

В Японии существовал негласный список "пяти великих рисовых чаш", которые царили на кулинарном небосклоне: говяжья, с угрем, яичная, с жареной свиной котлетой и с темпурой. Сакаки Рёко и Танадо Мегуми, как посторонние наблюдатели, оказались втянутыми в кулинарное испытание Кобаяши Рёдан. Их присутствие в этом соревновании, по сути, было формальностью. Кто бы ни соревновался - Цзье Цзюнь или Юкихира Соме - им было безразлично. "Рисовая чаша? Хорошо, я выберу чашу со свиной котлетой!" - заявил Юкихира Соме, по его мнению, уже победивший. Он вырос в ресторане и готовил рисовые чаши на протяжении десяти лет. В небольших частных заведениях, именно эта еда являлась самым популярным блюдом. Однако, Соме не выбрал говяжью или яичную чашу, в приготовлении которых он был мастер. Вместо этого он пошел на риск, остановив свой выбор на чаше со свиной котлетой, которую редко готовил. Цзье Цзюнь, услышав выбор Юкихиры, лишь усмехнулся. "Тогда пусть будет свиная котлета, как тебе, Риндан-сенпай?" - он недвусмысленно обратился к своей девушке, интересуясь ее предпочтениями. Риндан-сенпай, по-видимому, была равнодушна к еде, а Цзье Цзюнь, по своей привычке, не хотел начинать обсуждение, поэтому лишь кивнул, соглашаясь с ней. Кобаяши Рёдан, будто понимая невербальную коммуникацию пары, улыбнулся и кивнул, соглашаясь с выбором. Цзье Цзюнь и Юкихира Соме приступили к приготовлению. Жареная свиная котлета с рисом, хотя и была обычным блюдом для обычных людей, требовала определенных навыков. Мясо необходимо было разбить, чтобы оно не сжалось во время жарки. Котлета должна была пройти три этапа: обвалить в муке, яйце и панировочных сухарях, а затем жариться на сильном огне. Цзье Цзюнь приступил к приготовлению с нескрываемым энтузиазмом. В этот раз он выкладывался на полную мощь, хотя и не хотел объяснять причины. Он хотел дать молодому Юкихире Соме урок за то, что тот посмел задевать его любимую. "Свист..." Котлета, обваленная в муке, жарилась на сильном огне в течение десяти секунд, затем быстро перевернулась. "Шум...Шум...Шум..." Цзье Цзюнь правой рукой уверенно держал нож, который быстро и четко разрезал мясо. Скорость его движений была столь велика, что уловить подробности было трудно. Кобаяши Рёдан и Сакаки Рёко непроизвольно выпрямились, их гордые позы выглядели величественно. Танадо Мегуми приблизилась к столу, словно хотя и увидев все подробности кулинарного процесса. Но как описать ее фигуру? По сравнению с двумя предыдущими, она казалась немного плоской. Кобаяши Рёдан невольно прищурилась. Ее инстинкт подсказал, что Цзье Цзюнь готовило с большим энтузиазмом, чем раньше. "Это из-за своей злости?" "Может будем продолжать дразнить Цзье Цзюнь, даже в следующий раз? Тогда он сможет сделать еще вкуснее!" - с хитрой улыбкой на лице сказала Кобаяши Рёдан, внимательно смотря на своего парня. Сидящая рядом Танака Хуи невольно вздрогнула. Ей казалось, что эти двое - и Цзье Цзюнь, и Кобаяши Рёдан были действительно страшны. В то же время, она испытывала сочувствие к Юкихире Соме, который жил с ними в одной общаге. Она участвовала в приготовлении "Бургундского красного вина с тушеной говядиной" вместе с Цзье Цзюнь, но осознавала его силу. По крайней мере, приготавливая это блюдо, она почувствовала, что ему не хватало серьезности. Возможно, он даже не показал свой истинный уровень. Хотя, она знала, что уровень Юкихиры тоже очень высокий. Танака Хуи не считала, что у него будет хоть какой-то шанс на победу. Цзье Цзюнь и Юкихира Соме готовились очень быстро. Почти одновременно они подходили к заключительной стадии приготовления. Залив яичную жидкость на жареные свиные котлеты, они продолжали жарить еще несколько секунд, а затем накрыли кастрюлю крышкой, чтобы котлеты стали хрустящими снаружи и мягкими внутри. Рис уже был готов. Они почти одновременно выложили котлеты и соус на рис. "Шипение~~" Из мисок с рисом вдруг пошел пар. В конце они посыпали рис водорослями и другими приправами. Юкихира Соме наконец вздохнул с облегчением. "Хорошо, что мы успели. Этот парень действительно быстрый!" От тревоги лицо Юкихиры Соме было в поту. Ему с трудом удалось догнать Цзье Цзюнь. С другой стороны, Цзье Цзюнь по-прежнему выглядел расслабленным, будто и не делал ничего. "Прошло всего пять минут, а они уже закончили?" "Так ли необходимо усердствовать? Это соревнование по скорости или по кулинарии?" "Обычно

на приготовление свиной котлеты с рисом уходит не менее десяти минут. Они успели так быстро. Неужели они действительно смогут сделать вкусно? " В толпе прозвучали волнующие голоса. По их мнению, Цзье Цзюнь и Юкихира Сомы обладали уверенными основами в кулинарии. Особая ловкость видна была в том, как они резали овощи. Но суть варения - это в прежде всего вкус. Ответ на вопрос о вкусе могли дать только судьи. Кобаяши Риндан и другие взглянули на шесть порций жареной свиной котлеты с рисом, которые выглядели одинаково. Они на некоторое время задумались. Наконец, Кобаяши Риндан взяла порцию Юкихира Сомы и начала пробовать. Сакаки Рёко и Танамо Мегуми были немного ошеломлены. Они явно не ожидали, что девушка в первую очередь отдаст предпочтение блюду ее парня. Но они не замедлили и сами приступили к дегустации блюда Юкихира Сомы. PS: Четвертое обновление! Пожалуйста, добавьте в избранное! Цветы! Комментарии! Хорошо провести праздник первая!

<http://tl.rulate.ru/book/110199/4128197>