

Десять дней спустя. На уроке кулинарии в Академии Тоцудзи — Зачем мне практиковаться в кухне, как в обычной аудитории? — жаловалась Накири Эрина. — Мисс Эрина, ваше эксклюзивное здание для приготовления блюд находится на ремонте. Поэтому мы можем использовать только эту кухонную аудиторию, — объяснила Сиадую Хисако, — К тому же, сейчас каникулы, и никто больше не может использовать эту аудиторию, так как занятий нет. — Ладно, используем, у меня есть идея для хорошего блюда, — покачала головой Накири Эрина, подразумевая, что это единственный выход, — Хисако, принеси все ингредиенты. — Хорошо, мисс Эрина. — Хисако кивнула и выложила ингредиенты на стол, — Мисс, вы сегодня будете делать тыквенный и овощной суп? — Это французское блюдо. Обычно в западных ресторанах подают суп к западной еде. Мой тыквенный и овощной суп похож на ваше лекарственное блюдо, Хисако. Оба богаты питательными веществами и могут есть все, — сказала Накири Эрина с улыбкой. — Правда? — Хисако с нетерпением смотрела на нее. Она очень хотела попробовать еду мисс Эрины. Это было бы похоже на то, что она полностью покорила мисс Эрину. Подумав об этом, Хисако немного покраснела. — Хисако, кажется, ты с нетерпением ждешь этого, — улыбнулась Накири Эрина, — Тогда попробуй мою еду. Затем Эрина хотела порезать морковь, тыкву и сельдерей, смешать их с маслом и малой клейковиной мукой, чтобы сделать французский соус для пасты. Налейте соевые бобы в кастрюлю и нагревайте их на слабом огне, затем обжарьте сельдерей и лук до появления аромата... Время медленно шло. Через полчаса на столе появилась чашка густого желтого тыквенного и овощного супа. — Готово, — сказала Эрина, украсив его молоком, и кивнула с удовлетворением на свою работу. — Мисс Эрина, это выглядит вкусно. — Конечно, я одна из десяти великих мастеров Тоцудзи, — с гордостью сказала Эрина. — Дзинь-дзинь. — Вдруг зазвонил мобильный телефон. Хисако подняла телефон, прослушала немного, и ее лицо изменилось. Она положила телефон и быстро сказала, — Мисс Эрина, собрание десяти элитных мастеров Тоцудзи скоро начнется, и вы единственная, кто отсутствует. — Какой беспорядок, — сказала Эрина, чувствуя себя беспомощно, — Пойдем, Хисако, поторопись. Затем две девушки поспешили покинуть кухонную комнату. Через некоторое время, — Это кухня Академии Тоцудзи, — прогуливался по академии Фанг Лин. За эти дни он успел освоиться со всей Академией Тоцудзи. Конечно, были места, куда первокурсники не могли попасть. Ничего не поделаешь. — Эй, этот класс открыт, — заметил Фанг Лин, что дверь была открыта, и вошел, не раздумывая. Внутри были разбросаны ингредиенты, и чашка густого супа с легким теплом на кухонном столе. — Кто сделал это блюдо? — взял чашку Фанг Лин и понюхал ее. — Это французский тыквенный и овощной суп. И этот вкус — не обычный тыквенный и овощной суп. Он был улучшен. — Гуль. — Взяв глоток супа, он сразу же распространился во рту, с ароматом фруктов и овощей, и легкой сладостью тыквы. Этот сложный вкус продолжал глубоко меняться. Это было похоже на то, что ты оказался в французской деревне, лежа на спине, наблюдая, как лошади жуют траву, и суть французской кухни была полностью выявлена. — Великолепное блюдо, — сказал Фанг Лин, почувствовав бесконечные изменения этого густого супа своим божественным вкусом. С помощью своего продвинутого божественного вкуса Фанг Лин полностью понял суть этого блюда и даже мог его перевернуть и сделать лучшее сочетание. — Потому что, — посмотрел Фанг Лин на блюдо, — Потому что это блюдо все еще имеет недостатки, сочетание масла, мягкость клейковины, и даже то замечательное сочетание... — Хотя это блюдо далеко превосходит уровень студентов, — подумал Фанг Лин. Конечно, этот студент основан на Таншо Кее. Ну, это также потому, что сейчас нет занятий, поэтому он не может попробовать блюда других людей. Но по мнению Фанг Лина, если обычные студенты могут готовить такие блюда, тогда повара Академии Тоцудзи должны быть способны завоевать мир кулинарии. — Руки чешутся, — сказал Фанг Лин, глядя на различные блюда на кухонном столе, тыкву, морковь, легкую сливку и т.д. — Если мы скромно используем эти ингредиенты, мы все еще можем приготовить новый тыквенный и овощной суп. — Фанг Лин взвесил тыкву и... — Тогда начнем, — сказал Фанг Лин, взяв различные ингредиенты, и начал готовить. Фанг Лин, у которого есть сердце повара, всегда имеет растущее желание вкусно поесть. Это и есть тот стимул, который

заставляет Фанг Лина продолжать прогрессировать. Блестящие ножные навыки, точная обработка продуктов, подходящие кулинарные навыки и превосходное управление огнем. Любой первокурсник, вероятно, был бы шокирован, увидев такую картину. Это не уровень кулинарии первокурсника. Это полностью сопоставимо с независимыми поварами снаружи, и они являются поварами высококлассных ресторанов. Каждый ингредиент обрабатывается без каких-либо потерь. Тыква, тушенная на плите, измерялась подготовленным термометром, идеально шаг за шагом. Через двадцать минут, глядя на густой суп с легким паром, Фанг Лин добавил немного соли и белого перца, помешал его и налил в только что взятую чашку. — Суп Фанга тыквенный и овощной готов, — сказал Фанг Лин, глядя на изящный суп в чашке. — Просто считай это наградой за то, что ты пил мой суп, — сказал Фанг Лин, положив свой улучшенный французский тыквенный и овощной суп. — Если ты сможешь это попробовать... — вышел Фанг Лин из кухонной комнаты, так как дела шли не очень хорошо. Он попросил Тянь Суохуэй подождать его, пока он ходил в туалет. Теперь... — Ну, я должен придумать оправдание.

<http://tl.rulate.ru/book/116379/4585519>