

Дверь в кухонный зал распахнулась, и наружу вышли пять-шесть человек. Во главе шествовал мускулистый мужчина в костюме и галстук с коротко стриженными волосами. По обе стороны от него выстроились несколько поваров в высоких колпаках, все – шеф-повара отеля в курортном комплексе. Без сомнений, этот мускулистый мужчина был Дзин Додзима. Шеф-повар курорта Тоцуки. Он когда-то был первым среди Десяти Выдающихся Студентов Тоцуки. Он был рекордсменом, набравшим наивысший балл на выпускном экзамене. Дзин Додзима внушал страх, его аура была необыкновенной. Он направился к передней стойке и скользнул взглядом по поварам, стоявшим на сцене. Все повара вокруг Е Нана смотрели на Дзина Додзиму с благоговением, на человека, который мог решать их судьбу. Додзима остановился перед сценой, взглянул на всех и сказал: "Как всем известно, сегодня состоится наша внутренняя оценка поваров на курорте Тоцуки, которая проводится каждые три месяца. Чтобы убедиться, что каждый повар курорта обладает превосходными кулинарными навыками, мы ввели систему отбора." Свыше сотни поваров перед ним заметно нервничали. "Я..." – Додзима сделал паузу, и его взгляд стал пронзительным, – "Ваши баллы за оценку делятся на четыре категории: А, В, С, D. Если вы получите оценку D, боюсь, вам придется покинуть курорт." Дзин Додзима кратко объяснил правила. Услышав слова Додзimy, повара вновь взволновались. Ведь по-настоящему сложно приготовить блюдо, которое удовлетворит шеф-повара. Если они не пройдут оценку, их действительно выгонят! Как шеф-повар, Дзин Додзима обладал высокими стандартами, и эта оценка, несомненно, будет непростой. Даже Е Нан выглядел немного серьезным, мысленно обдумывая, какое блюдо он должен приготовить. "Для такого рода оценки должны быть определенные темы для поваров, верно? Должны быть темы, чтобы хорошо выступить." – Е Нан прошептал себе под нос. Как раз в тот момент, когда Е Нан шептал про себя, он увидел, как Додзима заговорил. "На этот раз я дам вам тему, и вы должны будете приготовить блюда, соответствующие этой теме!" – Додзима почесал подбородок и сказал: "Хм, сегодня мне хочется рыбы, поэтому вот задание: вы будете готовить блюда из рыбы, временной лимит – один час, начинайте прямо сейчас!" Блюда из рыбы! На кухне курорта были всевозможные свежие виды рыбы: от окуня, мандариновой рыбы, карпа из реки... до сельди, лосося, тунца из моря... все было в наличии. Можно сказать, что кухня здесь была словно сокровищница для поваров. Дзин Додзима сразу достал таймер и установил его на один час. Увидев отсчет времени на таймере, все сразу почувствовали нервность. "Быстрее, быстрее, готовьте еду!" "Блюда из рыбы? Ой, рыба – мое самое слабое место..." "Обычные блюда точно не сработают. Что же нам делать? Что же нам делать?" Все бросились в работу, и Е Нан не стал исключением. Чтобы приготовить блюдо из рыбы, Е Нан сразу вспомнил знаменитое блюдо, которое можно было назвать сокровищем китайской кухни. Оно было безумно вкусным, и необходимые ингредиенты должны были быть в наличии. Чтобы гарантировать свежесть, всю рыбу хранили в воде. Некоторые были морскими, а некоторые – пресноводными. Е Нану был нужен морской окунь, обитавший на стыке пресной и соленой воды. Он также встречался в Японии. У этой рыбы нежное мясо, гладкое и вкусное. Е Нан сразу же начал искать морского окуня. "Хм, Е Нан, ты действительно собираешься готовить? Советую тебе отказаться, у тебя нет ни единого шанса, просто жди, пока тебя не осудят и не поставят оценку D!" – Рядом с Е Наном стоял Миямото, с презрением глядя на него. Не только Миямото, но и несколько поваров рядом с ним, все ухмылялись, наблюдая за Е Наном, на их лицах почти была написана фраза: "ха-ха, как смешно". "Е Нан, интересно, какое низкосортное блюдо ты собираешься сделать? А я буду готовить "Лосось с розмариновым соусом", хе-хе, ты, конечно же, проиграешь." – Миямото гордо заявил. Е Нан нахмурился. Миямото собирался готовить блюдо из лосося, но Е Нан не обращал на него внимания. Он просто холодно сказал: "Шеф-повар Миямото, пожалуйста, отойдите. Я хочу готовить." С этими словами Е Нан прошел мимо Миямото. "Ты, паршивец..." – Миямото проявил ярость, но он не ожидал, что Е Нан просто проигнорирует его. Миямото смотрел на спину Е Нана с блестящими глазами: "Проклятый юнец, хочу посмотреть, какое блюдо ты сможешь приготовить. Хм, не думаю, что ты сможешь долго так задирать нос." Е Нану было лень спорить с Миямото, потому что у него не было

времени спорить с ним right now. Не спорьте с идиотами, потому что они потянут вас вниз до своего уровня, а потом победят вас своим богатым опытом. Выбрав морского окуня, Е Нан вернулся к своему поварскому столу. Морской окунь был полностью свеж, и даже еще живой. При работе с такими ингредиентами, как рыба, необходимо выбирать самые свежие, чтобы вкус был максимально вкусным. Е Нан очень хорошо это знал и ясно понимал. "Лук, имбирь, вареные побеги бамбука, маринованные грибы, яйца, ветчина... все это нужно подготовить. Сначала нарежем лук, побеги бамбука, грибы и ветчину соломкой." – Е Нан прошептал себе под нос. В этом блюде также было много ингредиентов. Е Нан не спешил обращаться с морским окунем, так как он планировал сохранить его свежим до конца, что лучше сохранит рыбное мясо. Е Нан взмахнул кухонным ножом, и, подготовив все ингредиенты, начал резать их соломкой! Глубоко вздохнув, держа в руке кухонный нож, Е Нан внезапно почувствовал врожденную реакцию, как будто нож был частью его тела. Е Нан взял нож и начал резать на разделочной доске! Да, да, да! Да, да, да! Е Нан, с полной концентрацией, без отвлечений, быстро двигал ножом, резка за резкой, крайне решительно, и вскоре лук, бамбук и грибы превратились в тонкие нити! Искусство тонкой нарезки практически идеально проявилось в этот момент! Е Нан изначально был отличным поваром, а с помощью продвинутых навыков владения ножом, предоставленных системой, этот эффект был не просто приятным дополнением, а еще более мощным! Каждое движение ножа было точным, каждая нить была тонкой. Это было как произведение искусства! В этот момент Дзин Додзима, находившийся вдалеке, также увидел эту сцену и вдруг выпрямился. "Это... это потрясающее мастерство владения ножом!..." – Дзин Додзима смотрел на Е Нана с горящими глазами!

<http://tl.rulate.ru/book/111592/4206745>