

Официантки очень неохотно поставили на стол "белку-мандаринка". Это блюдо отличалось от того, что они обычно видели.

Владельцы магазина нюхали. "Ааа, блюдо подано". Мы еще даже не ели, но этот аромат уже ошеломляющий". Похоже, он довольно вкусный".

"Этот вид выглядит потрясающе. Шеф Ван действительно выбрал хороший ресторан."

"Это рыба-белка мандаринка, верно? Похоже, ее внешний вид отличается от того, что было у меня в прошлом."

Официантки наливали на блюда горячий соус на пару. Это мгновенно сделало скрип похожим на скрип, сделанный белками.

Ву Ю Лан с удивлением сказал: "Это отличается от рыбы-мандаринки белки, которую я видел раньше". Те, что я видел, никогда не издавали таких звуков".

Ву Тянь Он был опытным и знающим человеком и ел всевозможные деликатесы. "Это настоящая рыба-белка мандаринка. Она отличается от того, что подают в большинстве ресторанов."

Ван Мин Ян был немного шокирован. Это был не первый раз, когда он ел в этом месте, когда они добавили это блюдо в меню?

Один из владельцев магазина сказал: "А? Где Мастер Лин? Интересно, как там его блюдо".

Мошенник Тиан взял свои палочки для еды и нетерпеливо взял кусок рыбы. "Сначала я попробую. Это пахнет и выглядит потрясающе. Очевидно, оно тоже будет потрясающе на вкус."

Эта "рыба-белка-мандаринка" была очень похожа на белку. Снаружи хрустящая, внутри мягкая, желто-оранжевого цвета. Такой вид сам по себе подогревал аппетиты у всех.

Мошенник Тиан взял кусок рыбы и положил ему в рот. Он медленно жевал его. Внезапно его глаза расширились. Два вкуса на их вершине взорвались во рту.

Курение!

Сладость!

Когда толпа увидела выражение лица Мошенника Тиана, они были поражены. Что было с этим выражением? Он съел червяка или что-то вроде того?

Один из владельцев магазина спросил: "Вкусно ли это?"

Мошенник Тиан на мгновение засомневался. "Это не вкусно. Пойдем, выпьем вина."

Все подняли свои чашки, но когда они это сделали, Мошенник Тиан опустил свою чашку и начал есть маниакально.

...

На кухне.

Линь Фан снял с шеф-повара наряд, а потом спросил: "Шеф-повар Ли, куда мне это положить?".

Шеф-повар Ли был немного напуган. Он быстро очнулся и вышел вперёд. "Я возьму это."

Линь Фан посмеялся, затем передал форму шеф-повару Ли. Чувство приготовления десяти порций "белки-мандаринки" было довольно хорошим. Он все еще чувствовал себя немного непривычно, когда готовил первую порцию, но ко второй он уже начал чувствовать себя знакомым.

Его движения текли как вода, без единой минутной паузы. Это оставило шеф-повара Ли и других шеф-поваров с широко открытыми глазами и зияющими ртами, полностью забыв о том, что они делали.

Шеф-повар Ли был поражен в тот момент. Он был убежден в кулинарном мастерстве этого человека. До этого он участвовал в нескольких национальных кулинарных конкурсах и несколько раз занимал второе место. Таким образом, он был полон уверенности в собственном кулинарном мастерстве. Даже если бы он познакомился с некоторыми старыми мастерами, он мог бы относиться к ним с уважением, но он, конечно, не думал бы о себе меньше, чем кто-либо из них. Тем не менее, в тот момент он чувствовал, как будто разрыв между ним и тем молодым человеком перед ним был слишком велик.

Он полностью отдал мастерство Линь Фана. Когда он впервые увидел эти ножевые навыки, он был удивлен, но во второй раз он увидел это, его чувства уже не могут быть описаны как "сюприз". Он был полностью ошарашен.

Его скорость была еще больше, чем в первый раз. Она была настолько быстрой, что глаза даже не могли следить за ножом.

Он даже знал, как приготовить белку-мандариновую рыбу. Более того, он делал это настолько хорошо, что шеф-повар Ли думал, что это не проиграет никому другому. Теперь шеф-повар Ли понял. Всегда есть кто-то, кто больше, и всегда есть высоты, которых нужно достичь. Этот

молодой человек, который стоял перед ним, был тем, кто был на пике.

Очевидно, что контроль Линь Фэна над пламенем оставил его одурманенным.

Как Линь Фан помыл руки, шеф-повар Ли сразу же принес полотенце. Если бы шеф Чжан увидел это отношение слуги его, он был бы в шоке. Кулинарные навыки шеф-повара Ли были хорошо известны массам. На самом деле, он был удостоен многих почестей. Тем не менее, в тот момент он был так вежлив с этим молодым человеком.

"Спасибо", - сказал Линь Фан, готовясь покинуть кухню. Это ощущение готовки было неплохим. Казалось, что в будущем ему придётся готовить больше.

Шеф-повар Ли опирался на свою решимость, а затем, наконец, сказал: "Дорогой господин, не могли бы вы сделать еще одно блюдо?"

Линь Фан посмотрел на шеф-повара Ли врасплох. "В чём дело?"

Шеф-повар Ли сказал: "Ваши кулинарные навыки поистине восхитительны. Я хочу еще раз взглянуть на это, и в то же время, я хочу попробовать твою мандариновую белку".
Пожалуйста".

Раз уж он так много сказал, Линь Фан не мог просто оставить его разочарованным. Более того, у этого шеф-повара Ли было такое хорошее отношение, что он не мог отказаться, поэтому Линь Фан с улыбкой сказал: "Хорошо, тогда я сделаю еще одну порцию".

Он не только знал, как сделать это блюдо. В кухне Цзянсу было много других деликатесов, но так как шеф-повар Ли попросил об этом, Линь Фан только что приготовил ещё одну белку мандариновой рыбы.

Шеф-повар Ли наблюдал за ним, не отворачиваясь ни на минуту. На этот раз ему пришлось наблюдать всерьёз и внимательно. Он знал сам, что он уступает в изготовлении этого блюда, поэтому он хотел узнать, где блеск блюда лежал.

Нож навыки были выставлены на показ еще раз. Шеф-повар Ли знал, что он, вероятно, не достигнет такого уровня мастерства в своей жизни, потому что это не то, что можно было бы обучить. Это был сырой талант.

Даже если бы он 30 лет тренировался, это не было бы равнозначно пониманию того, что талантливый человек может достичь за год.

Этот 1% таланта иногда более значителен, чем 99% тяжелой работы. Это популярная поговорка, используемая для поощрения студентов, но эта часть часто опускается, потому что она слишком жесткая.

Даже если вы будете работать еще усерднее, это не составит 1% талантливого человека.

Вок был разогрет. Добавили масло. Шеф-повар Ли отслеживал время в уме. 30 секунд.

Это было на 5 секунд быстрее, чем раньше.

Это сбilo с толку шеф-повара Ли. Он видел, как Линь Фан делал десять порций белки-мандаринки, но каждый раз время было разным.

Он хотел спросить, но не решился. Он боялся потревожить Линь Фана.

Линь Фан поднял рыбу на вок, а затем посмотрел на шеф-повара Ли и улыбнулся: "Этот контроль тепла зависит от чувства". Температура масла должна увеличиться в пять раз. За ней нужно внимательно наблюдать. Тепло от пламени может варьироваться, и поэтому время тоже будет варьироваться". Рыбу-белку мандариновую можно приготовить с пламенем 5-8 уровня, но для лучшего результата ее следует держать на 5 уровне. Каждая секунда вносит свой вклад в нежность рыбы".

Шеф-повар Ли сконцентрировал свое внимание и внимательно слушал. Это заставило его почувствовать, что он вернулся в молодость. Тогда его профессор, которому уже было за семьдесят, объяснял ему все так же, как это делал Линь Фан.

Шеф-повар Ли спросил: "Как вы оцениваете температуру масла в пять раз?"

Линь Фан улыбнулся: "Для этого нужна практика. Тренироваться контролировать изменения в масле".

Шеф-повар Ли кивнул. Это было легко сказать, но сделать это было невероятно трудно.

Линь Фан схватил дополнительные ингредиенты и, не глядя, добавил их в соответствующее время: "Одни и те же ингредиенты, приготовленные разными шеф-поварами, могут произвести совершенно разные вкусы". Тысяча Гамлетов в глазах тысячи людей. Вкусы блюд никогда не могут быть одинаковыми". Даже если это один и тот же шеф-повар, готовящий одно и то же блюдо, каждый раз будет существовать тонкая разница во вкусе. Чтобы контролировать эту тонкую разницу, нужно полагаться на ощущения".

Шеф-повар Ли стоял на стороне Линь Фэна. Он даже не осмелился сделать глубокий вдох. Он просто внимательно слушал.

Тем временем, Линь Фан хотел заработать несколько энциклопедических баллов, так что он не устал объяснять.

Он удалил его из котелка. Вкусная порция белки-мандаринки была готова.

"Энциклопедические очки +1".

Широкая улыбка появилась на лице Лин Фана. Это была легко заработанная Энциклопедическая точка.

Всплески аромата, излучаемого блюдом. Сердце шеф-повара Ли сместилось. Он почувствовал некую спешку. Потом он поднял палочки для еды и засунул кусок рыбы себе в рот.

bzz!

Тело шеф-повара Ли вздрогнуло. Его вкусовые рецепторы полностью взорвались. Этот сладкий и кислый вкус затопил его рот.

Этот вкус заставил его дух начать кипеть. Он закрыл глаза, затем медленно смаковал послевкусие. Вопрос был уже не в том, вкусно ли это. Он поднялся в искусство.

Линь Фан смотрел, как шеф-повар Ли смаковал его с закрытыми глазами, а затем Линь Фан хихикал. Он собрал вещи, а затем приготовился к отъезду.

Когда Линь Фан добрался до двери, шеф-повар Ли открыл глаза. Его выражение сильно изменилось. "Учитель, могу я спросить, где вы выучили свои навыки?"

Что за вопрос...

"Школа New East Cuisine School", сказал Лин Фэн со смехом. Он ушел с кухни и подумал, D*mn. Это все, что я мог сказать, но я не думаю, что есть такая школа.

Шеф-повар Ли был озадачен. Где эта школа New East Cuisine School?

<http://tl.rulate.ru/book/13317/899070>