

Прошло больше половины времени. Атмосфера постепенно накалялась, пока Майк ждал, пока остальные три участника закончат.

Дин!

Когда прозвучал хрустящий звон, Падас открыл духовку и достал золотисто-коричневую золотую рульку. Ее богатый аромат разносился по залу, привлекая всеобщее внимание. Оператор также приблизил золотую рульку, сделав идеальный кадр.

Козья рулька блестела от небольшого количества масла, как мерцающий кусок золота на свету.

У ловких золотых козлов были естественные хищники на пастбищах, и поэтому их скорость и ловкость могли помочь им избежать добычи большинства хищников. Это также создало их первоклассную голяшку.

— Цвет этой золотой ножки просто фантастический! Вы действительно можете найти такие первоклассные ингредиенты здесь в супермаркете Моха, и это намного дешевле, чем я ожидал, — с благоговением прокомментировал Дэвид, без тени напора похвалив спонсора программы.

— Судя по цвету и уникальному аромату, эта золотая рулька очень высокого качества. Качество ингредиента можно увидеть в различных аспектах. Это действительно то, с чем обычная козлятина не может сравниться. Это также проверяет способность шеф-повара выбирать ингредиенты, — кивнув, прокомментировал Джулиан, сознательно глядя на Майка.

Этот комментарий, похоже, был адресным. У всех судей были разные мысли.

Почти в то же время была готова и радужная рыбка Имана. В тот момент, когда он поднял крышку кастрюли, яркие цвета застали всех врасплох. Изысканная сервировка сделала блюдо еще красивее.

Падас и Иман подняли руки, показывая, что закончили готовить.

Вся золотая рулька была помещена на деревянную пластину в стиле ретро. Были маленькие кусочки зеленых овощей, украшающих края, подчеркивая главное блюдо и создавая визуальный праздник.

Радужная рыбка Имана была очень изысканно украшена. 50-сантиметровая радужная рыбка выглядела так, словно над ней была радуга после какого-то украшения на ее красивой коже. Это было потрясающе.

Майку потребовалось некоторое время, чтобы посмотреть на две тарелки. О золотой рульке Падаса особо и говорить нечего. Совершенная посуда произвела, казалось бы, идеальное блюдо. Другими словами, это может сделать любой, у кого есть руки.

Помимо того факта, что ингредиент был достаточно дорогим, в общем процессе приготовления не было ничего особенного, будь то приправа или используемые методы.

Было очевидно, что этот парень хотел только продолжить кататься на вчерашней волне жареных ребрышек. Вдобавок ко всему, он думал, что выбрал первоклассную рульку, которая может получить высокие оценки судей.

Он еще раз взглянул на радужную рыбку Имана. Будь то сервировка, общая подача или аромат, это блюдо было намного лучше, чем приготовленная на пару рыба, которую он представил накануне.

Наверное, Эми это очень понравилось бы. Ведь это радужная рыба. Я могу принести им несколько штук. Майк уже думал о том, как приготовить это местное блюдо, когда вернется.

Правила конкурса остались прежними. Первыми будут оцениваться те, кто финишировал первым.

Золотая рулька Падаса была помещена перед судьями. Судьи рассыпались в комплиментах блюду, но особо оно никого не заинтересовало.

Судьями были либо лучшие повара, либо известные гастрономические критики. Жареная рулька такого стандарта не стала для них неожиданностью. Ребрышки Майка, приготовленные на углях, не могли сравниться с этим ни в одном аспекте.

Судьи знали, что хотел Падас. Хотя они не указывали на это прямо, им действительно не за что было его хвалить.

Сотрудник разрезал рульку на небольшие порции и доставил их каждому судье.

Судьи откусили кусок, и большинство из них дали небрежные похвалы.

— Если вы все этого не говорите, я скажу. Падас, у тебя неплохая золотая рулька, а золотая коза действительно хороша для жарки. Это также очень классический способ приготовления пищи, — старый Хантер отложил вилку и серьезно сказал Падасу: «Однако твой способ приготовления можно найти в любом ресторане, где подают жареную рульку. Единственная разница в том, что ты использовал редкого золотого козла».

— Могу сказать точно, что эта золотая рулька для меня вовсе не сюрприз. Приправа слишком обычная, и я даже чувствую, что ты тратишь в пустую такую хорошую голяшку.

Падас, который сначала думал, что у него все хорошо, вдруг стал выглядеть не очень хорошо. Он шевельнул губами, но предпочел промолчать.

— Да. У этой жареной рульки очень обычный вкус, потому что она была плохо промаринована. В мясе очень отчетливые вкусовые слои, и это ужасно, — Нэнси отложила нож и вилку, лишь немного попробовав.

Она очень небрежно сказала: «У тебя еще есть полчаса, и если бы ты использовал это время, чтобы замариновать толстый кусок мяса, результат определенно был бы другим. Хотя ты можешь получить более высокую оценку за то, что первым представил блюдо, поскольку сравнивать не с чем, для судей важнее отношение повара к своему блюду».

От комментариев Нэнси лицо Падаса стало бледным как полотно. Он очень хорошо знал, какой силой обладает Нэнси, и этот комментарий был равносителен тому, что его сразу же выгнали из финала.

Верно. Судьи выставили свои оценки.

Падас набрал всего 75 баллов и побил рекорд по самому низкому баллу в полуфинале.

Падас стоял в стороне в отчаянии. Этот счет был полным унижением. Это означало не только то, что у него не было шансов попасть в поместье Маккарти, но также означало, что если он захочет продолжить становиться знаменитостью, это окажет негативное влияние.

Иман тяжело сглотнул. Было очень заметно, что он нервничает.

Судьи сегодня выглядели очень строгими. Вдобавок ко всему мисс Нэнси, которая обычно не комментировала, выступила с резкой критикой. Это было действительно очень страшно.

— Вау, я думаю, мисс Нэнси сегодня очень строгая! Те, кто попытается обмануть, вероятно, получат от нее серьезную порку!

— Мне все еще нравится стиль старого Хантера. Просто скажи, если тебе не нравится то, что ты видишь. Другие судьи просто не желают говорить ничего, что могло бы оскорбить людей.

— Это соревнование неожиданно перешло в тройку лучших. Кто будет устранен следующим?!

Аудитория начала волноваться, и комментариев в прямом эфире было все больше и больше.

Золотая рулька была убрана. Была съедена лишь малая часть.

Следующим блюдом, которое было предложено, была радужная рыба Имана.

Это блюдо пользовалось репутацией фирменного блюда ресторана Такер. Только

состоятельные клиенты будут заказывать это блюдо, и Джулиан приготовит его лично. Это может быть самое известное блюдо на конкурсе в этом сезоне.

Это блюдо изначально было козырной картой Джулиана и Имана, которое они использовали в финале.

Однако, чтобы перестраховаться, поскольку Аид был темной лошадкой, в полуфинале они использовали его.

— Честно говоря, я впервые вижу радужную рыбу. Хотя это детская версия, она очень потрясающая, — прокомментировал Дэвид, глядя на рыбу, которая медленно двигалась мимо него.

— Это вина мастера Джулиана, что он установил такую высокую цену на это блюдо. 500 тысяч за рыбу. Я действительно не могу позволить себе это есть, — сказал судья с улыбкой.

Хотя радужная рыба была очень популярна из-за ее высокой стоимости, Нэнси, вероятно, была единственным присутствующим судьей, который когда-либо пробовал ее.

— Выглядит вполне прилично. Раскраска была сделана хорошо, а сервировка очень изыскана, — кивнув, прокомментировал старый Хантер.

После показа сотрудник взял разные части рыбы и положил их на небольшую тарелку, чтобы судьи попробовали.

Старый Хантер положил мясо с тела рыбы в рот, и глаза его мгновенно загорелись. Он медленно попробовал рыбу, прежде чем проглотить ее. После этого он взял мясо из брюшка рыбы. Он улыбнулся. Наконец, он взял мясо возле головы рыбы и закрыл глаза от удовольствия.

— Эта рыба действительно высшего сорта. Она мягкая и нежная. Покрутившись на кончике языка, она скользит по горлу, оставляя свою свежесть во рту. Это мясо возле головы рыбы лучшее из лучших. Оно очень свежее, и именно в нем заключена вся суть рыбы. Я только слегка откусил и чуть не прикусил собственный язык, — старый Хантер посмотрел на Имана с восхищением. «Эта рыба была как раз приправлена. Это не маскировало свежесть рыбы, а делало ее еще лучше».

— Спасибо, — Иман вздохнул с облегчением. Старого Хантера и его мастера никогда не было легко удовлетворить этой программой. Он не ожидал такого хорошего обзора.

— Нелегко слышать комплименты от старого Хантера. Но это именно так, как он сказал. Эта радужная рыба действительно приятный сюрприз. Как и ожидалось от хорошего учителя. На данный момент это лучшая рыба в соревнованиях этого сезона, — Дэвид положил палочки для

еды и показал Иману большой палец.

Иман смиренно поклонился. Хотя он очень старался контролировать свое выражение, он все еще не мог сопротивляться тому, чтобы его губы приподнялись.

Джулиан с удовольствием посмотрел на Имана. Он возгордился, услышав, как судьи хвалят его ученика.

Если бы все прошло гладко, Иман, вероятно, получил бы одно из мест в финале.

Нэнси попробовала только кусок мяса рядом с головой и бесстрастно опустила палочки. Как человек, не раз пробовавший радужную рыбу в ресторане Такер, она могла сказать, что блюдо Имана можно считать только нормальным. Однако у него были очень прочные основания. Иначе он не смог бы управлять рестораном с этим блюдом.

Конечно, этот стандарт не вызовет у нее желания затащить его в поместье Маккарти.

Если она действительно хотела иметь дома радужную рыбу, все, что ей нужно было сделать, это позвонить, чтобы заставить Джулиана прийти, чтобы сделать это для нее. Зачем ей нужно было брать его ученика?

Высокая оценка судей дала Иману 93 балла. Это был довольно высокий балл на конкурсе.

Все равно не 95? Иман был немного разочарован. Однако это уже была самая высокая оценка, которую он получил от судей на конкурсе. Он лишь немного возмутился, что не смог превзойти Аида за жареные козьи ребрышки.

Однако его сегодняшняя общая оценка 92,7 была намного выше, чем в предыдущий день после того, как она была вычтена на основе коэффициента, и были добавлены его 9 очков РК.

Когда он увидел свой окончательный счет, Иман не мог не улыбнуться.

Однако угроза Анджелины все еще существовала. В конце концов, у нее были полные оценки РК.

Но Аид был другим. Хотя его значение РК резко увеличилось по сравнению с предыдущим днем, в настоящее время оно составляло всего 7 баллов.

— Согласно текущему счету, если Аид хочет обогнать Имана, он должен получить более 96 баллов по оценке судей.

— Старший брат Иман чувствует себя сегодня исключительно хорошо. Я чувствую, что Аиду и Анджелине становится все труднее.

— Похоже, Анджелина почти закончила со своим блюдом. Но я до сих пор понятия не имею, что готовит Аид.

— Я думаю... Может быть, он готовит горшочек из говяжьего фарша с креветками?

— 25 632 раза! Это руки робота?!

Количество зрителей в прямом эфире превысило 1,6 миллиарда человек. Неплохое влияние на программу оказала радужная рыба.

Майк все еще спокойно отбивал свою говядину. Ярко-красная говядина превратилась в пюре. Оно было липким, но упругим. После непрерывного отбивания более 20 000 раз Майк почти покончил с говядиной.

Бог кулинарии отбивал говядину 26 800 раз, чтобы приготовить Взрывные писающие говяжьи шарики. Майк решил придерживаться этого числа.

С другой стороны, Анджелина уже приготовила свое блюдо. Поднимая руку, она повернулась и с тревогой посмотрела на Майка.

Иман получил очень высокий балл. Хотя она была уверена в себе, она не могла не волноваться за Майка.

Удовлетворить всех 10 судей конкурса одновременно было довольно сложно.

Камера приблизилась к тарелке Анджелины. Это была хорошо структурированная, но грубая мясная гора. Различные виды мяса были сложены в небольшую гору. Получилось очень ярко и расчно и выглядело очень аппетитно.

— Она использовала кучу овощей, чтобы сделать гору мяса. Анджелина действительно впечатляет, — Дэвид посмотрел на мясную гору, которая прошла мимо него, и сделал ей комплимент. «Даже при внимательном рассмотрении вы не сможете отличить это мясо от настоящего. Оно даже пахнет мясом».

— Это очень инновационная идея, которая демонстрирует очень хорошие навыки. Это первый раз, когда я вижу, что имитация мяса делается вживую. Отличная работа, — старый Хантер тоже похвалил ее.

— Еще одно впечатляющее шоу. Когда все думали, что она собирается приготовить

вегетарианское блюдо, она приготовила мясное блюдо.

Судьи были полны похвал и интереса к блюду Анджелины.

Для сравнения, Иман просто воссоздал радужную рыбу Джулиана, и блюдо Имана, как ученика Джулиана, не стало большим сюрпризом.

Однако Анджелине удалось держать всех в напряжении при покупке ингредиентов. Эта финальная презентация мясной горы превзошла все ожидания. Это было похоже на то, как художник создает произведение искусства. Это было захватывающе.

Эта дева довольно интересна. Она знает, как играть в эту игру. Майк тоже был потрясен, увидев мясную гору.

Если бы Анджелина вела себя с ним чуть более нормально, он бы сделал ей больше комплиментов.

Однако эта барышня казалась немного ненормальной. Может быть, у нее был кумирный мозг?

<http://tl.rulate.ru/book/15113/2706229>