

У киоска на кулинарной арене девушка с бледной кожей и снежно-белыми волосами подперла подбородок рукой: "Это же кулинарное соревнование моей кухни?" — Лян, кто, по-твоему, победит в конце концов? — спокойно спросила девушка с белыми волосами. — Не знаю, мисс, — слабо ответил ленивый мужчина с черными волосами рядом с ней. — Забудь, бесполезно тебя спрашивать, — покачала головой девушка, — но, мистер Лин, я единственная, кто стоит на вершине Юаньюэ. Девушка с интересом посмотрела на площадку соревнований. — Тогда позволь мне увидеть, на что ты способен, кузен и Линь Джун..... — Тогда я объявляю это кулинарное соревнование официальным. Тема этого соревнования — креветки. Время приготовления — 2 часа. Судьями будут главный судья и четыре других гурмана, — сказала милая девушка, держащая микрофон, которая является ведущей этого соревнования, ее зовут Кавашима Рей. — Тогда соревнование начинается, — громко сказала Кавашима Рей. Одновременно начался обратный отсчет для кулинарного боя. Неожиданно, на этот раз даже главнокомандующий выступит в роли судьи, а количество судей увеличено с трех до пяти. Можно сказать, что этот кулинарный бой принимается очень серьезно. На судейском столе Накири Сэнзаэмон посмотрел на Накири Эрину и Фанга Лина и легко улыбнулся: "Эрина, возможно, ты встретила врага своей жизни, врага, которого трудно превзойти." Накири Сэнзаэмон вспомнил вкус, который он попробовал в блюде Фанга Лина. В этом блюде был великолепный вкус. — Фанг Лин, малыш, позволь мне увидеть, насколько ты улучшился, — глаза Накири Сэнзаэмона загорелись желанием вкусной еды. За стойкой Фанг Лин увидел, что Эрина уже начала работать, поэтому он достал маленький пакет муки и высыпал его на стол. Он действительно планировал замесить тесто на месте. — Это будет упражнение на быстрое замешивание теста? Успеет ли этот студент? — посмеивались зрители на трибунах. Ведь время приготовления всего 2 часа, а замешивание теста займет как минимум час. Кроме того, тема сейчас — креветки, так что тратить столько времени на муку не стоит. — Тесто, приготовленное на месте, имеет лучшие характеристики, то есть эластичность, что делает креветки более вкусными, — Фанг Лин игнорировал обсуждения на трибунах, добавил немного муки, затем разбил яйца в муку, добавил немного воды и продолжал замешивать. — Какая умелая техника замешивания теста, — глаза Накири Сэнзаэмона загорелись, когда он увидел технику Фанга Лина. — И просто добавление такого небольшого количества воды на самом деле имеет такой чудесный эффект. Это не обычная вода. Время шло, но никто больше не смеялся над Фангом Лином, потому что Фанг Лин замешивал тесто для блюд слишком быстро. Ни один из них не обладал такими навыками. И они видели, что тесто в руках Фанга Лина постоянно растягивалось до предела, но вообще не ломалось. Это тесто было слишком прочным. — Так что мое кулинарное мастерство — это не то, что вы, смертные, можете понять, — Фанг Лин зажег плиту, поставил на нее кастрюлю и прямо налил большое количество кипятка. Фанг Лин уже замесил тесто в длинную полосу и собирался начать делать лапшу. — Гург, гург. — Кипяток в кастрюле снова закипел, и глаза Фанга Лина загорелись: "Сейчас." Фанг Лин держал тесто в ладони, и нож для лапши легко прорезал тесто, а затем бесчисленные длинные лапши упали в кипящую кастрюлю. Можно было видеть, как серебряный свет постоянно движется в ладони Фанга Лина. Всего за несколько секунд тесто в руках Фанга Лина исчезло и превратилось в лапшу в кипящей кастрюле. Эта сцена поразила весь зал. Какой уверенности и какой техники это стоит. Обычно повару требуется как минимум несколько десятков секунд, чтобы нарезать лапшу, и длина различна, но техника Фанга Лина только что сократила время до нескольких секунд, и они были высоко и могли видеть, что лапша была похожа на галактику, излучающую кристально чистый свет, и каждая из них выглядела чрезвычайно тонкой. Они смутно догадывались, что это было сделано для того, чтобы лучше выразить вкус лапши в кипящей кастрюле, а время для кипячения лапши в кастрюле само по себе не может быть слишком долгим, поэтому Фанг Лин использовал свои ножные навыки, чтобы сократить это время. В этот момент зрители вспомнили, что говорили раньше, и почувствовали себя такими стыдливymi. Не говоря уже о кулинарных навыках, только по ножным навыкам старшеклассник не мог сравниться с Фангом Лином. — Нет, хотя ножные навыки Фанга Лина только что показали лишь

верхушку айсберга, я могу сказать, что его ножные навыки даже лучше, чем у нас, присутствующих здесь, — золотые глаза Сяо Линь Луньдана загорелись удивлением. Ей тоже были удивительны быстрые ножные навыки Фанга Лина. Такие ножные навыки, даже для нее, были очень сложны для освоения.— Фанг Линьцзюнь, — с улыбкой в мудрых глазах, я скажу, — позволь другим увидеть твой первый шаг к тому, чтобы стать королем Тоцукки. Я очень верю в тебя.— Я верю, что с тобой будущее Тоцукки будет еще более ярким. Лицо Эйсана Эзу также потемнело. Он чувствовал, что ситуация была очень сложной. Человек перед ним будет препятствием на его пути.— Фанг Лин. — глаза Эйсун Чжицзюна мигали.— Фанг Лин. Давай. — Сома Юкихира и другие из общегития Полярная Звезда кричали восторженно. Студенты рядом с ними не осмеливались ничего говорить. Потому что даже если это была только верхушка айсберга, кулинарные навыки Фанга Лина были достаточны, чтобы превзойти их и заставить их замолчать.— Лян, что ты думаешь о ножных навыках Фанга Лина? — спросила белокурая женщина Накири Алиса.— Мисс, вы сами можете увидеть, что ножные навыки этого человека очень хороши, — медленно сказал Курокоба Рё, — но повар — это не только ножные навыки, ингредиенты и кулинарные навыки важнее.— Верно, но я очень заинтересована в Фанге Лине сейчас. Как же его матч с моей кухней обернется? — Накири Алиса улыбнулась нежно. На судейском столе Накири Сэнзаемон был в ужасе. Если другие не осознавали это глубоко, то он понимал это еще больше.— Эти ножные навыки достаточны, чтобы сделать Фанга Лина мировым игроком. — Накири Сэнзаемон смотрел на Фанга Лина, — и это намного, намного лучше, чем месяц назад.— Это твое эволюция? Фанг Лин, малыш. — Свет в глазах Накири Сэнзамона был ярче, чем когда-либо прежде.— Эрина, может быть...

<http://tl.rulate.ru/book/116379/4586247>