

— Спасибо за всю еду в мире. Несмотря на то что раньше у него не было такой привычки, после получения суперслуха Е Лин невольно сложил руки, чтобы поблагодарить за еду. Люди вокруг него были озадачены, когда увидели это действие Е Лина. Только Юкихира Дзэйтиро погрузился в глубокие размышления. — Вкусно... После благодарности пришло время попробовать. Когда лапша попадает в рот, сильный и вкусный вкус мгновенно заполняет весь рот. Затем следует гладкость лапши, словно она скользит прямо в горло, не разжевываясь. Более того, эта лапша очень жевательная, и когда ты ее кусаешь, она отскакивает от зубов, как порванная резинка. — Вот как это устроено. Время, затраченное на замешивание теста, кажется мягким, но мука, вода и бульон идеально разбиваются и смешиваются вместе с сильной силой. А при готовке готовить на сильном огне две минуты и тридцать секунд. Затем быстро ополоснуть холодной водой, чтобы обеспечить эластичность лапши. В то же время использовать чистую холодную воду для разбавления вкуса морепродуктов в лапше, чтобы вкус самой лапши не полностью превратился во вкус морепродуктов. И поскольку при замешивании теста добавляется немного отвара бульона, лапша имеет нотку свежести морепродуктов. Вкусно, так вкусно. Е Лин доел мисо-суп за несколько укусов, не контролируя себя. Глядя на оставшийся в миске суп, Е Лин поднял ее и выпил прямо из нее. С хлопком Е Лин допил суп одним вдохом и швырнул миску на стол. Океан, Е Лин почувствовал, что в его рту не морепродукты, а океан. Он даже почувствовал, что медленно плавает в глубоком море. Различные виды рыб проплывали мимо него, некоторые он знал, некоторые нет. — Это вкусно. Это действительно вкусно. По сравнению с так называемым городом еды, те не о чем вообще. Съев лапшу, я почувствовал себя в море. Вкусный суп сочетается с мягкой и жевательной лапшой, это просто восхитительно. Однако в супе более дюжины видов морепродуктов, и вкусы этих более дюжины видов морепродуктов не конфликтуют вообще, а идеально сочетаются друг с другом. Это... Вспоминая суп из мисо-супа с морепродуктами, который он пил раньше, он не знал почти половину ингредиентов в нем. Но он чувствовал, что один из ингредиентов сыграл решающую роль, идеально сочетая вкусы более дюжины видов морепродуктов, создав вкус половины моря. Глядя на Е Лина, бормочущего себе под нос с закрытыми глазами, хотя люди вокруг него не знали, о чем он говорит, Юкихира Дзэйтиро был полностью поражен. Как будто он что-то вспомнил, Е Лин возбужденно хлопнул по столу и с восторгом посмотрел на Юкихиру Дзэйтиро. — Нана, ты добавил в это акулий плавник? Я когда-то ел акулий плавник, хотя он был рассыпчатым, но вкус определенно не ошибся. Юкихира Дзэйтиро, который уже был шокирован, снова был шокирован вопросом Е Лина. — Как это возможно? Он не только знает процесс приготовления, он даже знает акуловые плавники в супе. Знаешь, я только добавил немного акульих плавников, чтобы вкус морепродуктов был более выраженным, но он действительно может его почувствовать. Я думал, что его обоняние ужасно, но я не ожидал, что его вкусовой вкус так силен. Уже плохо, что его обоняние далеко превосходит обычных людей, а теперь и этот вкус, сравнимый с языком Бога, — Молодой человек, вы повар? Юкихира Дзэйтиро достал сигарету и закурил. Хотя он уже что-то догадывался, он все равно спросил подсознательно. В то же время выражение Юкихиры Дзэйтиро было серьезнее, чем когда-либо. — Нет, хотя я очень люблю готовить, я не повар. Ведь те поварские академии такие дорогие, как я могу себе это позволить. Поскольку этот мир управляется едой, если вы хотите поступить в профессиональную поварскую академию, плата за обучение недешевая. — Что, вы не повар? Услышав то, что сказал Е Лин, Сона Юкихира думал, что он должен быть великим поваром, но он не ожидал, что он не повар. Знаешь, невозможно, чтобы он почувствовал так много вещей после того, как съел немного. — Это не должно быть так. Если у тебя такой талант, твои родители должны были тебя отпустить. Синпин Чэньлианг был ошеломлен и с некоторым сомнением посмотрел на Е Лина. Для родителей будущее своих детей самое важное. И только исходя из таланта Е Лина, практически независимо от того, кто он, он позволит ему пойти. — Ну, мои родители погибли при землетрясении несколько лет назад, поэтому я работаю неполный рабочий день, параллельно учусь. Мне уже трудно ходить в обычную школу, так что

у меня нет лишних денег, чтобы пойти в кулинарную школу.— Понятно. Извини, что затронул твою болезненную тему. Услышав ответ Е Лина, даже Юкихира Дзёитиро не мог не показать намек на извинение. Сомы Юкихиры, стоявший рядом, хотел что-то сказать, но в конце концов замолчал.— Сколько это стоит? Хотя этот мисо-суп настолько совершенен, что Е Лин не может найти в нем никаких недостатков, Е Лин знает, что этот мисо-суп не настоящая сила Юкихиры Дзёитиро. Однако он также знает, что они просто незнакомцы, и Юкихира Дзёитиро не может использовать все свои силы, чтобы развлечь его. Юкихира Дзёитиро прищурил глаза и вдруг показал зловещую улыбку. Он достал банку откуда-то и прямо перед Е Лином ее поставил.— Пап, ты действительно дашь ему это попробовать? Увидев, что достал Юкихира Дзёитиро, Сомы Юкихиры не мог поверить в это. Он знал вкус этой вещи. Было бы нормально, если бы он ел ее сам, но если бы он дал ее гостям, разве это не отпугнуло бы их? Хотя он давал ее другим в оригинальной книге, это был его друг, так что это не имело значения вообще.— Да. Ножки кальмара в трубке, очевидно, не были хорошими вещами, и понимание Юкихиры и его сына в оригинальной работе заставило его знать, что эта вещь была биологическим оружием, не менее мощным, чем дьявольское плод. Но в конце концов Е Лин согласился, потому что он знал, что Юкихира Дзёитиро никогда не станет выносить эту вещь без причины. Взял ножку кальмара из банки, посмотрел на липкую золотистую жидкость на ножке, снова засомневался и затем закрыл глаза и проглотил ее. В тот момент, когда он ее проглотил, чрезвычайно странный вкус распространился от его языка по всему телу. Вкус был не в том, что он был невкусным, а в том, что вкус в мокрых ножках кальмара был слишком богат. Эти вкусы не были идеально интегрированы вместе, а боролись друг с другом, кислый, сладкий, свежий и так далее. Даже каждый ингредиент в нем был страной, и эти страны полностью воевали в его рту. Влияние вкуса было как будто быть запутанным щупальцами щупальцев монстра, и в то же время те щупальца выделяли липкое вещество, которое делало тело чрезвычайно некомфортным.— Как насчет этого, можешь угадать, что я использовал в этом? Е Лин не ответил, а перенес влияние вкуса. Знаешь, Е Лин имеет супервкусовой вкус, и влияние вкуса, которое он переносит, в десятки или сотни раз больше, чем у обычных людей. Но после того, как он, наконец, перенес, Е Лин все равно перечислил ингредиенты, используемые для замачивания ножек кальмара один за другим, и сказал ингредиенты, которые он знал, и не говорил о том, что он не знал. Он даже говорил о том, когда замачивался кальмар, как долго он замачивался и т.д.— Уфф~ Услышав, что сказал Е Лин, Юкихира Дзёитиро медленно вытер глаза. После чесания затылка он серьезно посмотрел на Е Лина.— Парень, хочешь стать поваром? Если да, я могу порекомендовать тебе школу. Мой ребенок собирается туда вернуться недавно. Если ты будешь включен, я думаю, что произойдет что-то очень интересное. И у тебя есть большой талант. Было бы жаль, если бы ты не стал поваром.