

— Высококачественные ингредиенты действительно нужно просто приготовить.

Майк почувствовал запах в воздухе и пожаловался, переворачивая свои козьи ребра.

Аромат в воздухе был довольно заманчивым, но для Майка эти ароматы были немного пресными.

Это был умами основного ингредиента, как желтая рыба-дракон из Имана. После приготовления на пару умами рыбы увеличился и стал еще более привлекательным.

Но... Это было все.

Несмотря на то, что он также соглашался с идеей о том, что с высококачественными ингредиентами нужно обращаться просто, если бы у высококачественного ингредиента была соответствующая высококласная техника приготовления, он многократно выигрывал бы у первого.

Основные кулинарные концепции Подземного города теперь были в первую очередь полезны для здоровья, а во вторую — по оригинальному вкусу.

Концепции не были неправильными, но чрезмерный акцент на этих двух концепциях привел бы к потере многих других вкусов.

Подобно человеку, который ел только свежую уху, он никогда не мог ощутить кисловатую остроту пряной и кислой нарезанной рыбы и ароматную остроту острой жареной рыбы.

Семь других участников, очевидно, также следовали этой концепции.

Будь то вареная черная нефритовая черепаха в прозрачном супе или приготовленная на пару желтая рыба-дракон, все они следовали этому правилу.

Именно поэтому половина судей не одобрила Майка, поскольку это противоречило их кулинарной концепции.

Козлиные ребрышки переворачивались на другую сторону и снова придавливали только что распространившийся аромат.

Скорость козьих ребрышек, приготовленных на гриле, не могла сравниться со скоростью их высококачественной кухонной посуды. Их нужно было жарить на слабом огне медленно, иначе внутри не было бы готовности, и соревнование закончилось бы.

Майк не торопился. У него оставался еще час, так что ему не нужно было первым подавать блюдо.

— Это действительно черная нефритовая черепаха. Простое кипячение может выпустить такой заманчивый аромат.

— Я думаю, что желтая рыба-дракон Иман пахнет даже лучше. Несмотря на то, что она была приготовлена на пару, этот секретный соус делает умами еще лучше. Он действительно ученик Джулиана.

— Аромат желтой рыбы-дракона действительно неплох. Он подавил другие ароматы.

Судьи не сидели без дела. Они начали нюхать и комментировать блюда. Конкурсанты получили в основном положительные отзывы судей.

— Это странно. Почему мы не почувствовали запаха козлятины? — Джулиан посмотрел на Майка и с улыбкой сказал: «Может быть, угольки погасли?»

— Это нормально, что мы не чувствуем запаха. Все остальные участники используют ингредиенты высшего уровня. Аромат козы Хейли, естественно, будет подавлен. Участник должен был подумать об этом, когда выбирал свой основной ингредиент, — сказал Дэвид. Это также было напоминанием другим участникам о том, что им следует быть более осторожными при выборе ингредиентов для участия в конкурсе позже.

Нэнси посмотрела на Майка. Выражение его лица было по-прежнему спокойным и собранным. Он натирал маслом ребра козла щеткой. Комментарии судей, похоже, его не впечатлили.

Его сосредоточенность и спокойствие заставили Нэнси ошеломленно смотреть на него.

Действительно ли сосредоточенный мужчина очень обаятелен? Нэнси пришла в себя и улыбнулась от всего сердца. Она не ожидала, что будет смотреть на участника в изумлении. Такой ситуации раньше никогда не было.

— Давай, козочка Хейли! Вперед, брат Аид!

— Может ли быть так, что только высококачественные ингредиенты могут создать восхитительную еду? Неужели эти судьи каждый день едят желтую рыбу-дракона?

— Мне все равно! Я просто хочу поддержать Брата Праведника! Идем против течения! Докажем, что они ошибаются!

— Я впервые вижу блюдо, которое могу себе позволить, на конкурсе Лучший шеф-повар.

Надеюсь, он добьется хорошего результата!

По сравнению с пессимистичными комментариями судей о Майке, комментарии в чате были совершенно противоположными. Все они поддерживали Майка.

— Судьи, я закончил! — Заговорил участник, Альфонсо, выбравший черную нефритовую черепаху. Он финишировал первым.

Камера переместилась на кухонный стол Альфонсо и увеличила изображение блюда.

Панцирь черной нефритовой черепахи уже был снят, а черная нефритовая черепаха, разрезанная на несколько частей, снова превратилась в полную черепаху. Он также вырезал панцирь из какой-то дыни, чтобы держать черепаху вместе. Это выглядело довольно красиво.

Майк нашел время, чтобы посмотреть на большой экран. У этого парня были неплохие навыки резьбы. Панцирь черепахи выглядел как живой, и он использовал тот факт, что дыня после приготовления становилась прозрачной, чтобы блюдо выглядело еще изысканнее.

Метод варки был очень простым, но резной панцирь черепахи помог набрать больше очков.

Это был так называемый ресторанный стиль подачи: хоть он и бесполезен, зато может сделать блюдо вдвое дороже.

— Судьи, я тоже закончил, — вскоре после этого Иман рядом с Майком тоже поднял руку.

Камера сразу же переместилась на кухонный стол Имана. На длинной тарелке в форме рыбы посреди тумана стояла золотисто-желтая рыба-дракон, словно собираясь улететь. Камни и водоросли, вырезанные из моркови и дыни, придавали этому блюду живописный вид.

Майк кивнул. Кулинарные способности этого Имана действительно были неплохими. Будь то его навыки резки, его контроль над теплом или его воображение для компановки, все они были лучше, чем у участника, выбравшего черную нефритовую черепаху. Учитывая подачу этого блюда, он точно попал бы в финальную четверку.

— Ух ты! Эта желтая рыба-дракон так прекрасна! Это выглядит вкусно!

— Моя черепаха действительно проигрывает дракону.

— Он действительно лучший ученик ресторана Такер. Нажмите «Нравится» для шеф-повара Имана!

Когда конкурсанты начали показывать свои блюда, публика начала волноваться.

Согласно правилам конкурса, готовое блюдо сразу же представлялось судьям для оценки, чтобы убедиться, что оно находится в наилучшем состоянии потребления.

Оценки участников, естественно, повлияют на психическое состояние тех участников, которые еще не закончили. Отдел программирования хотел, чтобы они запаниковали.

На судейский стол были поданы вареная черная нефритовая черепаха в прозрачном супе Альфонсо и приготовленная на пару желтая рыба-дракон Имана.

На судейском столе была конвейерная лента, и две тарелки медленно двигались перед судьями. Это было сделано для того, чтобы каждый судья мог внимательно рассмотреть детали блюд и почувствовать запах.

Блюда были поставлены рядом, и разница в их внешнем виде была видна сразу. Метод приготовления на пару очень хорошо сохранил форму желтой рыбы-дракона, а замысловатая декорация сделала ее еще красивее.

Между тем, хотя черная нефритовая черепаха находилась в хрустальной чаше, все же была очевидная разница, когда ее сравнивали с желтой рыбой-драконом.

— Метод приготовления на пару сохранил форму и замысловатый внешний вид желтой рыбы-дракона. Скрытый способ разделки обеспечил маринование рыбы и в то же время сохранил ее внешний вид. Метод конкурсанта Имана очень сложен, — Дэвид похвалил его.

Все судьи также кивнули, чтобы показать свое признание Иману.

Старый Хантер прокомментировал блюдо Альфонсо: «Идея конкурсанта Альфонсо тоже очень изысканна. Он вырезал хрустальную дыню и использовал ее вместо отнятого панциря. Его резьба настолько сложна, что выглядит как живая. Эффект от презентации неплохой».

После того, как вы оценили сервировку и презентацию, наступает важная часть... Дегустация.

Сотрудники набрали им порцию рыбы и порцию черепашого супа, чтобы каждый из судей мог попробовать и прокомментировать.

<http://tl.rulate.ru/book/15113/2649791>