

Шестой раунд! Шестой раунд! Подписывайтесь на канал! Капуста, морковь, цукини, брюссельская капуста, окра... Увидев, как Цзе Цзюнь выбирает двенадцать видов овощей, все присутствующие уставились на него с изумлением. "Не может быть! Он собирается делать двенадцать вкусов французского овощного желе?" "Невозможно! С таким разнообразием вкусов их невозможно уместить в одном блюде, не говоря уже о том, чтобы создать вкусную композицию!" "Да-да, вы же видели, что мастер Шигонг достиг совершенства только в рецепте с девятью сокровищами." "Это доказывает, что только эти девять видов овощей способны создать идеальный вкус." "... Студенты, наблюдающие за состязанием, перешептывались друг с другом, не понимая поступков Цзе Цзюня. "Что, по-вашему, он задумал?" Алиса коснулась плеча Эрины и тихо спросила. "Откуда я знаю?" "Ну, раз ты уже состязалась с ним, можешь хоть немного представить?" "Не заводи со мной разговоров об этом человеке" Эрина ответила недовольно и замолчала. Она не могла забыть тот неловкий случай, случившийся прошлой ночью. Даже сейчас, вспоминая о нём, она краснела. Сегодня она пришла сюда, чтобы стать свидетелем поражения Цзе Цзюня. Алиса с недоумением смотрела на свою кузину, ей казалось, что та действительно питает к нему ненависть. Занятно. Не стоит ли попытаться свести их в будущем? Было бы очень увлекательно. Сверкающая от хитрости Алиса моргнула и подумала, что ее студенческая жизнь точно не будет скучной. Синомия Коджиро уже подготовил ингредиенты. Он начал варить капусту, брокколи и остальные овощи в отдельных кастрюлях. В принципе, технология приготовления французского овощного желе несложная. Просто нужно отварить разные виды овощей и потом укладывать их слоями в специальную емкость. Конечно, каждый слой необходимо залить густым куриным бульоном. В конце концов, его нужно поставить в холодильник и заморозить. Однако. Самое трудное в этом блюде – это сочетание разных вкусов овощей. Как создать идеальную вкусовую композицию из разных овощей? Это подлинная проверка мастерства повара. Конечно, чем больше видов овощей вы используете, тем сложнее приготовить вкусное блюдо. Если выбрана неправильная комбинация, очень вероятно, что в итоге получится блюдо, которое невозможно есть. Синомия Коджиро десять лет изучал технологию приготовления французского овощного желе, прежде чем он создал идеальный рецепт с девятью видами овощей. По сути, увидев, как Цзе Цзюнь выбрал двенадцать видов овощей, он сразу понял его намерения, и на его лице появилась ироничная улыбка. Французское овощное желе с двенадцатью вкусами просто невозможно приготовить. Синомия Коджиро испробовал бесчисленное количество раз, но так и не смог сделать овощное желе более чем из девяти видов овощей. Потому что, когда количество вкусов достигает более семи, сложность увеличивается экспоненциально с каждым добавленным слоем. Синомия Коджиро, ожидая, пока овощи сварятся, уселся в кресло, взял в руки телефон и беззаботно пролистал ленту. Впереди было два часа, и он ни сколько не спешил..... Глядя на яркое и красочное французское овощное желе, которое стояло перед ней, Хината не могла удержаться от восхищения: "Мастер Shigong все еще так великолепен. Это блюдо просто завораживает одним только своим внешним видом!" "Ммм... Девять разных вкусов переплетаются: сладкий и кислый, освежающий, действительно оставляет незабываемый послевкусие". Додзима Гин улыбнулся и сказал: "Да, добавить каменную соль к помидорам - это гениальное решение. Она совершенно активирует хлоротическую кислоту в помидорах, не только усиливая сладость, но и улучшая общий вкус". Мизухара Фуюми кивнула и сказала: "Сладостно-кислый апельсиновый желе, в сочетании с разными видами кориандра, увенчанные мятой, дарит тебе непередаваемое ощущение прохлады". Три судьи высказали соответствующие замечания, что сразу вызвало бурные обсуждения вокруг них. "Додзима-сенпай и остальные очень высоко отзываются о кулинарных способностях Синомии-сенпай!" "Я же говорю, Синомия-сенпай определенно победит!" "Теперь Цзе Цзюнь поймет, что значит "всегда найдется кто-то лучше"..." "... Многие уже предвкушают, как Цзе Цзюнь будет выглядеть, проиграв состязание. В конце концов, этот человек последние несколько месяцев оказывал на них чрезмерное давление. И в этот момент. "Пожалуйста, пробуйте, декабрьское французское желе!" Цзе Цзюнь поставил блюдо с французским желе перед Додзимой Гином и остальными и

с улыбкой сказал. Как и ожидалось, это французское желе имело двенадцать цветов."Неужели он действительно приготовил желе с двенадцатью вкусами?" "Может ли он по-настоящему раскрыть вкус двенадцати видов овощей?" "Не шутите, даже мастер Shigong не может этого сделать, как же он может?" "Декабрьское французское овощное желе? Простите, но я никогда о нём не слышал!" "...В этот раз все стали еще меньше верить в Цзе Цзюня. Даже Додзима Гин и Мизухара Фуюми не могли удержаться от хмурых взглядов, считая Цзе Цзюня немного безрассудным. Как повара, они отлично знали о сложности этого блюда. Даже такой гений, как Синомия Коджиро, мог приготовить овощное желе максимум в девять слоев. Если бы он добавил еще один слой, то не смог бы приготовить удовлетворительное блюдо. И теперь. Овощное желе, которое Цзе Цзюнь предложил им, состояло из на три слоя больше, чем у Синомии Коджиро. И есть ли вообще такое нелепое блюдо? Додзима Гин и Мизухара Фуюми сомневались. Только у Инуи Хинатако в глазах засветилась надежда. Она не решилась презирать этого первокурсника. Он был тем самым, кто приготовил 530 лососей с бесчисленным количеством вкусов." "Я начну первая!" Инуи Хинатако не задумываясь попробовала блюдо. Моментально она застыла на месте. Выражение ее лица постепенно начало меняться. Додзима Гин прождал несколько секунд, но Inui Hinatako не издала ни звука. Может, не вкусно? Он не мог удержаться от чувства странности. Насколько же плохой должна быть еда, чтобы Inui Hinatako так реагировала? Но Цзе Цзюнь, известный как сильнейший на первом курсе, не должен же быть так плох, даже если он проигрывает, правда? Додзима Гин и Мизухара Фуюми были немного сбиты с толку и решили попробовать сами. И тогда их выражения лица стали такими же, как у Inui Hinatako. "Что случилось с сеньорами?" "Вы можете сказать, вкусно или нет?" "Я так хочу узнать, может быть, блюдо такое невкусное, что даже сеньоры не могут заставить себя говорить о нём?" "Не должно быть так серьезно, правда?" "...В этот момент все присутствующие были как муравьи на раскаленной сковороде, беспокойно ерзая на месте. Даже Эрина и Алиса не были исключением. Они с нетерпением ждали результата. Что касается Тадокоро Мегуми, девушка закрыла глаза и начала молиться.