90 минут, у вас есть три возможности попробовать его. О, да..., я уверен, что вы слышали вчера, что повара, освобожденные от первой и второй двери, также примут участие в этом испытании, и мы объяснили им правила этого испытания».

После того, как Лан Дафэй закончил говорить, все увидели другое место на площади, где несколько поваров медленно шли сюда, хотя они были еще так далеко, Лю Сяофэн всё ещё чувствовал в них дух сильного шеф-повара.

Увидев появление этой группы людей, несколько поваров со стороны Лю Сяофэна указали на этих знаменитых поваров, освобожденных от экзамена вдалеке, и начали обсуждать.

«Видите? Это повара, непосредственно освобожденные от первых двух дверей, и все они сильные персонажи... Та женщина-повар с длинными черными волосами – Лю Цзяолу, знаменитый повар из Поднебесной, и она единственный повар, которая впервые участвует в этом году, но освобождена от экзамена по двум предметам!»

«Там тот лысый, это Джон Локк, шеф-повар трехзвездочного ресторана в Нью-Йорке... Там, в шляпе и круглых солнцезащитных очках, – повар известного ресторана в Лионе, Saint-Robaof...»

Видя этих людей, Лю Сяофэн понимал, что это все сильные противники, с которыми он столкнется после начала официального соревнования.

Испытывая легкое волнение, он также был немного взволнован, потому что задумался о создании интересных блюд из разных пространственных миров на сцене этого мира.

Когда Рандафи объявил об официальном начале испытания, группа поваров ринулась в круглосуточный магазин и начала скупать ингредиенты. Поскольку первой реакцией большинства людей было то, что чем больше они зайдут в круглосуточный магазин, тем больше у них шансов приобрести качественные ингредиенты.

Однако Лю Сяофэн, который славился своей наблюдательностью, не спешил, потому что знал, что насколько бы хороши ни были ингредиенты в круглосуточном магазине, они вряд ли будут намного лучше других. Это не значит, что продукты в круглосуточном магазине были некачественными, просто там вряд ли найдутся такие высококлассные ингредиенты, как фуа-гра и грибы мацутакэ, а потому не было смысла спешить с их покупкой.

Более того, даже если выбирать относительно дорогие ингредиенты, это не обязательно будет хорошим решением...

"Что за черт творится? А разве это не слишком сурово? Я не ожидал, что это будут товары из круглосуточного магазина... И цены стартуют от сотни долларов".

С точки зрения характера Кикучи Юанго в какой-то мере схожа с Мегуми Тадзо из Полярной звезды Ляо, и когда она сталкивалась с подобного рода проблемами, у нее всегда возникала головная боль.

Кадозаки был знаком с Кикучи Сонокой уже достаточно давно, и он привык к ее характеру и

таким занудным замечаниям, а потому взглянул на других поваров, которые ринулись в круглосуточный магазин за покупками, и сказал: "Обычные методы приготовления не могут оправдать цены в сто долларов, и они не могут приготовить обычную еду, чтобы ее стоимость достигла ста долларов".

Похоже, экзаменаторы хотели копнуть глубже, чем мы думали, и это было косвенной проверкой нашей ценности как поваров".

"Стало быть, это более интересно, кажется, не получится, если не продемонстрировать некоторое "домашнее мастерство"... Так что, старшая сестра Таки и старшая сестра Юанго, хотя это несколько неожиданно, но я все же должен спросить, "Хотите ли вы посоревноваться", хотите ли вы заработать больше денег на своих блюдах?" — внезапно заинтересовано сказал Кадозаки и Кикучи Юанго Лю Сяофэн.

"Ха, ты хочешь посоревноваться?" — с некоторой неуверенностью спросила Кикучи Юанго.

Что же касается Кадозаки, то на его лице заиграла широкая улыбка, и он сказал: "Старший брат Лю, разве ты не пытаешься косвенно бросить нам вызов как старшим сестрам?"

"Если ты так считаешь, это вполне возможно... Давайте добавим немного веселья этому испытанию, хорошо? И еще, если кто-то из нас троих окажется менее ценным поваром, то он или она будет готовить ужин сегодня вечером, как насчет этого?" — с высоким боевым духом сказал Лю Сяосин двум старшим сестрам.

Лю Сяофэн долгое время не обращал на это внимания, даже если бы он съел все продукты со всех торговых палаток, это бы не стоило ему многого. Он сделал это из интереса, потому что твердо верил в фразу, которой всегда следовал Наги Сензаэмон: "Конкуренция мотивирует".

В таком случае, почему бы не воспользоваться этой возможностью, чтобы поучиться у этих двух старших сестер и добавить немного веселья в это шумное и угнетающее соревнование.

"Хорошо, сегодня вечером я намереваюсь пообедать тобой, малыш!" — сказал Кадозаки, закатывая рукава.

"Кажется, что это будет очень интересно, тогда я не могу проиграть~~" — Кикучи Юанго также проявила заинтересованность.

Это небольшое соревнование было одобрено, после чего все трое направились в круглосуточный магазин и начали выбирать ингредиенты. Какой именно будет еда, должно было решиться в соответствии с ингредиентами в круглосуточном магазине.

Лю Сяофэн осмотрелся в круглосуточном магазине и обнаружил, что ингредиенты в нем оказались такими же, как он и предполагал. Базовые и распространенные продукты были

представлены очень широко.

Овощи, такие как зеленый лук, помидоры, капуста, и почти все экстренные овощи здесь были. Были и мясные ингредиенты, такие как свинина, кусочки цыпленка и утки, а также некоторые морепродукты и рыба на льду.

Базовые приправы тоже были доступны, и ни в чем не было недостатка.

Ингредиенты и приправы средней паршивости в этом магазине можно достать, однако не рассчитывайте на деликатесы. А курятина, утятина – эти мяска тоже свеженькие, однако это все выращенные цыплята или утки, так что по сравнению с настоящими деревенскими курицами, утками вкус, конечно, попроще, иначе и цена была бы не столь смешной.

.....

(Продолжение следует.)

<http://tl.rulate.ru/book/106897/3863463>