

"Огонь такой большой, разве ты не боишься обжечься? И встряхивание ложки слишком грубое." Глядя на Е Лин, который в этот момент казался совершенно другим человеком, Эрина сразу же удивилась. Перед Е Лин бушевали пламя, словно рычащий дракон, непрерывно рычащий. А Е Лин был похож на воина, сражающегося с драконом, и ложка в его руке была его мечом, убивающим дракона. Его техника приготовления была простой, грубой, дикой и героической. Хотя на первый взгляд это и казалось так, он был совершенно грубым человеком. Но если присмотреться, можно заметить, что каждое движение Е Лин обладает особой привлекательностью, заставляющей не отрывать глаз. Этот простой способ жарки, каждое движение кажется в гармонии с природой, и чем больше на него смотришь, тем вкуснее он становится. Хотя дракон, созданный пламенем, выглядит величественно, при ближайшем рассмотрении он производит впечатление укрощенного, будто его приручил кто-то. И этим человеком был... Мужчина, стоящий перед ним. "Истоки кулинарного навыка "Восемнадцать Драконьих Жарковен" — Восемнадцать Драконьих Ладоней, кажущиеся простыми и грубыми, но соответствующие Книге Перемен. Восемнадцать методов жарки соответствуют восемнадцати кулинарным техникам. Сейчас Е Лин использует шестую жарку из Восемнадцати Драконьих Жарковен. Этот метод специально предназначен для сбора сока на сильном огне. Обычно сбор сока заключается в приготовлении ингредиентов на сильном огне. Хотя часть бульона может проникнуть внутрь ингредиентов, много бульона все равно испарится в процессе сбора сока. Но Восемнадцать Драконьих Жарковен отличается. Она использует силу пламени, чтобы заставить почти весь бульон проникнуть в ингредиенты, минимизируя расход бульона. Однако другие не знают об этом. Когда они видят такой большой огонь, появившийся здесь внезапно, они либо в замешательстве, либо думают, что Е Лин ошибся. Только немногие могут увидеть хоть немного пути в грубых движениях Е Лин. — Хм, Юкихира, знаешь, что делает Е? При таком большом огне разве он не боится, что еда сгорит?" Из-за напоминания Е Лин в прошлый раз между Танакой Хуэй и Юкихирой Сомой ничего приятного не произошло. Поэтому, увидев загадочное действие Е Лин, он сразу же спросил Юкихиру Сому, который был наиболее знаком с Е Лин. Однако в это время Юкихира Соме также скрестил руки и смотрел на Е Лин, совершенно растерянный. После того как Танака Хуэй задал вопрос, он беспомощно почесал волосы и объяснил: — Не знаю, даже если ты спросишь меня. Не смотри на Брата Лин, который обычно очень мягок, но когда дело доходит до готовки, он очень серьезен и требователен. Но у него также много диких идей, и иногда он делает вещи, которые даже меня сбивают с толку. Однако, если я не ошибаюсь, Брат Лин сейчас использует кулинарные навыки. — Кулинарные навыки? ? ? Услышав это незнакомое слово, даже Ишики Хуэй удивленно посмотрел на Юкихиру Сому. Очевидно, даже будучи одним из десяти величайших мастеров Тоцукки, он не знал, что такое кулинарные навыки. В это время, когда сторона Е Лин вошла в заключительную стадию, две другие почти закончили. Хотя Е Лин жарил быстро, он потратил слишком много времени раньше, так что, хотя Е Лин был очень быстрым, общее время все равно было примерно таким же, как у них. А Эрина больше не обращала внимания на Е Лин, а смотрела на паровую кастрюлю перед ней. Когда аромат от нее становился все сильнее и сильнее, Эрина, у которой был только язык Бога, но не нос Бога, могла только обвинить себя в том, что она судила, сварены ли внутри креветки или нет, основываясь на своем опыте. Как только Гу Тяньлин выключил огонь и подал пельмени на другой стороне, Эрина мгновенно выключила огонь и вытащила сваренные вкрутую пельмени, а затем быстро смешала соус, который был заранее подготовлен, очень свободным способом. — Готовка завершена — Готовка завершена — Кухня... Закончена... После того как он положил свою еду на тарелку, Е Лин сразу же достал крышку и накрыл ею. Хотя накрывать еду крышкой может показаться претенциозным, таким образом аромат еды внутри тарелки будет сохранен, и температура еды замедлится. Когда судья начнет подавать еду, сильный аромат еды вырвется наружу, когда он откроет крышку, и этот аромат — это запах, запечатанный крышкой. — Хм... Хао Тяньлин с пренебрежением посмотрел на Эрину и Е Лин и, не задумываясь, подал свою еду. — Три участника закончили свои блюда. Теперь наш жюри

сначала попробует Исе-хотпот, приготовленный г-ном Годой Хаяши, лидером Ассоциации исследования сумо-хотпота.— Хм, я обязательно выиграю это соревнование. Мой Исе-креветка чанко-набэ — это высший чанко-набэ, улучшенный несколькими предшественниками нашего Xiangyan. Как по вкусу, так и по питательности, он совершенно несравним с вашими. Для уверенных в себе людей они уже знают, что выиграли, когда их блюда подаются. Так что в это время Готян Лин скрестил руки с уверенным выражением лица. Однако ни Е Лин, ни Эрина не обращали на него никакого внимания. Для них Готян Лин был всего лишь прыгающим клоуном. Им было все равно друг на друга. Однако, в отличие от беспокойного сердца Эрины, Е Лин уже догадался о результатах до того, как обе стороны приготовили. Хотя его использование сверхслуха и сверхчувствительности к запаху может быть не достигло уровня Пяти Тигров в мире теневой кулинарии, после такого долгого периода тренировок у него все еще есть значительный опыт. Хотя он был полностью сосредоточен, когда готовил, ему действительно было все равно на что-либо. Знаешь, когда соревнуешься с противником, наблюдать за приготовлением противника — тоже своего рода удовольствие.— Хм... Увидев, что Е Лин смотрит на нее, Эрина хмыкнула и отвернулась, оставив ему свою спину. Хотя Эрина была также нервничала в это время, она все равно должна была притвориться, когда пришло время. В конце концов, она была Эриной с языком Бога. Прежде чем результат выйдет, она должна иметь победную атмосферу. Когда еда Хао Тяньлина была убрана, Эрина взглянула на Е Лин и пошла со своей едой. В конце концов, ее еда была сваренными вкрутую пельменями. Если это займет слишком много времени, это повлияет на вкус.— Это... Треугольные пельмени были надуты, и через тонкую кожу пельменя можно увидеть сваренное мясо внутри. Золотистый соус, посыпанный на пельмени, делает их еще более аппетитными. На каждом пельмени несколько тонких водорослей поддерживают пельмени, как зеленые листья. Внешний вид пельменей постоянно становится все более красивым и привлекательным, и это также делает их более аппетитными. Глядя на блюда, поданные Эриной, среднего