

На кулинарном мероприятии в Академии Тоцуки лучшая ученица Эрина Навари, и Фанг Линь, который произнес шокирующее заявление на открытии церемонии, начали беспрецедентный конкурс. Фанг Линь посмотрел на кипящую воду в кастрюле и взял в руку дуршлаг. — 30 секунд, вот и время. — Фанг Линь вытащил лапшу из кастрюли и положил её в тазик с холодной водой. Таким образом, лапша будет приготовлена кипящей водой, а холодная вода сделает её более эластичной и упругой. — Теперь займемся креветками. — Фанг Линь взял тазик с креветками и начал их обрабатывать. Ему нужно было снять панцири и оставить часть хвоста. Фанг Линь обработал креветки умело и сложил их в миску. — Продолжаем обработку. — Фанг Линь продолжил обрабатывать эти креветки. Знаете, на этот раз тема креветок такова, что Фанг Линь хочет полностью раскрыть их истинный вкус. Чистые креветки еще немного не хватает силы. — Хорошо, приправим. — Фанг Линь положил обработанные креветки в большую миску, добавил немного соли и перца и немного их замариновал. Затем он взял другую миску, добавил яйца и размешал их. В это время Фанг Линь взглянул на кухонный стол Эрины Навари и заметил, что она делает завершающие штрихи. Она также смотрела на Фанга Линя провокационно. Фанг Линь, естественно, увидел блюдо на тарелке Эрины Навари и едва заметно улыбнулся: — Креветки в тесте? К сожалению, Эрина, твои креветки в тесте имеют роковую ошибку. — Замаринованные креветки готовы. — Фанг Линь достал креветки, обмакнул каждую в крахмал и яичную смесь, затем обвил их лапшой и небольшим количеством панировочных сухарей. — Греем сковороду. — Фанг Линь включил плиту и налил большое количество оливкового масла в сковороду, чтобы использовать силу жарки напрямую. По мере того как креветки, обернутые в тесто, одна за другой клались в сковороду, блюдо наконец-то было готово. — Готово. — Эрина Навари отпустила руки и закончила сервировку. — Моё тоже готово. — Глядя на поверхность лапши, становящуюся золотистой, Фанг Линь знал, что и он закончил своё блюдо. — Конечно, нужно убрать немного жира. — Фанг Линь просто убрал немного жира и положил креветки на пять белых фарфоровых тарелок. В этот момент Навари Эрина подошла к столу судей с уверенной улыбкой. Она поставила свои блюда перед каждым судьей. — Пожалуйста, попробуйте моё блюдо, итальянские равиоли. — Эрина Навари была такой же уверенной и гордой, как всегда. Это была гордость Божественного Языка, гордость первокурсницы-главы и гордость одной из Десяти Величайших Тоцуки. — Какой изысканный равиоли с креветками. — Судьи восхищались. С точки зрения изысканности, этот итальянский равиоли с креветками настолько вкусный, что его жалко есть. Прозрачная тонкая кожица обволакивает креветочное мясо, бульон на тарелке сияет привлекательным ароматом, а зеленые гарниры. Это просто роскошное блюдо для чаепития. Безупречная итальянская кухня. — Тогда я попробую этот равиоли с креветками. — Один из судей взял равиоли и положил его в рот, аккуратно укусив. В мгновение ока, вкус равиоли с креветками передался на вкусовые рецепторы через кожицу. С каждым укусом, эластичная текстура кожицы распространяется во рту вместе с сочным креветочным мясом. С каждым укусом можно почувствовать, как вкус креветочного мяса танцует во рту, а кожица напрямую обволакивает этот вкус. С особенным бульоном равиоли с креветками, это блюдо становится еще более вкусным. — Я могу съесть еще. — Судьи взяли равиоли и положили их прямо в рот. Через мгновение судьи показали счастливые выражения. Они были покорены этим итальянским равиоли с креветками. — Великолепный равиоли с креветками. — Навари Сензаемон пробовал вкусный равиоли с креветками, и в то же время, характерный воротник этого гурмана появился перед всеми. — Воротник порван. Похоже, что работа Эрины удовлетворила главнокомандующего. — Многие в зале обсуждали. Да, эти студенты также слышали слух, что если главнокомандующий ест вкусные блюда, его рубашка слетает, так называемый порванный воротник. Теперь этот трюк действительно появился перед глазами всех, это все еще немного удивительно. — Эрина, как бы ты ни обрабатывала креветки или добавляла шпинат, это делает вкус креветок более трехмерным. — Навари Сензаемон говорил, поедая: — И кожица равиоли очень эластичная. Это кожица, которую ты сделала сама прошлой ночью. — Да, Ваше Превосходительство Главнокомандующий. — Эрина Навари кивнула. Хотя в этот раз

соперником был старший ученик Года Хаяши Киёси, Эрина не позволила себе расслабиться из-за этого, поэтому она готовила блюда идеально. Эрина не покупала кожицу для равиоли, что было очень важно. Кожицы для равиоли, сделанные из проточной воды, вообще не могли усилить вкус равиоли с креветками, а только уменьшить его. — И кожицы для равиоли готовятся в воде ровно столько, сколько нужно. — Навари Сензаемон говорил, обмакивая кожицы в бульон на тарелке: — Бульон внизу также концентрирует вкус креветочного мяса. Это идеальный равиоли с креветками. — Отличная работа. — Навари Сензаемон дал окончательную оценку. Другие судьи кивали один за другим. Это блюдо равиоли с креветками, казалось, вернуло их в молодость, годы юности и страсти. Это блюдо итальянского равиоли с креветками подарило им такое идеальное вкусовое впечатление. Комментарий генерала заставил публику взреветь. — Мисс Эрина. — Королева Эрина. — Эрина-сама... Бесчисленные восторги накатывали волнами, и весь зал был наполнен восторгами в адрес Эрины. Казалось, что Эрина уже победила. Хотя эти первокурсники были удивлены ножам Фанга Линя, они все равно подсознательно отвергали Фанга Линя. Потому что Фанг Линь был слишком сильным, именно по этой причине. Фанг Линь не был затронут этим и подошел к столу судей с спокойным лицом и поставил блюдо перед судьями. — Пожалуйста, попробуйте моё блюдо, Креветки Фанга Тысяча Нитей.

<http://tl.rulate.ru/book/116379/4586254>