

Тайцзи, помимо своей чрезвычайно мягкой и женственной природы, обладает также исключительной жесткостью. Экстремальная мягкость в тайцзи идеально подходит для смешивания и замешивания теста. Можно сказать, что тесто, замешанное одним тайцзи, получается мягким и вкусным, а самое главное — отличного вкуса. Но кроме мягкости, тайцзи имеет и другое применение. В боевых искусствах тайцзи представляет собой набор боксерских техник для сушки мяса и работы с ледяными машинами. Используя мягкость для защиты от противника при обороне, и экстремальную жесткость для убийства противника при атаке. Хотя Е Лин только что ударил по говядине, в этом ударе, с мягкой силой в качестве посредника, жесткость тайцзи напрямую разрушила все сухожилия в говядине. И поскольку она защищена мягкой силой, когда говядина разбита, сок из нее совсем не вытекает. Можно сказать, что этот ход полностью заимствован из метода удара по корове с тыльной стороны горы, когда каменная плита под тофу разбивается, не повреждая самого тофу. — Тянь Суо, остальное зависит от тебя. После обработки говядины Е Лин начал наблюдать за представлением. — Хи~ Поскольку Е Лин уже позаботился об этом, Тянь Суо Хуэй также глубоко вздохнул и начал усердно работать. В конце концов, ей приходилось стараться. Если она снова получит оценку "Е", ей придется бросить школу. А увидев, как усердно работает Е Лин, Тянь Суо Хуэй не могла сдаться. Для говядины, тушеной в бордо с красным вином, обжаривание мяса является самым важным шагом. Степень прожарки обжаренной говядины не должна превышать четырех десятых, иначе тушеная говядина превратится в жареный стейк. Причина, по которой говядину нужно обжаривать перед тушением, заключается в том, чтобы как можно больше запечатать сок в говядине. Так что время для обжаривания говядины — это очень большая проблема. — Добавь больше масла и используй более высокую температуру. К счастью, хотя Е Лин и наблюдал за представлением, он не просто смотрел. Увидев, что Танака Хуэй допустила ошибку, он немедленно ей напомнил. Возможно, из-за своего доверия к Е Лину, услышав совет Е Лина, Танака Хуэй без раздумий исправила свою ошибку. Эта ошибка может показаться лишь небольшой проблемой в глазах других и вообще не окажет никакого влияния. Но для кулинарии даже разница в один микрон может повлиять на вкус блюда. — А, что происходит? Как раз в тот момент, когда Е Лин знал, что он инструктирует Тянь Суо Хуэй готовить жареную говядину, Е Лин вдруг услышал знакомый голос. Повернув голову, он увидел Юкихиру Сому, держащего стакан красного вина и смотрящего на еду в своей кастрюле с недоумением. На его лице было замешательство. Увидев выражение Юкихиры Сомы, брови Е Лина слегка пошевелились. Вдруг его нос зашевелился, и он нашел блюдо Юкихиры Сомы среди множества кулинарных ароматов в классе. Хотя теперь есть еще один человек, привлекающий ненависть, все равно все так же, как и в оригинальной книге. В кулинарии Юкихиры Сомы он почувствовал резкий соленый запах. Очевидно, он добавил много соли в свою еду. — Похоже, кто-то хочет навредить тебе. Когда он подошел к Соме Юкихира, белые кристаллы в кастрюле были настолько заметны. — Осталось всего полчаса до конца. Что ты собираешься делать? Глядя на Сому Юкихира, который был в затруднении, Е Лин смотрел на него с игривой улыбкой. Хотя Сома Юкихира идеально решил проблему в оригинальной книге, он все равно хотел увидеть, как Сома Юкихира справится с этим сейчас. В оригинальной книге Сома Юкихира выбрал переделывать, но если бы это был он, он бы справился по-другому. — Не нужно говорить, мы можем только переделать. Сома Юкихира посмотрел на Е Лина, стоящего рядом с ним, и безнадежно пожал плечами. Хотя он уже знал, кто его подставил, как повар, он не мог говорить кулаками. Если он хотел говорить, он бы использовал свою кулинарию. Е Лин сказал про себя: "Как и ожидалось". Если бы это был кто-то другой, было бы невозможно приготовить говядину, тушеную в бордо с красным вином, менее чем за полчаса. Но если это Юкихира Соме, проблем не будет. — Поскольку ты планируешь переделывать, отдай мне кастрюлю. — Ах, ты хочешь ее? — Конечно, расточительство едой — это самый большой грех для поваров. Глядя на Е Лина, Юкихира Соме знал, что Е Лин говорит правду. Но он также знал, что у Е Лина должны быть какие-то плохие идеи. Однако он уже думал о том, как исправить ситуацию, но соль в этом блюде была слишком много, и не было способа исправить это. — В

таком случае, ты можешь взять ее. Поскольку он не мог придумать никакого способа исправить ситуацию, он отдал ее Е Лину. В то же время он также хотел увидеть, какой метод Е Лин хотел использовать для исправления блюда.— Хм, посмотрим, что задумал директор. Не хватит времени, чтобы приготовить новое.— Кто сказал, что нет? И другой был довольно дерзким, он даже забрал блюдо с дополнительными ингредиентами. Неужели он был голоден и хотел его съесть?— Как это возможно? Любой с нормальным вкусовым чувством не сможет его съесть. Двое людей, которые добавили ингредиенты в еду Юкихира Сомы, посмотрели на Е Лина, берущего говядину, тушеную в бордо с красным вином, с ингредиентами от Юкихира Сомы, и не смогли не рассмеяться. Хотя они хотели навредить Е Лину раньше, это было невозможно, потому что Е Лин и Тянь Суо Кеи внимательно следили за ним. Только потому, что Юкихира Сомы был занят один, он мог добавить ингредиенты в свою еду, пока доставал красное вино. То, что произошло с Юкихира Сомы, также заметила Шапелль. Увидев, как Е Лин забирает еду Юкихира Сомы, Шапелль слегка нахмурилась.— Ну, блюдо этого парня было испорчено кем-то, кто добавил много соли, так что ему пришлось переделывать. И было бы жаль просто выбросить его, так что я сам его приготовил. Мое блюдо и блюдо моего партнера там, и они скоро будут готовы. Заметив взгляд Шапелль, Е Лин торопливо объяснился, будто боялся, что Шапелль заподозрит что-то. Шапелль нахмурилась и прошла от трибуны к Е Лину, посмотрела на еду в кастрюле в руках Е Лина, посмотрела на кучу зерен на говядине, зачерпнула немного и попробовала, и это действительно была соль.— Я надеюсь, что это будет последний раз. Если я узнаю, что кто-то подделал чью-то еду, я дам ему оценку "Е". Серьезный голос Шапелль звучал в классе. Услышав слова Шапелль, большинство людей в классе почувствовали нервозность. Двое людей, которые подставили Юкихира Сому раньше, также почувствовали чувство страха. Узнав, что еда в руках Е Лина не была готовым блюдом, и что по его мнению, это было уже бесполезное блюдо, он не стал обращать внимания. Однако, что-то было беспокойно в его классе, что заставило его разозлиться. В глазах Шапелль кухня — это священное место, которое не должно быть осквернено кем-либо. Можно сказать, что подделка чужой еды — это то, что презирают другие повара.