

Острая свиная корейка - последнее блюдо, которое приготовит Майк.

Но сегодня он сменил свиную вырезку на змеиную и сделает острую змеиную корейку, чтобы у людей в Подземном городе был запоминающийся опыт.

Сегодня Майк планировал устроить быструю битву. У этой Медузы толстая вырезка и не было запаха, но она обладала уникальным ароматом, поэтому не было необходимости делать обработку.

Это также атрибут лучших ингредиентов. Простое приготовление может высвободить содержащуюся в нем вкуснятину.

Резать толстую змеиную вырезку нужно было очень технично.

Эта змеиная вырезка была больше, чем свиная, поэтому Майк нарезал ее на несколько равномерно тонких ломтиков, сначала он надрезал косым ножом, а затем разделочным ножом в противоположном направлении. Скорость была медленной и деликатной, с небольшим количеством обучающих атрибутов.

Разделочные ножи, один из которых предназначен для облегчения нарезки толстого куска мяса, а другой - для улучшения внешнего вида готового продукта.

Медленно нарезав несколько кусочков, Майк начал ускоряться. Он легко резал вырезку змеи ножом, как стрекоза. Порезы были хорошо видны, но мясо не рвалось. Скорость была настолько высокой, что человеческий глаз мог за ней уследить.

— Я думал, что это медленная и тщательная работа, но он пытался научить меня...

— Ты научился? Глаза: я научился. Руки: я завис!

— Все в порядке, пока я замедлю в десять раз, я смогу ясно увидеть!

Зрители выразили свое восхищение навыкам резки Майка.

В его руке змеиная вырезка невероятно хорошо себя вела. Майк демонстрировал чрезвычайно тонкие навыки владения тяжелым ножом, что доставляло огромное удовольствие.

— Навыки резки у Аида, среди игроков в этом сезоне, абсолютно первоклассные. Будь то магическое мастерство позавчерашнего дня или превосходные навыки владения ножом сегодня, это впечатляет, Джулиан кивнул.

По мере того, как на кухню поступало все больше и больше технологических устройств и было более детальное разделение труда, оставалось все меньше и меньше молодых поваров, которые могли успокоиться и отточить свои навыки резки.

Хотя его ученик выбыл в полуфинале, все изменилось. Он все еще восхищался Аидом.

Если молодое поколение шеф-поваров сможет усердно работать, как он, в индустрии шеф-поваров будет много талантов.

Майк был занят резкой, но и Анджелина не сидела сложа руки. Ледяной хрустальный подснежник был вырезан в ледяного хрустального феникса в ее руках. Ее изысканная резьба также была удивительна.

Тем не менее, выбор ингредиентов Анджелины был немного беспорядочным, и на данный момент все еще трудно угадать, какое блюдо она собирается приготовить.

Майк нарезал вырезку, замариновал кусочки мяса, затем нарезал гарниры, и наконец начал разогревать сковороду и добавлять масло.

Самое главное при жарке - это жар. Чем больше тепла на большом огне, тем профессиональнее ты выглядишь, и тем менее знакомым становится мастерство шеф-повара.

Эта змеиная вырезка такая драгоценная, и в городе Такер не было второй, поэтому места для ошибок не было.

Майк положил кусочки на сковороду с горячим маслом, подержал их в сковороде 30 секунд и сразу же слил излишки масла со сковороды.

Поставил другую сковороду на огонь и разогрел масло, добавил в нее специи и обжарил до раскрытия аромата, затем добавил зеленый и красный перец и другие гарниры и жарил, пока они не раскроют свои соки.

В это время он высыпал кусочки мяса на сковороду, обжарил на сильном огне, держа сковороду одной рукой, а ложку - другой, чтобы мясо и красные и зеленые гарниры смешались вместе, подбрасывая и перемешивая одновременно.

Пламя перекинулось из-под сковороды на масло в сковороде, прыгая над ингредиентами, как спецэффект.

— Черт! Сковородка горит!

— Это спецэффекты? В кулинарные шоу добавляются спецэффекты. Это шутка что-ли?

— Это не спецэффект! Это особый способ приготовления! Там идет дым!

— Это потрясающе!

Шквал сообщений бешено прокатился по экрану, и зрители выразили, что они были шокированы. Этот волшебный метод приготовления, такой как манипулирование пламенем, поистине удивителен.

— Огонь в сковороде считается операционной ошибкой, но Аид не удивлен. Кажется, все под контролем. Это и есть то особое кулинарное мастерство, которое он собирается продемонстрировать сегодня? — Дэвид был удивлен.

— Использование огня для придания цвета блюдам является распространенным методом в традиционной кулинарии прошлого, но обычно он используется в процессе жарки и приготовления барбекю в качестве завершающего метода.

— В процессе приготовления подобных блюд, используя такую жестокую обработку огнем, я действительно впервые вижу это. Я не знаю, просто ли это для причудливых и красивых эффектов, или у него есть свои причины, — старый Хантер потер подбородок.

— От козых ребрышек на углях, приготовленных на гриле, до говяжьих биточков ручной работы и сегодняшнего поджигания вырезки кулинарные навыки, которыми овладел участник конкурса Аид, действительно гибкие и изменчивые, но я не знаю, будет ли сегодняшний готовый продукт таким же потрясающим, как его выступление, я действительно с нетерпением жду этого, — женщина-судья сказала с улыбкой, полностью показывая свою признательность Майку.

Яркие ингредиенты, вращались и прыгали в пламени, а достаточная огневая мощь позволила цвету и состоянию блюд быстро достичь наилучшего состояния.

Майк выключил огонь, достал тарелку и закончил все это на одном дыхании.

Когда камера медленно увеличила масштаб, сосредоточившись на свежем, маслянистом, украшенном красными и зелеными полосками жареном поясе, прошло всего пятнадцать минут.

— Дело сделано, — Майк отложил ложку и сделал полшага назад.

— Он закончил!

Все были ошеломлены.

В первых двух играх Майк был последним, и это занимало почти два полных часа.

И в интернете даже появлялись много шуток на этот счет.

Неожиданно Майк сегодня был не только быстрым, но и смехотворно быстрым.

Чтобы показать свои навыки или увеличить время маринования, время приготовления участников обычно составляет более одного часа.

— И это все? Я только штаны снял.

— Я чувствую, что я что-то смотрел, но я чувствую, что я ничего не увидел.

— Я не ожидал, что Аид закончит так быстро.

— Я только что нажал на прямую трансляцию, что случилось?

Шквал сообщений неистово пронесся по экрану, а также был шокирован действиями Майка.

— Это... Не слишком ли это быстро? — Джонни не мог удержаться, чтобы не вскочить со своего места.

Это был финал конкурса Лучший шеф-повар. Пиковая битва этого сезона также являлась идеальной концовкой конкурса. Доход от рекламы только в этом финале достиг 2 миллиардов.

После получения денег вы должны выполнить цель!

Если Майк закончит игру за 15 минут, как он сможет играть следующий час?

Хотя Анджелина - самый популярный игрок до начала шоу, все знали, что зрители на прямой трансляции больше всего хотели посмотреть Аида.

— Э-э... Сегодня Аид действительно быстро удивил людей, — Дэвид взглянул в сторону кресла режиссера, думая о том, как продлить время показа.

Старый Хантер с восхищением посмотрел на Майка: «Скорость никогда не была критерием для оценки качества блюда. Участник Аид ранее показал нам особый способ приготовления вырезки змеи Медузы. Готовое блюдо выглядит очень хорошо и очень захватывающе».

— Я чувствую запах, похоже, это хорошая еда, — Нэнси тоже улыбнулась. Хотя она была

немного удивлена, в ее глазах было больше признательности.

Сотрудники вышли вперед и положили пояс из острой змеиной вырезки на судейский стол.

<http://tl.rulate.ru/book/15113/2706315>