

В воздухе витал запах жареного мяса, и в зале царил напряженный. Ен Нань, юный кулинар, уверенно орудовал ножом над толстым стейком, легко и быстро разрезая его на тонкие ломтики. Все присутствующие ахнули, удивленные его ловкостью. - Как такое возможно? - прошептал кто-то из зрителей. - Это же просто невозможно с таким толстым стейком! - возмутилась Мито Юмэй, пристально глядя на юношу. Студенты переглядывались, ошеломленные. Как Ен Нань справился с такой задачей? Мясо казалось невероятно нежным, словно таяло во рту. Ен Нань, невозмутимо улыбаясь, объяснил: - Я добавил в стейк мед и ананасный сок. В этих ингредиентах содержатся ферменты, которые быстро размягчают мясо. А еще я использовал специальный молоток, чтобы разбить волокна, делая стейк невероятно мягким. - Мед и ананасный сок... Интересно... - пробормотал Шапель, его взгляд блеснул любопытством. Выступление Ен Наня действительно завораживало. Он не только демонстрировал мастерство, но и использовал нестандартный подход, поистине гениальный! Даже опытный мастер кулинарии, Кобаяши Рюдан, был поражен: - Мед и ананасный сок... Стейк просто преобразился! Он нашел способ сделать обычное мясо достойным соперником 5А говядине! Это действительно потрясающе. Рюдан с восхищением смотрел на молодого повара. Все остальные кивали, соглашаясь с его словами. На лице Мито Юмэй появилась тень неуверенности. Глубоко в ее сердце закралось нехорошее предчувствие. Неужели... Она никак не могла представить себе поражение. Ведь Ен Нань был слишком хорош, использовал хитрый и неожиданный ход! - Не может быть, я не проиграю! С моим знанием говядины у меня нет причин проигрывать! - шептала себе Мито Юмэй, стараясь не пасть духом. Ен Нань же оставался спокоен. Он предложил трем судьям из Шапеля попробовать свой шедевр. Судьи с нетерпением попробовали стейк. Толстые куски нежно таяли во рту. Вкус нежной говядины, обволакиваемый черным перцем из рецепта Ен Наня, вызывал истинное наслаждение. Необычайная толща мяса только усиливала вкусовые ощущения, доводя их до предела. - Какой богатый вкус говядины! Такая нежность, настоящее удовольствие! - Шапель, известный своей сдержанностью, невольно улыбнулся, unable to contain his delight. - Смотрите, Шапель улыбается! - шептали студенты, удивляясь. - В прошлый раз он тоже улыбался, когда пробовал блюдо Ен Наня. - А, когда готовила Ру Мэй, он же не улыбался? - заметила девушка. - Кажется нет, - ответил её друг. Все были в волнении, и улыбка Шапеля свидетельствовала о необычности блюда, ошеломив всех присутствующих. Кто бы подумал, что строгий и невозмутимый Шапель радуется кулинарному шедевр! Кобаяши Рюдан, тоже окунувшись в пиршество вкусов, прошептал: - Незабываемый вкус говядины, он так долго остается в ротовой полости. Невозможно забыть это чувство. Мито, тоже продегустировав стейк, погрузилась в вкусовые ощущения. - Невероятное наслаждение! Это блюдо из говядины поистине великолепно. И вовсе не уступает 5А мясу. В особенности его густой, насыщенный вкус. Он полностью удовлетворяет мое желание попробовать такое мясо. После отзывов трех судей, Мито Юмэй чувствовала себя еще хуже. В VIP зале на втором этаже, Накири Эрина немного качала головой и проговорила себе под нос: - Неужели, он обрабатывает мясо так? Это же та же говядина, но с другим методом приготовления. И она может конкурировать с 5А? Шапель вернулся к своему обычному строгому виду и перестал улыбаться. - Очень хорошо, наша дегустация закончена. Теперь мы объявим результаты конкурса. Все кивнули и взглянули на Ен Наня. Ен Нань тоже улыбался. И в этот момент был объявлен результат конкурса. Шапель и два других судьи переглянулись и показали свои результаты. - Ен Нань! - Ен Нань! - Ен Нань! Шапель и два других судьи одновременно подняли знаки с именем Ен Наня! Ен Нань достойно выиграл эту битву вкусов. Его имя сразу же засияло, и внимание всех присутствующих было приковано к нему. Ен Нань победил! Он использовал обычное мясо, чтобы победить 5А Кобейскую говядину, которую считали мифом в Японии! Студенты были ошеломлены, целое кулинарное здание казалось, словно, взрывается! У всех было неверие. Этот Ен Нань, неужели он слишком силен? Его выступление просто потрясающе, как он может быть таким сильным? Даже Мито Юмэй, в своих руках державшая 5А Кобейскую говядину, не смогла победить Ен Наня. Разве это не слишком сильно? Все были в глубоком трепете, увидев настоящую силу Ен

Наня. Ен Нань повернулся и взглянул на Мито Юмэй, улыбнулся и сказал: - Ру Мэй, кажется, я выиграл эту битву блюд. Согласно договоренности, ты будешь моей на следующий месяц.

<http://tl.rulate.ru/book/111592/4207379>