

"Мир так велик, хочу его увидеть" — провозгласил отец. — Что за черт, почему ты решил увидеть его именно сейчас? Даже если ты врешь, тебе нужно придумать причину, которая заставит тебя её терпеть. — Верно, босс. Если ты уйдешь после ухода Сяо Синпина, то мы больше не сможем приходить поесть. — Точно, босс, ты испортил нам аппетит, а теперь просто уходишь. Разве это не слишком жестоко? Очевидно, Сома Юкихира совсем не верил в обоснованность отъезда своего отца. Не только Сома, но и все окружающие начали волноваться, услышав, что Сироичи Юкихира собирается отправиться в путешествие. В конце концов, еда в ресторане Юкихира гораздо лучше, чем в мелких забегаловках по соседству. Испортит аппетит здесь, любой найдет еду поблизости довольно безвкусной. Сироичи Юкихира медленно выпустил клуб дыма из сигареты в правой руке и неуверенно сказал: — Сома, твой отец хочет увидеть еду в других местах. Мир так велик, и каждое место имеет свои методы приготовления, а некоторые даже различные методы из-за климата и окружения. Проще говоря, например, индийский карри появляется только из-за жаркой погоды и сухого климата там круглый год. В некоторых местах есть ингредиенты и специи, которых нет в других местах, и это именно то, что я хочу увидеть. Глядя на напыщенный вид своего отца, Сома Юкихира невольно кивнул. Ведь то, что сказал его отец, было вполне разумно. Мир так велик, есть столько ингредиентов, которых он никогда не видел, и столько методов приготовления, которые он не знает. Это все неизвестности. — Тогда, пап, возьми меня с собой. Это звучит интереснее, чем школа. Юкихира Дзэйтиро не ожидал, что Юкихира Сома скажет это, и опешил. Но он был опытным человеком, и тут же перевел взгляд и сказал Юкихире Сома: — Забудь о своих словах. Твоя база сейчас слишком слаба. Ты хочешь уехать, не изучив японской кухни. Поедешь, когда закончишь академию. — Ааа~~ — Юкихира Сома вдруг съежился, как баклажан, побывавший под морозом. — Молодой человек, не хочешь показать мне свои кулинарные навыки? В этот момент Юкихира Дзэйтиро снова перевел разговор на Е Линь. Пока Юкихира Дзэйтиро говорил, все взгляды снова переключились на Е Линь. Ощущая взгляды окружающих, выражение Е Линь вдруг стало немного смущенным. Он знал свой уровень. Блюда, которые он готовил сейчас, вполне могли удовлетворить Сагири, но как мастер кулинарного искусства, Юкихира Дзэйтиро, это было невысказано. — Дзынь, получена дополнительная миссия: проверка Юкихира Дзэйтиро. Юкихира Дзэйтиро хочет узнать текущую силу хоста, поэтому пожалуйста, покори Юкихира Дзэйтиро своей текущей самой сильной силой. Хотя это невысказано, но если ты получишь оценку более 60 баллов, миссия будет выполнена. Награда за успех: 50 очков еды. Штраф за провал: нет. Пока система звучала в сознании, Е Линь снова опешил. — Ты специально меня дразнишь? Ты же знаешь, кто такой Юкихира Дзэйтиро. Он один из ведущих шеф-поваров мира. Ты думаешь, возможно, чтобы я получил от него оценку более 60 баллов своей нынешней способностью? И награда немного низкая. Раньше было 100, а теперь сразу уменьшили вдвое. Е Линь нахмурился, и его тон был немного недоволен задачами, которые всплывали из этой системы время от времени. Однако, хотя тон Е Линь был немного недоволен, система не обращала на это внимания. Вместо этого она спокойно ответила на вопрос Е Линь. — Если бы это был кто-то другой, это было бы на 100% невозможно. Но хост — не кто-то другой. Сила пяти чувств Бога — это не то, что хост может себе представить. Даже свинья, используя пять чувств Бога, может иметь 50% шанс выполнить задание. Если хост не может даже выполнить такое задание, то он даже хуже свиньи. Что касается награды за задание, она меняется в зависимости от сложности задания. Чем сложнее задание, тем богаче награда. И эта система заданий считает, что хост может легко его выполнить, поэтому награда, естественно, уменьшена. — Но ты знаешь, что я могу приготовить только несколько блюд, и лучшее из них — яичный суп. Ты не думаешь, что простой яичный суп может его удовлетворить, не так ли? Система "Святой повар" молчала некоторое время, а затем прозвучала в сознании Е Линь: — Видя, что интеллект хоста не лучше, чем у свиньи, система дает два подсказки. Один, еда, которую только что ели. Два, пять чувств Бога. Услышав, что система говорит, что его интеллект не лучше, чем у свиньи, Е Линь сразу хотел разозлиться. Однако, услышав подсказку, данную системой, он опешил. Когда он

осознал, он проклял себя за глупость.— Ладно, но не смей смеяться, если я не справлюсь. Подумав, Е Линь согласился. Юкихира Дзэйтиро смотрел на Е Линь с улыбкой. Причина, по которой он попросил Е Линь приготовить блюдо, заключалась в том, чтобы понять текущую силу Е Линь, а затем составить план обучения, основанный на силе Е Линь. Хотя он и сказал, что хочет, чтобы Е Линь работал в его магазине, на самом деле он хотел использовать эти почти полмесяца, чтобы хорошо обучить Е Линь, чтобы он мог поступить в академию, имея определенную силу. Под руководством Юкихиры Сомы Е Линь пришел на кухню. Глядя на различные специи на столе и ингредиенты на полу. А на столе лежали те самые лапши, которые Юкихира Дзэйтиро только что вытащил и не использовал.— Ну как? Хотя наш ресторан Синпин не может сравниться с большими отелями, у нас здесь полно всех специй и ингредиентов. Глядя на Е Линь, который любопытно осматривал кухню, Сомы Юкихира тут же поставил руки на боки с гордым видом. Хотя он никогда не был на кухнях других ресторанов, он верит, что его кухня не хуже, чем в больших ресторанах. Е Линь не стал выбирать ингредиенты для приготовления, а сначала подошел к специям и попробовал их один за другим, запоминая вкус этих специй один за другим. Если бы это был кто-то другой, это определенно было бы невозможно, но для Е Линь, у которого есть супервкус божественного языка, даже если разница в специях незначительна, он все равно может ее различить. Например, один и тот же соль, в глазах обычных людей, есть только разница между мелкой солью и крупной солью, но для настоящих поваров, соль не делится по мелкой соли и крупной соли, а по региональным различиям. Потому что соль в разных местах имеет разные производственные процессы из-за климата и температуры, вкус соли не одинаков. Возможно, эти соли не кажутся разными в глазах обычных людей, все они одинаковые соли. Но только настоящие повара могут заметить разницу между этими солями. А теперь то, что должен сделать Е Линь, очень просто, сначала запомнить вкус этих специй, чтобы обогатить себя, а затем начать готовить.

<http://tl.rulate.ru/book/116383/4585705>