

Цяньюй выбрал нож чуть побольше и поправил положение рыбы на разделочной доске. - Он собирается чистить рыбу?"да! Второй шаг - очистить рыбу от чешуи." "Хотя я редко готовлю морского окуня, я знаю, что удаление чешуи перед приготовлением - довольно хлопотный процесс!" "Морской окунь отличается от большинства других рыб тем, что у него много мелкой чешуи на теле! Если ее не очистить, то готовое блюдо будет ужасным на вкус". Повара, наблюдавшие за приготовлением, вполголоса обсуждали это. Атмосфера напряжения заполнила всю кухню. Для шеф-повара не составляет труда очистить рыбу от накипи. Самое сложное - сохранять спокойствие в такой атмосфере и чистить рыбу от чешуи в соответствии со стандартным процессом. Цяньюй взвесил только что замененный кухонный нож "Ну, этот как раз подходящего веса". Сказав это, Цяньюй быстро положил морского окуня левой рукой на разделочную доску, правой схватил нож для снятия чешуи и взмахнул им. Он быстро провел им по рыбе взад-вперед. При трении ножа о рыбью чешую раздавался приятный хрустящий звук. Обработав одну сторону, Цяньюй зажал морского окуня пятью пальцами, повернул запястье и перевернул рыбу. Он продолжал быстро водить ножом по рыбе взад-вперед. Шеф-повара и гости, наблюдавшие за происходящим поблизости, продолжали нажимать на спуски своих фотоаппаратов. "Какая быстрая скорость рук! Мой сотовый телефон последней модели стоимостью более 200 000 иен не может четко запечатлеть его движения! Я могу запечатлеть только остаточное изображение его руки!" "К счастью, я включил видео, иначе я бы не смог сделать снимок крупным планом, как это сделали вы". "Уступите дорогу! Уступите дорогу! Начинается настоящее!" Все, кто наблюдал за тем, как Цянь Юй орудует кухонным ножом, повернули головы. Они увидели мужчину, который нес на плече устройство размером с профессиональную камеру и протискивался внутрь. "А?? Я не ожидал, что кто-то примчится домой с профессиональным фотооборудованием за такое короткое время. Все присутствующие были полны зависти. Мужчина твердо стоял на своем, поднял камеру и гордо сказал: "Я был умным. Я уже догадывалась, что кулинарное шоу такого уровня, как у Цяньюй, требует профессионального оборудования для наилучшей записи. Я сразу же помчалась домой и привела сюда своего ребенка." «хм? ? Цяньюй закончил? Черт возьми!" Мужчина споткнулся и чуть не выронил аппарат. Все обернулись. Они увидели только, как Цяньюй убирает нож. На разделочной доске лежал полностью разделанный морской окунь. "Ублюдок! Это из-за тебя я пропустил самое интересное!" Другой мужчина, стоявший рядом с человеком с камерой, заскрежетал зубами и сжал кулаки от злости, жалея, что не может избить этого человека. "Это все ты виноват, что отвлек меня!" "Черт возьми! Это все он виноват! О чем, черт возьми, он кричал? Я не видел, что делал Цянь Юйцзюнь". Мужчина был немного зол: "Ты этого не видел, это не мое дело! Я тоже этого не видел". "Это все ты виноват!" "Ты все еще придираешься!" "Это ты виноват!" ... "Эй, эй! Смотри, студент из Тоцуки, который сидит рядом с нами, кажется, тоже начал это делать!" Все посмотрели в направлении голоса, и их внимание было полностью привлечено Чию. Под пристальными взглядами всех присутствующих на кухне Курокиба Ре взял кухонный нож в правую руку, положил угря на разделочную доску левой рукой и очень быстро разрезал его! Угорь был разрезан пополам целиком! Лезвие было гладким и ровненьким! "Какая быстрая скорость! По ощущениям, оно наравне с лезвием Цяньюй?" "нет! Хотя скорость действительно высокая, она все равно слишком медленная по сравнению с Qianyu. Моя камера может четко запечатлеть движения рук". Услышав это, Курокиба Ре был раздосадован. Он ускорил движения рук. Крепко сжимая нож в правой руке, он умело расчленил угря. Благодаря его многолетнему опыту работы с морепродуктами и гневу Курокибы Ре, когда он был в бешенстве, весь процесс прошел очень гладко, а движения рук Курокибы Ре становились все быстрее и быстрее. После того, как вся пятка была полностью расчленена и равномерно разрезана на кусочки, Курокиба Ре широко улыбнулся. Его глаза были полны уверенности. Ожидая похвалы и изумления зрителей. Курокиба Рио вполне уверен в своих навыках работы с ножом и в своем опыте работы с морепродуктами! "Ух ты! Какие умелые навыки работы с ножом! И скорость тоже довольно высокая!" "Лезвие ножа гладкое, и каждый кусочек мяса угря хорошо обрабатывается". Курокиба Ре ухмыльнулся и сказал: "Ха-ха!

Конечно, я.....”“Кажется, что эта техника почти в десять раз превосходит технику Цянью!”Прежде чем Курокиба Ре закончил говорить, голоса зрителей безжалостно прервали его.В Курокибу Ре тут же попал огромный камень, его лицо почернело, он хлопнул по столу и сердито закричал“Придурок! Если не хочешь смотреть, просто заткнись!”Курокиба Ре был очень уверен в своем опыте в приготовлении морепродуктов, но на него вылили ведро холодной воды.Именно это преимущество в опыте заставляло его гордиться собой. Он не думал, что Цяньюй сможет превзойти его в этом аспекте. Он также не был убежден, когда потерял способность распознавать высококачественную морскую рыбу, думая, что Цяньюй полагался на временную удачу.Поэтому поначалу он не воспринял Цяньюй всерьез и не следил за его действиями. Он всегда считал, что это кулинарное соревнование - верная победа.Курокиба Ре с сомнением повернул голову и посмотрел на Цянь Юя.Когда он увидел морского окуня, которого Цяньюй уже приготовил на разделочной доске, он был ошеломлен.....P.S.: Канна Камуи: Ура! Энергия Канны почти исчерпана! Могут ли читатели подарить Канне несколько оценочных билетов и цветы, чтобы зарядить меня энергией? Хотя Канна любит проказничать и часто ведет себя как избалованный ребенок, все это делается для того, чтобы привлечь внимание читателей, потому что Канна больше всего боится одиночества. К сожалению, Анна, мне больше всего нравятся красивые читатели! Если читатели смогут поделиться с Канной некоторыми данными, это будет еще лучше~ Пожалуйста, приятного просмотра и прочтите! Пополните счет на 100 и получите 500 VIP-баллов!Пополните счет сейчас (время проведения мероприятия: с 4 по 6 апреля)

<http://tl.rulate.ru/book/110578/4168532>