

Общежитие Полярная звезда "Кухня довольно хороша," — огляделся Фан Лин и воскликнул, — "это место даже можно сравнить с моим китайским рестораном, конечно, по размеру они все еще несопоставимы, то есть по полноте кухонной утвари." "Фан Лин, малыш, я тебе все дала. Если ты не приготовишь блюда, которые удовлетворят меня, даже если ты помог Сяо Хуэй, я заставлю тебя покинуть общежитие Jixing." — сказала Да Ютан Фумио. "Не волнуйтесь, госпожа Вэньсю, могу ли я использовать ингредиенты здесь?" — Фан Лин указал на свежие ингредиенты на стороне. Возможно, эти ингредиенты были для ужина. "Конечно, можешь." — кивнула Омидо Фумио. "Тогда я выбираю." — Фан Лин взял таз, поднял маленькую тыкву, а затем поймал в таз бодрствующую черепаху. "Это черепаший суп?" — спросила Омидо Фумио, сбившись с толку. "Лин Цун, давай." — поддержала Тансу Хуэй сбоку. Пройдя вступительный экзамен, новая волна оценок началась. Фан Лин совсем не волновался из-за этого. "Я тот человек, который хочет стать королем." — Фан Лин поднял маленький кухонный нож, положил черепаху на разделочную доску и продолжал резать вдоль панциря черепахи. После нескольких разрезов Фан Лин вытащил черепаху из панциря и, используя кухонный нож, разрезал вдоль линий черепахи, не позволяя свежему мясу быть поврежденным вообще. Даже когда кровь разбрызгивалась на разделочной доске, кухонный нож Фан Лина был очень устойчивым. "Такая быстрая техника ножа, такая уверенная манера обращения с ингредиентами." — глаза Омидо Фумихиро застыли, и она могла видеть целую картину. От навыков ножа этого малыша, госпожа Фумихиро знала, что мало кто в Общежитии Полярная звезда мог с ним сравниться. Нет, возможно никто не мог это сделать, даже Ишики Хуэй, седьмой из Десяти Великих Мастеров Тоцудзи. Это заставило госпожу Фумихиро заморгать глазами. Неужели это еще один гений, который мог бы сравниться с золотым веком прошлого? Госпожа Фумихиро, естественно, не знала, что ужасная мощь человека перед ней только что была раскрыта. "Лин Цун такой удивительный." — Таноко Хуэй смотрела на Фан Лина, который быстро обрабатывал ингредиенты, и на ее лице мелькнуло восхищение, потому что она сама не обладала такими навыками ножа. Под восхищенным взглядом Таноко Хуэй и взглядом госпожи Вэньсю прошло около часа. Это блюдо заняло много времени для приготовления, но... Фан Лин открыл низкотемпературный быстрый морозильник рядом с собой и достал маленькую оранжевую тыкву. Тыква испускала следы холода, что было результатом использования быстрого морозильника. Положил тыкву на тарелку, а затем Фан Лин доставил ее на стол перед Дай Мидо Вэньсю. "Госпожа Вэньсю, это мое блюдо, тыквенный желе из черепахи." — Фан Лин аккуратно потянул стебель, выходящий из верхушки тыквы, и оттуда исходил изумрудный свет. "Это аспарка." — Омидо Фумио посмотрела на зеленый свет, исходящий из тыквы. Супа не было. Суп здесь уже затвердел. "Я вижу." — Омидо Фумио взяла ложку и аккуратно положила ее на желе. Огромная эластичность заставила ложку немного отступить. "Черепаха богата различными коллагенами и является хорошим сырьем для желе." — кивнула Да Мидо Фумио, — "Но обычно, чтобы достичь такого рода выступления, требуется не только долгое тушение, но и долгое охлаждение, чтобы черепаший суп мог сконденсироваться в желе." "Неудивительно, что ты использовал высокую температуру, чтобы полностью приготовить коллаген черепахи." "Однако ты заморозил черепаший суп за короткое время, используя метод быстрого замораживания, это хорошо, но ты знаешь, что это разрушит свежесть черепаший суп." — продолжала госпожа Вэньсю. "Не волнуйтесь, госпожа Вэньсю, я не подведу вас, пожалуйста, попробуйте." — Фан Лин улыбнулся, полный уверенности. Как бы Фан Лин не заметил эти поверхностные вещи? Это было из-за метода, что Фан Лин сделал определенные корректировки, чтобы сделать это блюдо более богатым по вкусу. "Хорошо." — Омидо Фумио больше ничего не сказала и аккуратно попробовала тыкву, и желеподобное зеленое желе покачивалось на ложке. Ощущая намерение холода, исходящего от черепаший желе, Омидо Фумио нахмурилась и положила его в рот. Вдруг Омидо Фумио застыла. Это черепаший желе вообще не было холодным. Оно растаяло во рту моментально, с легким прохладой, и после этой прохлады последовало бесконечное тепло. Это был настоящий густой суп. Сущность черепаший суп полностью заперта в этой маленькой тыквенной чаше, и этот черепаший суп

быстро распространяется во рту, и по мере того как вы пьете глоток за глотком черепаший суп, теплый бульон как будто бы руки аккуратно гладят ваше тело. Съев это черепашее желе, госпожа Вэньсю почувствовала, что ее лицо покраснело. Как суп высшего качества, это черепашее желе совсем не жирное. Самое главное, что черепашее желе быстро затвердевает в быстром морозильнике, что не только не разрушает вкус черепаший суп, но и надежно запирает вкус черепаший суп. В то же время, замораживание запирает сладость тыквы в черепашее желе. С легкой сладостью тыквы "Какое изысканное блюдо это." — правая рука Омидо Фумио не останавливалась, и она продолжала зачерпывать черепашее желе в рот. В короткое время черепашее желе исчезло. "Так вкусно, этот вкус." — Дай Ютан Вэньсю положила тыквенный стаканчик, ее лицо было заполнено счастливой улыбкой, и она была полностью очарована. Она, казалось, вернулась в свою девочку, глядя на свою любимую первую любовь рядом с ней, госпожа Вэньсю стала застенчивой. Этот вкус — вкус первой любви, чувство, которое первая любовь принесла ей, она, казалось, вернулась в ту эпоху. "Я люблю тебя." — девочка, Омидо Фумио, нервно держала руку мальчика и призналась. В этот момент она была отчаянной. Для счастья, она должна была иметь смелость. "Я тоже люблю тебя, Вэньсю..." — мальчик тоже тихо сказал. "Да." — девочка, Омидо Фумио, аккуратно кивнула. В реальном мире Фан Лин смотрел на Омидо Фумио, держащую его руку с замешательством на лице, а затем покраснел. "Черт, Сяохуэй, иди и помоги мне." — Фан Лин был безмолвным. В какую сцену пищевой фантазии вошла госпожа Вэньсю? "Хорошо, я здесь, госпожа Вэньсю, отпустите." Эта сцена особенно веселая. ps: (Если цветы достигнут 2000 сегодня, дьявол добавит больше)

<http://tl.rulate.ru/book/116379/4585461>