Анджелина и Иман вернулись на арену после некоторого колебания в своих покупках. Они увидели, как Майк безумно бил по куску говядины, когда они вышли на арену, и у обоих на лицах было шокированное выражение.

Сцену, которая должна была быть смешной и жестокой, Майк сделал значимой и красивой.

Железные стержни весом в десятки килограммов в руках Майка выглядели как две легких деревянных палочки. Он размахивал ими с поразительной скоростью. Звуки, напоминавшие удары барабана, были такими же частыми, как капли дождя. Были видны только слабые тени железных стержней. Они были такими быстрыми, что глаза зрителей не успевали за ними.

Выражение лица Майка оставалось таким же спокойным, как всегда, как будто он занимался очень простым и обыденным делом.

Рабочий стол Имана все еще был рядом с Майком. Он пробормотал про себя, кладя купленные ингредиенты на рабочий стол: «Что он делает? Разбивает говядину?»

В конце концов он выбрал детеныша радужной рыбки длиной 50 сантиметров. Он потратил 90 000 монет, потратив на это почти все свои средства.

Если бы это была взрослая радужная рыба, 100 000 монет было бы недостаточно.

Ресторан Такер был известен своим рыбным банкетом. Как лучший ученик Джулиана, он также обладал прекрасными кулинарными способностями в приготовлении рыбы.

Он намеренно сдерживал себя в предыдущих раундах. Вчерашний четвертьфинал был просто испытанием, когда он приготовил желтую рыбу-дракона на пару. Сегодня он покажет им свое настоящее мастерство.

Он намеренно проверил значение РК Аида, когда проснулся утром. Он уже достиг 7 очков, что было всего в 2 очках от него.

Он должен был показать все, что у него было сегодня, иначе ему пришлось бы покинуть это соревнование, если Майк снова наберет 95 очков.

Падас также потратил все 100 000 медных монет. Он выбрал золотую козлиную рульку. Этот 6-уровневый магический зверь был необычным. Его текстура была нежной, поэтому он был довольно популярен.

Анджелина потратила только половину своего бюджета. Она потратила более 40 000 монет, но получила целую тележку ингредиентов. У нее было почти в три раза больше, чем у трех других участников вместе взятых.

Судьи прокомментировали выбор ингредиентов трех участников.

К этому времени уже прошло 30 минут, поэтому конкурсанты сразу перешли к этапу приготовления.

Майк бил по мясу, как будто он был машиной для отбивания мяса без эмоций.

— Сколько раз он уже попал в говядину?

— 10 932 раза. К тому времени, когда я отправил это сообщение в чате, он должен был ударить еще 12 раз.

— Что он пытается сделать? Измельчить говядину в фарш? Он мог бы сделать это с помощью мясорубки за три секунды, разве нет?

— Возможно, кулинарная идея Аида состоит в том, чтобы превратить простые процессы приготовления пищи в сложные.

Зрители постепенно замолчали. Они даже начали считать, сколько раз Майк попал в говядину.

Майк обращал внимание на состояние свиной шкурки в кастрюле в процессе отбивки. Он сразу выключил огонь, когда суп стал белым и густым.

После того, как Майк налил густой суп из свиных шкурок в неглубокую форму, он вычерпал белые водяные креветки из резервуара сбоку. Пока он взмахивал ножом, на плахе начали появляться одна за другой белые водяные креветки, очищенные от панциря и очищенные от жил. После того, как Майк нарезал креветки в однородную креветочную пасту, он добавил их в густой суп и бросил в морозилку, чтобы они быстро остыли.

Да. Майк собирался сделать знаменитые «Взрывные писающие говяжьи шарики»[1]!

Эта знаменитая закуска также была одним из любимых блюд Майка в его прошлой жизни. Что касается того, почему он выбрал это в качестве своего полуфинального блюда, то это из-за бесполезного и эффектного процесса приготовления.

Майк получил рецепт у системы, но еще не был на испытательном поле Бога кулинарии, чтобы попрактиковаться.

Однако, пройдя все недавнее обучение и усвоив весь опыт и рецепты мастеров, Майк все же был уверен, что у него все получится с первой попытки.

Термины «взрывные» и «говяжьи шарики» имели решающее значение для «Взрывных писающих говяжьих шариков». Качество белых водяных креветок было лучше, чем у креветок-богомолов, а приготовление говядины вручную придало ей больше души по сравнению с измельчением в блендере. Он использовал свой опыт шеф-повара, чтобы убедиться, что говядина доведена до идеального состояния.

Железные стержни Майка были сделаны специально. Каждый из них весил около 40 кг.

3,5-килограммовый железный прут был слишком легким для него, и это повлияло на его выступление.

Под стержнями говядина постепенно превращалась в фарш, но Майк не собирался останавливаться в ближайшее время.

Бульон из говяжьих костей кипел в большой кастрюле сбоку. Большая бычья кость была обычной, так что медленно доносившийся аромат не был чем-то необычным.

Он посмотрел на Имана, который обрабатывал радужную рыбу сбоку. Красочная радужная рыба уже была обработана, а различные ингредиенты были нарезаны с применением всевозможных причудливых навыков. Они выглядели очень красиво и привлекли внимание многих зрителей.

Конечно, все с нетерпением ждали Анджелину, эту девушку, которую называли «Кухонная волшебница». Она обрабатывала ингредиенты, разбросанные по всему ее рабочему столу.

Удивительно, но в ее ингредиентах не было мяса. Это были овощи.

— У нее только овощи? Какой сюрприз преподнесет нам Анджелина сегодня? Мне так любопытно, — сказал Дэвид с удивлением. Очевидно, судьи обнаружили это только после того, как она выставила все свои ингредиенты на кухонный стол.

Приготовление мясного блюда не было обязательным на конкурсе, но по сравнению с вегетарианским блюдом, которое было более легким на вкус и более строгим, у мясного блюда был более высокий верхний предел.

Некоторые участники уже готовили вегетарианские блюда на шоу раньше, и их оценки были менее чем удовлетворительными.

Сегодня был решающий полуфинал, который определил список имен финалистов. Тем не менее, Анджелина решила приготовить вегетарианское блюдо, что было действительно неожиданно.

Иман и Падас тоже посмотрели на Анджелину, когда услышали комментарии. В их глазах

мелькнула радость.

Анджелина была, вне всяких сомнений, самой конкурентоспособной участницей конкурса. Будь то ее полное значение РК или навыки, все остальные участники вряд ли могли сравниться с ней. Они не ожидали, что сегодня она сделает такую глупость, как приготовит вегетарианское блюдо. Она забыла взять свой основной ингредиент?

— Приготовить вегетарианское блюдо? Интересно, — Майк слегка приподнял брови. Он не думал, что Анджелина решила приготовить вегетарианское блюдо.

Если китайский суп с тушеной капустой мог попасть в меню государственного обеда, то почему бы не сделать то же самое и вегетарианскому блюду?

Только повар, который готовил, имел значение.

* * *

Здание Национальной обороны, кабинет маршала.

Фердинанд смотрел прямую трансляцию на экране с улыбкой на лице.

Судя по отзывам Си за последние два дня, этот парень очень хорошо адаптировался к жизни в Подземном городе. Он даже смог придумать решение для увеличения трафика своего аккаунта за короткий период времени. Вскоре он получил одобрение Нэнси и доступ к семье Маккарти.

— Интересно. Я хочу посмотреть, какие изменения ты можешь внести в Подземный город, — Фердинанд закрыл интерфейс прямой трансляции и подключился к телефону своей секретарши.

— Маршал, президент прислал нам письмо с вопросом о вашем мнении по поводу отмывания денег семьей Диксон.

———

1. https://www.youtube.com/watch?v=BhFBaaqVEEw

http://tl.rulate.ru/book/15113/2706227