

Цяньюй, держа в руке группера, промыл его и положил на разделочную доску. Он выбрал удобный нож. Первый шаг — зарезать свежего группера. Сначала нужно удалить жабры и внутренности! Для профессиональных поваров оценка кулинарных навыков человека основана на множестве факторов. Но для обывателя, или того, кто не разбирается в кулинарии, при отсутствии возможности попробовать готовое блюдо, первым делом они оценивают мастерство повара, наблюдая за его работой с ножом! Если у повара слабые навыки владения ножом, приготовленная им еда, скорее всего, не будет особенно вкусной. Но если у повара хорошие навыки работы с ножом, то еда, приготовленная им, вряд ли окажется невкусной. Это самый главный критерий, по которому большинство людей судят о кулинарном мастерстве повара. Поэтому, когда Цяньюй взял кухонный нож и приготовился приступить к разделыванию и зачистке группера, все наблюдавшие за ним затаили дыхание, нервно сглотнули и пристально следили за каждым его движением. В кухне толпились десятки человек, но в этот момент было так тихо, что слышно было даже дыхание. Все хотели собственными глазами увидеть, на что способен этот гениальный первокурсник, который прославился за одну ночь. Ведь человек перед ними, Цяньюй, был одним из Десяти Величайших Студентов Тоцуки! Под взглядами десятков глаз Цяньюй сохранял спокойствие. Он аккуратно положил группера на разделочную доску. Правая рука нежно обхватила нож. На первый взгляд казалось, что он мягко гладит ручку ножа, и она вот-вот выскользнет. Но если присмотреться, становилось ясно, что он сжимает ручку ножа всей силой, и она стоит неподвижно! "Это проявление абсолютной уверенности в своих навыках работы с ножом!" "Если у повара недостаточно сильная психика и он не уверен в своих навыках работы с ножом, в присутствии стольких наблюдателей он, вероятно, так сильно занервничал бы, что крепко сжал бы нож, и ладони его покрылись бы потом!" Щелк! Щелк! Гости, теснившиеся у входа, держа в руках телефоны и лихорадочно записывая происходящее, отчаянно нажимали на кнопку спуска, делая фотографии. "Невероятно! Поза этого студента по имени Цяньюй, когда он держит кухонный нож, словно движущаяся картина! Нож выглядит совсем не скованно в его руке!" "То, как повар держит нож, определяет, сможет ли он контролировать детали при обработке продуктов. Ни слишком свободно, ни слишком сильно, в этом идеальное состояние! Не ожидал, что Цяньюй так хорошо орудует кухонными принадлежностями. Какие же боги учатся в ЮаньЮэ! Это слишком сильно." Вжик!! В оцепенелых глазах всех присутствующих Цяньюй поднял нож, и кончик его блеснул ослепительным серебряным светом в воздухе! Хлоп! Звук~~! Прежде чем люди успели среагировать, Цяньюй продолжил размахивать ножом в руке, словно водой. Он быстро провел ножом по брюху лежащего перед ним группера, а затем с невероятной скоростью вынул внутренности. Одновременно с этим он левой рукой удерживал тушку рыбы и разрезал жабры одним движением. Наконец, он быстро сделал два с половиной оборота, направил кончик ножа на разделочную доску и с силой воткнул его в доску. Готово! Блестящий клинок отражал яркий свет, проходящий сквозь всех присутствующих. Остался лишь тихий звон, вызванный высокоскоростной вибрацией кухонного ножа. "Уже готово???" Таншо Хуэй все еще стояла там, глядя на правую руку Цяньюй, которая держала нож. Опомившись, она заметила, что кухонный нож в руке Цяньюй крепко воткнут в разделочную доску, а рядом с ножом лежал идеально обработанный группер! "Что происходит? Что только что случилось? ...?" Тадокоро не веря своим глазам, потеряла их и взглянула снова. "Цяньюй-кун уже подготовил рыбу!! ??" После непродолжительной тишины по кухне раздались взрывы удивленных голосов! Быстро! Слишком быстро! "Ааа!? Я даже не успел среагировать, мой телефон даже не начал запись, а он уже все обработал?" "Скорость руки невероятная! И этот группер выглядит очень идеально! Тушка рыбы совсем не повреждена, разрез очень ровный! Внутренности тоже извлечены!" "Такая высокая скорость, но желчный пузырь рыбы вовсе не лопнул! Он был слишком точен в размере разреза!" Шеф-повар этого ресторана, Хирано Дзиро, только что стал свидетелем чистой и аккуратной зачистки группера, выполненной Цяньюй. В этот момент он был ошеломлен и безмолвствовал. Потому что навыки работы с ножом Цяньюй... Очевидно, он превосходит его! Студент-первокурсник Тоцуки, владеющий ножом лучше его, проработавшего

поваром более 20 лет! Хирано Дзиро почувствовал, как у него закружилась голова. "Я уже столько лет работаю поваром, но мои навыки работы с ножом не составляют даже одной десятой от навыков Цяньюй!... Почему...?" Хирано Дзиро продолжал прокручивать в голове что только что произошло. Чистые и точные движения ножом! Плавная координация обеих рук! Весь процесс прошел без малейшей задержки! Нож был точно контролируем! Каждая маленькая часть тушки рыбы, которую надо было обработать, была обработана безошибочно! "Такая работа с ножом... Неужели ученику первого курса школы действительно может получиться это?" Хирано Дзиро задыхался, шея у него затвердела от волнения и слегка трепетала. Хирано Дзиро вспомнил о своей более чем 20-летней карьере повара. День и ночь он усердно тренировался, резал, рубил, чистил и потрошил рыбу... До того, как он стал шеф-поваром, он много лет проработал помощником повара, постоянно оттачивая свои навыки работы с ножом в повседневном кулинарном процессе. Даже став шеф-поваром, он ежедневно назначал себе задания по тренировке работы с ножом. Он стал шеф-поваром благодаря своему упорству и настойчивости! Однако сегодня, проработав более 20 лет, оттачивая свое мастерство на кухне, он стал жертвой жестокой реальности! Пот обычных людей, пролитый в результате тяжелого труда, даже если он затопит весь Хоккайдо! Он не в половину не достигает уровня истинного гения! Глядя на фигуру Цяньюй, излучающую верховный свет "это... Он кулинарный гений!?" "Неудивительно, что он стал одним из десяти лучших..." В фанатическом восхищении Хирано Дзиро скрывался нежный страх. Страх перед Цяньюй, кулинарным гением. Десятилетия тяжелого труда обычных людей не могли конкурировать с беспечным творчеством гения. Студент первого курса школы уже достиг такого уровня, а что будет дальше? Не смею думать об этом! Я вовсе не смею думать об этом! Разрыв в силе между Хирано Дзиро и Цяньюй заставил его сердце чувствовать пустоту, словно камень, погруженный на дно ущелья. Но затем его боевой дух вновь вспыхнул. Гении непревзойденны! В этом случае, почему мы должны разочаровываться?" Для такого человека, как я, лишенного таланта к кулинарии, стать лидером среди обычных людей благодаря повседневным усилиям — это уже повод для гордости!" "Талантливый младший брат, как Цяньюй, всегда может быть моей целью! Хотя я никогда не догону его! Однако то, что я могу собственными глазами увидеть такое великолепное кулинарное представление и представить себе, что смогу достигнуть такого уровня когда-нибудь, тоже является видом мотивации!" В глубоко шокированных глазах Хирано Дзиро вновь загорелся свет! Потому что это настоящее хорошее кулинарное шоу только началось!..... P.S. Макисэ Курису: Я существую в любое время и в любом месте. Я люблю своих читателей глубоко, я верю в что-то сильно, я хочу передать что-то и я так по ним скучаю. Если я могу связаться с ними через время и стать тем, кто я есть сейчас, то это прекрасно!! Встреча с красавчиком, добрым и уникальным читателем — это моя самая драгоценная судьба! Счастливого Праздника Чимин и приятного чтения! Пополните счет на 100 и получите 500 VIP-баллов! Пополнить счет сейчас (Период действия: 4 апреля — 6 апреля)