

— Босс, я хочу тарелку с морепродуктами в рамен.— Я хочу две тарелки.— Босс, сначала дай мне тарелку с морепродуктами в рамен, а потом вы можете продолжать спорить.— Вот именно.— Мальчик, ты опять проиграл. Это уже почти пятьсот раз в сумме.— Что? Просто я проиграл 484 раза. Как только Е Лин подошел к двери, он услышал внутри шумный голос. Однако, кроме двух людей, которые не желали сдаваться, большинство внутри хотело поесть лапшу.— Босс, можно мне тарелку рамен? Независимо от того, в предыдущем мире или сейчас, одержимость Е Лина едой не изменилась. Услышав, как клиенты внутри спорят за рамен с морепродуктами, Е Лин вошел без колебаний. Глядя на восьмерых или девятерых клиентов в магазине, если он опоздает, ему придется немного подождать, прежде чем он сможет поесть. Хотя он и не увидел названия магазина, он знал, кто эти двое спорящих, взглянув на их характерные рыжие волосы. Однако, хоть он и хотел подружиться, желание еды в его сердце было похоже на непослушного котенка, постоянно чесавшего его сердце. Особенно аромат океана в магазине, Е Лин никогда не был так нетерпелив, как в этот момент.— Босс, если хотите спорить, можете подождать немного. Сначала дайте мне тарелку рамен с ламинарией. Я хочу ту, с ламинарией. Хотя аромат рамен с морепродуктами был незнакомым, но по сравнению с другой тарелкой рамен с морепродуктами, в нем был знакомый вкус ламинарии. Поэтому Е Лин не колеблясь заказал рамен с вкусом ламинарии.— Что... Однако, хоть Е Лин и казался обычным заказчиком, Юкихира Дзэичиро, который обычно разговаривал со своим сыном, внезапно был шокирован. Глядя на мальчика примерно того же возраста, что и его сын, Юкихира Дзэичиро был уверен, что мальчик не был в ресторане раньше. Однако, что шокировало его, так это то, что мальчик не был в ресторане только что, но напрямую заказал тарелку рамен, которую он приготовил. Хотя Е Лин и заказал рамен с ламинарией, Юкихира Дзэичиро знал, что его тарелка рамен не содержала ламинарии. Однако, хоть ламинария и не была добавлена, бульон для рамен был приготовлен им самим. Поскольку количество добавленного было небольшим, его было невозможно узнать, если не пробовать внимательно.— Ламинария, как ты узнал, какая тарелка рамен содержит больше ламинарии. И ты, кажется, не был здесь только что. В это время Юкихира Дзэичиро уже не имел прежнего игривого выражения, и весь он стал серьезным. Однако, серьезный Юкихира Дзэичиро совсем не испугал Е Лина. После того, как Юкихира Дзэичиро задал вопрос, Е Лин сразу же вдохнул воздух и сказал восторженно: — Когда я проходил мимо раньше, я почувствовал, что здесь очень вкусное рамен с морепродуктами. Я думал, что рамен здесь одинаковый, но когда я подошел ближе, я почувствовал, что есть две порции рамен с морепродуктами. Просто вкус того рамен с морепродуктами не такой сильный, как другого, поэтому я не мог его почувствовать, пока не подошел ближе. Хотя две тарелки рамен с морепродуктами и вкуснее, чем та, и содержат ингредиенты, которые я не узнаю, я как раз узнаю ламинарию в них. Но вкус ламинарии в той тарелке рамен с морепродуктами не очевиден. Я думаю, это должно быть добавлено, когда бульон варится, и количество невелико.— Какой ужасный обоняние, я смог почувствовать это, даже когда я только что добавил немного ламинарии в бульон. Эта способность, вероятно, сравнима с языком Бога. Если этот человек захочет стать поваром, он должен быть более знающим парнем, чем Сوما. Будучи шокированным, Юкихира Дзэичиро также заметил, что Е Лин сказал раньше, что в нем много запахов, которые он не узнает. Хотя он и добавил некоторые ингредиенты, которые Юкихира Сوما не использовал, эти ингредиенты не были очень редкими. Если бы они были настоящими поварами, они, безусловно, смогли бы узнать эти ингредиенты. Другими словами, этот молодой человек с ужасным талантом не является поваром.— О, так ламинария была добавлена, когда бульон варился. Черт, если бы я только знал другие вещи. — Очевидно, Сوما Юкихира сосредоточился на неправильном вопросе. Он не думал о том, как Е Лин это почувствовал, а думал о том, какие ингредиенты были добавлены в бульон его отца. Японский рамен отличается от китайского рамен. Китайские лапши фокусируются на сочетании лапши и бульона, в то время как японский рамен в основном является бульоном с лапшой в качестве дополнения. Можно сказать, что иногда хороший бульон может скрыть разницу в лапше. Поэтому, услышав, что

сказал Е Лин, Сома Юкихира сразу же подумал, что это был бульон его рамен, который проиграл, а не лапша. Если бы Е Лин и его отец знали, о чем думал Сома Юкихира, они, вероятно, сказали бы: — Мальчик, ты слишком наивен. — Подожди немного. Посмотрев Е Лину осмысленным взглядом, Юкихира Дзёичиро сразу же отправился на кухню. — О, круто! Ты действительно заставил босса приготовить для тебя. — Да, всегда Сома. Босс только атакует, когда сражается с Сомой. Редко есть блюда, приготовленные боссом сам. — Молодой человек, как насчет того, чтобы я взял лапшу, которую приготовит босс позже, а ты съешь одну тарелку? Услышав, что Юкихира Дзёичиро готовит сам, люди в магазине сразу же стали завидовать. Некоторые даже обсуждали с Е Лином, могут ли они отказаться от тарелки. Однако Е Лин полностью игнорировал их и закрыл глаза, чтобы слушать звуки, исходящие из-за кухни. Хотя он и мог слышать все звуки вокруг себя с самого начала, с контролем суперслуха, Е Лин мог слышать только звуки еды на кухне и полностью отфильтровывал другие звуки. — О, я вижу, ты используешь мягкую силу, чтобы замесить тесто. Ты добавляешь некоторые другие ингредиенты, пока замешиваешь тесто. Получается, что лапша не так проста. — Я не знаю, закончились ли лапши, но Юкихира Дзёичиро начал замешивать тесто напрямую после входа, вместо того, чтобы варить их. — ??? Глядя на Е Лина, который разговаривал сам с собой с закрытыми глазами, Сома Юкихира вдруг задался несколькими вопросами, не понимая, что он говорит. После того, как лапша была растянута, Юкихира Дзёичиро не использовал предыдущий бульон, а решил сварить новую кастрюлю. Хотя между первым и вторым разом приготовления бульона лапши нет разницы, разница огромна. Японский рамен основан на бульоне как основном ингредиенте и лапше как вторичном ингредиенте, и когда бульон уже был использован для варки лапши один раз, вкус лапши будет интегрирован в бульон. В то же время, когда бульон, который уже был сварен один раз, снова варится, вкус также ухудшается. Если это стоит перед обычными посетителями, то ничего, но для тех, кто знает бизнес, бульон будет перевариваться при приготовлении лапши. Хотя это и начинается сначала, Юкихира Дзёичиро не заставил Е Лина ждать слишком долго. Когда Юкихира Дзёичиро вышел из кухни, у него уже была тарелка горячего рамен в руках. — Это вкус, это действительно вкусно. Почувствовав запах, плавающий в воздухе, этот аромат сильнее, чем раньше, и слюна Е Лина начала вытекать произвольно. Следует сказать, что Войны еды! действительно мир еды, и приготовление еды совершенно не сравнимо с его собственным миром. Однако Е Лин также знал, что человек, который готовил для него, не был обычным человеком, а одним из поваров, стоящих на вершине этого мира. Е Лин, который был немного нетерпелив, взял палочки рядом с ним и напрямую взял полную палочку, и засунул ее в рот под завистливыми взглядами всех.

<http://tl.rulate.ru/book/116383/4585660>