

В зале, под пристальным взглядом десятков глаз, Шапель не спеша положил нож и вилку, поднимая голову. В его глазах блеснул огонёк, невиданный прежде. Это был огонёк волнения, удовлетворения, радости от того, что его страсть к кулинарии нашла достойное воплощение. "Нацумэ Тиба, верно? Я вас узнал, первокурсник," — произнёс Шапель, и в этот момент атмосфера в аудитории взорвалась. "Неужели Кяньёй сделал изменения в рецепте, который вы дали ему?" "Какой смельчак! Значит, он настолько уверен в своих кулинарных знаниях, что посмел изменить рецепт Шапеля!" "Вы только посмотрите на выражение лица учителя Ся Пей, кажется, он весьма доволен результатом!" Кяньёй изящно улыбнулся: "Да, я добавил в соус ру сок половины лимона на последнем этапе." Шапель засмеялся. "Хорошо, хорошо! Очень интересно. А теперь скажите мне, почему вы добавили лимонный сок?" Кяньёй не спеша подошёл к столу и начал: "Телятина ценится за свою нежную, тающую во рту текстуру. Разнообразные гарниры и соусы, которые добавляют в ходе приготовления, — это "финальная точка", призванная подчеркнуть уникальную нежность телятины." "Поэтому самое страшное для этого блюда — это слишком сильные вкусы. Если базилик, петрушка, чеснок и другие компоненты будут слишком выраженными, они перебьют вкус телятины." "В этом случае кислинка — именно то, что нужно!" Услышав это, однокурсники Кяньёя в изумлении раскрыли рты. "Верно! Кислинка! Почему мы сами об этом не подумали!" "Кислинка не только освежает вкус, но и ещё больше усиливает мясной аромат телятины!" "Замечательно! Неужели это сила "Десяти Сидений"?" "Я и подумать не мог, что Кяньёй так глубоко разбирается во французской кулинарии! Неудивительно, что он входит в "Десять Сидений!" Кяньёй сделал паузу, затем продолжил с улыбкой: "Среди кислых ингредиентов лимон является универсальным." "Свежая кислинка раздражает вкусовые рецепторы, но не слишком сильна, не затмевает собой основной продукт." "Лимонный сок делает гарниры более освежающими и препятствует изменению цвета блюда." "И лимонный сок является превосходным "размягчителем" мяса. Кислота в лимоне помогает разрушить волокна мяса, делая такие продукты, как стейк и свинина, более нежными!" "Вот почему мясо в вашем блюде такое нежное!" Выслушав слова Кяньёя, Шапель с удовлетворением кивнул: "Отлично, Кяньёй!" И, под ошеломлёнными взглядами всех присутствующих, Шапель медленно встал. "Папапа!" "Неужели учитель Шапель встал и аплодирует Кяньёй?" "Боже мой, да что же это такое? Никогда не видела, чтобы учитель Шапель так хвалил кого-то!" "Срочно фотографировать и выкладывать в Юань Юэ Форум! Просмотров будет тьма!" "Я в шоке... Одним блюдом Чибакун не только заставил строгого учителя Шапеля улыбнуться, но ещё и заставил его встать и аплодировать ему. Так круто! Так круто!" Алиса Накири: "Эй, Чибакун, похоже, наше блюдо получилось очень хорошим!" Чибакун улыбнулся Алисе: "Ха-ха-ха, да, спасибо тебе, Алиса, благодаря твоему участию блюдо завершилось так хорошо." Алиса Накири высунула язык: "Ну, я только занималась незначительными ингредиентами, все заслуги принадлежат Чибакун!" "Не будь таким скромным, Кяньёй-кун!" — проговорила Алиса с поддельным гневом. Шапель "Хорошо! Теперь оцените кулинарию Кяньёя!" "Это блюдо безупречно по внешнему виду и представлению." "Алиса проделала отличную работу по обработке ингредиентов: будь то нарезка, нарезка кубиками, или формирование и подача — все было просто идеально." "Что касается вкуса, Кяньёй смело выдвинул собственное нестандартное, но отличное мнение о компонентах и не побоялся внедрить его в практику. Эта смелость безценна!" "Помимо отличного контроля температуры, добавление лимонного сока ещё более усилило вкус и текстуру этого блюда." "Сладко-кислое, богатое мясным ароматом, нежное на вкус..." "Это блюдо! Без сомнений получает оценку "А"!" В аудитории раздались голоса восторга и удивления! "Какая высокая похвала! Никогда не видела, чтобы учитель Шапель был так доволен блюдом!" "Неужели это действительно уровень первокурсника? Боюсь, даже второкурсник или даже третьекурсник не смог бы получить от учителя Шапеля такую высокую оценку." "Нет, нет, я хочу попробовать! У меня слюнки потекли!" Шапель: "Если есть желающие продегустировать блюдо, приготовленное Кяньёем и Алисой, вы можете подойти и попробовать сами!" Шапель улыбнулся, и те, кто уже не мог терпеть, побежали вперед. "Я хочу

это! Я хочу это!" "Не толкайтесь, оставьте мне кусочек мяса!" "Я хочу попробовать гарнир!" "А~~" Студент, пришедший к столу, чтобы попробовать мясо, взял кусочек в рот и, не удержавшись, издал неопиcуемый звук. "Так ароматный! Так нежно! Такой освежающий вкус!" ...**PS : ** Акане Кубо Момо: Милый! Красивый! Очаровательный читатель, не забудьте поставить рейтинг для этой книги! Автор пишет без передышки! Книга уже опубликована, так что она точно не будет заброшена и гарантирована регулярная публикация! Читатели могут быть спокойны! Ваш лайк и комментарий — это тоже любовь! Если вы подарите "малышу Тао" лайки и комментарии "малыш Тао" сможет встретиться с дорогими читателями ~ муа ~ Пожалуйста, пожалуйста!

<http://tl.rulate.ru/book/110578/4167973>