

Густой соус взорвался во рту у Шатель, словно вулкан. С каждым жеванием, этот богатый соус казался бесконечным источником вкуса. Говядина была такой мягкой, как сахарная вата, и каждое жевание требовало совсем небольших усилий. Хотя говядина и была мягкой на вкус, она оставалась жевательной, что заставляло Шатель постоянно жевать и не мочь сглотнуть. Замечательный вкус мгновенно распространился по его рту. Аромат говядины, плюс нежный аромат красного вина, плюс ароматы овощей, таких как грибы и огурцы, были просто идеальными. В этот момент Шатель, известный как повар, который не мог улыбаться, начал улыбаться от этого богатого и замечательного вкуса, и медленно улыбался на удивленные взгляды всех. — Что? Учитель Шатель действительно улыбнулся. — Невозможно! Легендарный повар, который не мог улыбаться, на самом деле улыбнулся. — Как это возможно? Как такой простой переезжий студент и студент-отстающий могли приготовить блюдо, которое заставило бы Шатель улыбнуться? Увидев, что Шатель действительно улыбнулся, студенты сразу же выразили свое недоверие. Если бы это был любой другой студент, они бы только вздохнули и почувствовали зависть и ревность. Но один — переезжий студент, а другой — студент-отстающий, что сделало это немного неприемлемым для них. Почти неосознанно, Шатель отрезал еще кусок говядины руками и засунул его в рот. Знаете, как учитель кулинарии, он пробовал все виды еды. Можно сказать, что для блюд этих студентов ему достаточно было просто взять один кусочек. Тот факт, что он мог попробовать один кусочек, не произнося ни слова, уже свидетельствует о его одобрении этого блюда. — Этот кусок говядины тоже обработан вами, верно? Как вы сделали говядину такой мягкой, но в то же время жевательной? После нескольких последовательных кусочков, Шатель наконец посмотрел на Е Лин. Держа вилку в левой руке, Шатель сразу же надавил на говядину. Под вилкой, Шатель надавил вилку на кубики говядины почти без усилий. Соус был выдавлен и вытек из сдавленного места, и по мере того, как соус вытекал, исходил еще более интенсивный аромат. Когда вилка была убрана, сдавленная часть тела мгновенно восстановилась, как губка с памятью. Можно сказать, что этот кусок говядины был обработан чрезвычайно идеально, так идеально, что даже он, возможно, не смог бы это сделать. — Соус идеально запечатан в говядине, как это сделано? — Это очень просто. Нарезьте сухожилия в говядине, не повреждая саму говядину или не теряя соус. Затем, быстро обжарьте говядину на среднем и высоком огне при жарке стейка. Шатель ничего не сказал, но с удивлением посмотрел на Е Лин. Хотя Е Лин и сказал, что это просто, на самом деле это было очень сложно. Помимо всего прочего, очень сложно было нарезать сухожилия в говядине, не повреждая саму говядину или не теряя соус. Он спросил себя, смог бы он сделать этот метод обработки говядины. — Мальчик, заинтересованы ли вы в изучении французской кухни? Ваша обработка ингредиентов — это то, чего я никогда раньше не видел, будь то говядина или эти гарниры, это действительно идеально. С вашей обработкой ингредиентов, вы очень подходите для изучения французской кухни. Очевидно, что Шатель проявил талант к Е Лин. И Шатель не сдерживал своего голоса. Студенты с удивлением посмотрели на Е Лин, когда услышали это. Они не могли поверить, что Шатель действительно пригласил Е Лин. Можно сказать, что если Е Лин кивнет сейчас, он определенно сможет стать учеником Шателя. И как только он станет учеником Шателя, можно сказать, что он определенно станет крупной фигурой во французской кухне в будущем. — Извините, хоть французская кухня и действительно хороша, я должен отказаться. — Что? Услышав это, Шатель удивленно посмотрел на Е Лин. Он думал, что Е Лин согласится, но она отказалась. Знаете, было так много людей в Юаньюэ, которые хотели стать учениками Шателя, но они не согласились. На этот раз он сам пригласил ее, но она отказалась. Если бы другие люди узнали об этом, они бы, вероятно, были в шоке. — Почему? — Потому что, хоть французская кухня и действительно хороша, в конце концов, она является одной из трех крупнейших кухонь в мире, но все равно недостаточно для кухни, которую я хочу изучать. — Вы хотите изучать китайскую кухню? — Нет, хоть китайская кухня и считается лучшей кухней в мире, это не то, что я хочу изучать. — Так какую кухню вы хотите изучать? — Я хочу изучать кухню мира. — Международная... кухня? Услышав мягкий голос Е Лин, Ся Пэй сразу же

погрузился в глубокие размышления. Можно сказать, что во всем классе, за исключением Ся Пэй и нескольких человек из эссенциального масла, все были в замешательстве и не знали, что это за так называемая мировая кухня. Ся Пэй, который изначально сидел, медленно встал, и его лицо, которое изначально раскололось и раскрыло улыбку, снова стало серьезным. — Вы уверены, что действительно хотите идти по этому пути? Вы знаете, это путь, который не имеет конца. Е Лин мягко улыбнулся, услышав это, и сказал: «Будет ли это китайская кухня, французская кухня или другая кухня, какая кухня имеет конец. В этом случае, почему я не могу выбрать самую сложную. Хотя этот путь и самый сложный, он действительно самый сильный». Глядя на Е Лин, который всегда имел легкую улыбку на лице, Шаппел не говорил, но уставился в глаза Е Лин. И Е Лин не уступал, глядя прямо в глаза Шаппела. В этом мире, независимо от того, какой повар, будут блюда, которыми он хорошо владеет, и блюда, которыми он не владеет, даже отец Юкихиры Сомы, Юкихира Джоичиро, тоже такой. Как мировой повар, Юкихира Джоичиро может сказать, что он владеет кухней многих стран, но не всех стран. Хотя кухня в этом мире и разделена на многие фракции из-за разных географических стран, в представлении Е Лин, эти кухни совсем не хороши. Нет такого понятия, как сильный или слабый, есть только сила повара. Будет ли это китайская кухня или западная или французская кухня, можно почти сказать, что нет конца. Вы можете сказать, что вы освоили определенный тип кухни, но вы никогда не скажете, что вы полностью его изучили. Так называемая мировая кухня — это овладеть всеми типами кухни в мире. Это в основном невозможно для любого человека. Е Лин также знает сложность этого пути, но его цель — легендарный Бог Кулинарии, высшая честь в мире кулинарии, или даже Бог Кулинарии. Если вы даже не осмелитесь бросить вызов этой сложности, лучше пойти домой и отдохнуть. — Я ставлю вам оценку «А».

<http://tl.rulate.ru/book/116383/4586752>