

Надя и Мито Юмэй закончили свои блюда практически одновременно, после чего с молниеносной скоростью принялись сервировать их. В тот же миг воздух наполнился аппетитным ароматом, распространяясь вокруг и вызывая у всех присутствующих урчание в животах. "Боже, какой аромат! Неужели это сила говядины 5А? Действительно, достойно звания "Мито Юмэй"! "А вы не заметили, что у Е Нана говядина ничуть не хуже?... "Кажется, вы правы..." Все шептались, обсуждая блюда, пока Е Нан не поставил свое блюдо на стол. Стейк. Он посыпал его черным перцем, и на этом все. С другой стороны, Роу Мэй тоже приготовила стейк! Соревнование по сути превратилось в состязание стейков. Среди зрителей раздались восхищенные возгласы, и многие про себя задумались, неужели Е Нан так самоуверен, что решился на сражение со стейком из говядины 5А, приготовленном Роу Мэй? У всех царил недоумение и сомнения. Мито Юмэй, узрев стейк на столе Е Нана, тут же презрительно фыркнула: "Господин Е Нан, вы, оказывается, тоже решили готовить стейк? Хм... Смело, можно сказать, или же невежество? Вам должно быть известно, что ваша говядина ни в какое сравнение не идет с моей говядиной 5А..." Она с вызовом положила руки на бедра. Ей была хорошо известна сила мясного продукта высшего класса, и она была уверена в победе. В VIP-зале на втором этаже зрители тоже внимательно следили за происходящим. Накири Эрина прошептала себе под нос: "Как же ты сможешь победить? Е Нан-кун, мне совершенно непонятно..." "В самом деле? Не стоит преждевременно радоваться, ведь мы еще не дождались мнений судей". Е Нан ответил спокойно, его глаза излучали уверенность. Члены Общежития Полярной Звезды, включая Таносукэ Хуи, с тревогой следили за развитием событий. Мито Юмэй небрежно фыркнула и поднесла свой стейк к столу. "Прошу, попробуйте мой стейк" - произнесла она. Шапель, Кобаяши Рюдан и Мута, услышав ее слова, с любопытством посмотрели на блюдо. Мито Юмэй поставила стейк на стол и, вооружившись ножом, отрезала кусок мяса. "Какая нежность... Достойно говядины 5А!" - восхищенно прошептала она. Шапель с легкостью разрезал мясо, ощутив что оно идеально прожарено. От стейка исходило легкое шипение, заставляя слюнки течь. Шапель первым отпробовал кусок. "Вкус..." - в мгновение ока вкус мяса словно растаял во рту. Нежный и ароматный вкус был слишком приятным. Вместе с ним растаяла и вся неуверенность в исходе соревнования. Кобаяши Рюдан и Мута не терпелись, чтобы попробовать блюдо. На их лицах отразилось удовольствие. Говядина 5А действительно чудо мясной кулинарии! Нежная, мягкая, тающая во рту. "Незабываемый вкус. Боюсь, после этого кусочка невозможно забыть, что такое говядина 5А" - не смогла удержаться от комплимента Кобаяши Рюдан. Лицо Мито Юмэй сияло от гордости. Брови Е Нана сдвинулись, но вскоре он снова принял спокойный вид, словно и не слышал комплиментов в адрес соперницы. "Идеальное мясо, такое приятное в еде..." - одобрительно прошептал Мута. Мито Юмэй издавала не громкий, но довольный смех, приблизившись к Е Нану. "Хм, Е Нан-кун, пожалуйста, представьте свое блюдо. Пусть я посмотрю, что вы еще можете предложить в ответ" - сказала она. "Как вам угодно" - ответил Е Нан и подошел к столу со своим стейком. Он снял крышку с блюда, и из-под нее вырвался пар. Вместе с ним открылся вид на стейк, который был представлен трем судьям, включая Кобаяши Рюдан. Кобаяши Рюдан придерживал подбородок и с интересом смотрел на молодого повара. Говорят, он хочет стать лучшим из Десяти Выдающихся Студентов Тоцуки. Не знаю, соответствует ли его сила его амбициям. Аромат говядины заполнил воздух, и выражения лиц всех присутствующих изменились. "Этот стейк..." "Какая же толщина!~" Все были поражены, увидев, что стейк, приготовленный Е Наном, был невероятно толстым, почти вдвое толще, чем обычные стейки. Изящные надрезы и слой черного перца выделяли богатый мясной аромат. "Это филейный стейк. Я выбрал говяжью вырезку. Как правило, из одной коровы я нахожу лишь один кусок мяса, который соответствует моим требованиям" - улыбнулся Е Нан. "Филейный стейк" - это название определенного вида стейка. Е Нан тщательно выбрал мясо. Толщина этого стейка более чем вдвое превосходит толщину обычного стейка, поэтому вкус у него особенный, он доставляет действительно непередаваемое удовольствие. Из каждой коровы можно вырезать только один кусок филейного стейка, соответствующий требованиям. Глаза Шапеля загорелись. "Так вот в чем дело. Вы

знаете, что вкус говядины 5А не сравнить с 3.7, поэтому решили пойти по пути толщины мяса. Стейк такой толщины обязательно имеет неповторимый вкус" - прокомментировал он. Кобаяши Рюдан кивнула и сказала: "Но существует проблема. Стейк такой толщины очень трудно сделать мягким. Это задача не из простых" Сказав это, Кобаяши Рюдан потрогала стейк ножом и вилкой. В тот же момент нож с легкостью прорезал мясо! "Как же так? Как может быть так мягко, что нож проходит сквозь мясо без усилий? - удивилась Кобаяши Рюдан, не веря своим глазам.

<http://tl.rulate.ru/book/111592/4207378>