Взрывные белые говяжьи шарики, высоко оцененные Нэнси и старым Хантером, можно охарактеризовать как неожиданность и внезапную редкость.

Когда другие судьи увидели это, они тоже начали пробовать. Восклицания и охи следовали один за другим, и одежда трещала. Это была редкая сцена в истории конкурса.

Это полностью отличалось от обычного внешнего вида этих говяжьих шариков. Взрывной вкус действительно уносил судей в небеса.

Джулиан посмотрел налево и направо, чувствуя себя немного подавленным. Выступление судей, казалось, было неблагоприятным для Имана. Какие секреты скрыты в этом говяжьем шарике?

Затем он взял шарик и внимательно осмотрел его, все еще не видя ничего особенного, а затем отправил его в рот.

Одним укусом Джулиан почувствовал, что разбил оболочку, нежная говядина была разрезана зубами, а горячий суп расплескался по всему рту.

— Горячо!

Джулиан был поражен, но он не ожидал, что говяжий шарик на самом деле был приготовлен с супом!

Он быстро понял, что это холодец из креветок и белого бульона, который Аид ранее завернул в шарик, но он не ожидал, что это будет такой завершающий штрих.

Вкус сладкой креветочной пасты в сочетании со вкусом свежей говядины превзошли все его ожидания. Вкус этого мясного шарика был невероятен.

Используя относительно дешевые ингредиенты, воздействие этого блюда было намного лучше, чем у трех дорогих ингредиентов предыдущих трех блюд.

Как старый повар, который готовит уже сотни лет, он также должен признать, что это действительно потрясающе.

Это блюдо можно использовать в качестве фирменного блюда в ресторане, просто нужно будет немного его украсить.

В возрасте Аида, вчерашние козьи ребрышки на гриле, плюс сегодняшние взрывные белые говяжьи шарики, если у него не было могущественного мастера, и он сам все понял, тогда он действительно гений среди гениев.

Иман в опасности. Настроение Джулиана становится все тяжелее, хотя он также хотел, чтобы его ученик вышел в финал, но мисс Нэнси проявила большую привязанность и признание к Аиду, и это неизбежно. Это также повлияет на оценку других судей.

Кроме того, будучи трехкратным судьей конкурса Лучший шеф-повар, его щедрый гонорар за выступление и последующая слава не позволили ему дать своему ученику значительную помощь на конкурсе.

— Паста из белых водяных креветок, завернутая в разбитую говядину, действительно очень креативна и удивительна. В выборе ингредиентов они также дополняют друг друга. Это стоит изучить всем шеф-поварам, — Джулиан отложил ложку. Он посмотрел в камеру и сказал: «Тем не менее, шеф-повар должен завершить блюдо во многих аспектах. Первое, что, наконец, представляется посетителям, - это внешний вид блюда. В связи с этим, я думаю, участник Аид, ты можешь продолжать укреплять свои навыки, чтобы сделать блюда более визуально привлекательными».

— Спасибо, — Майк улыбнулся и кивнул, но в душе он проклял старого лиса.

Другие судьи похвалили вкус блюда. Джулиан не нашел изъяна во вкусе. Он также опустил несколько похвал по пути, а затем сконцентрировался на внешнем виде.

Он также мог вырезать пару маленьких цветков и положить их на тарелку, и сделать все красиво, но не видел в этом особого смысла.

— Я не думаю, что есть какие-либо проблемы с этой презентацией в маленькой миске. В конце концов, не все рестораны такие грандиозные, как ресторан Такер, и каждое блюдо должно быть украшено изысканным и красивым декором, — Дэвид улыбнулся и упрямо высказался. На улицах запада города спрятано много маленьких ресторанчиков. Наиболее распространенной подачей являются маленькие миски.

— Блюдо невелико, но вкус однозначен, а подача недостаточно красива, но вкуснее, чем во многих крупных ресторанах. Если бы вы могли съесть такую маленькую тарелку дымящейся говядины зимним утром, это было бы действительно прекрасно. Зачем тебе эти модные блюда?

— Я согласен с этим. Есть фрикадельки и пить бульон, посыпанный нарезанным зеленым луком, вкуснее из маленькой миски, чем есть рыбу из большой кастрюли, — сказал старый Хантер.

Профессиональный гурман, такой как Дэвид, действительно знал немного лучше о том, как правильно питаться.

Все судьи, которые сказали это, кивнули головами.

Нэнси маленькими глотками съела четыре говяжьих шарика и выпила весь суп из говяжьих костей в миске, только чтобы понять, что она насытилась.

Сегодняшняя трапеза была явно в полной власти Аида.

Я думала, что нашла мастера барбекю, но теперь кажется, что он еще мастер катать фрикадельки.

— Режиссер, количество людей на трансляции превысило 2 миллиарда.

В наушнике прозвучал голос помощника. Глаза Джонни загорелись, он включил браслет и взглянул на прямую трансляцию.

Конечно же, количество людей на главной трансляции конкурса только что превысило два миллиарда, достигнув исторического пика.

Более того, это также исторический пик популярности в чате.

Инцидент с Аидом, наложенный на предыдущий несчастный случай, когда у Нэнси порвалась бретелька, привел к чрезвычайно ужасающему трафику.

— Этот ребенок - благословение! — Джонни посмотрел на Аида яркими глазами и полностью забыл о вчерашнем сожалении об отставке Джаспера. Кажется, что им действительно повезло в этом году. Их критиковали как самый скучный конкурс шеф-поваров, но с такой высокой популярностью об этом все забудут.

— Вы должны заставить его пройти в финал, — Джонни закатил глаза, быстро набрал строку на браслете и отправил ее.

Оценка судьями взрывных белых говяжьих шариков Аида была такой же захватывающей, как американские горки. От низких ожиданий от внешнего вида до шока при дегустации, это можно описать как падения и взлеты, а настроение аудитории металось еще сильнее.

Тем не менее, Иман и Анджелина получили очень высокий балл и сохранили определенное преимущество над Аидом в значении РК, что также ставило в неизвестность контратаку Аида и его выход в финал.

— Хорошо, судьи закончили дегустацию и дали взрывным белым говяжьим шарикам Аида очень высокую оценку. Может ли он снова совершить вчерашнее чудо? Пожалуйста, судьи выставьте оценки! — Громко сказал ведущий, и за судьями появился 15-секундный обратный отсчет.

Сцена внезапно затихла, и все спокойно смотрели, как на большом экране идет обратный отсчет.

Иман крепко сжал кулаки, холодный пот скатился по его лбу, а с кончика носа капало на землю. Он не мог подумать, что уродливые шарики Аида могут принести ему такую большую угрозу.

Если он будет устранен, это не будет так уж плохо. Падас взглянул на Имана, демонстрируя несколько ухмыляющуюся улыбку.

Он все равно был устранен, но если он увидит, что Иман, который обычно высокомерен, потому что его хозяин - судья, будет устранен, его настроение улучшится.

Однако этот парень, который появился из воздуха, действительно силен.

Судьи были полны похвалы два дня подряд. Это сцена, которая не появлялась за весь сезон.

http://tl.rulate.ru/book/15113/2706233