

Эта рыба что, только что вздохнула...?

Пока Цзян Хайфу серьезно начал подозревать что с его слухом что-то не так, он увидел как рыба села и сняла с себя шкуру!

Это была абсолютно идеальная рыбья шкура, без каких-либо следов резки! За исключением отверстий на обоих концах, рыбья шкура была цельной! Следующим действием Старик Ван лишь доказал это!

Он завязал нижний конец шкуры и наполнил его водой!

Увидев это, Ван Лин тоже был поражен.

Он много раз видел как готовит старик, однако он никогда не видел чтобы Старик Ван демонстрировал такой навык!

Похоже что для сегодняшнего поединка старик прошел специальную подготовку, а также вытащил особые навыки которые скрывал долгое время!

- Этот соперник оказался на удивление сильным!

На лбу Цзян Хайфу выступил холодный пот. Вынув промытую рыбную шкуру, он использовал свои точные навыки ножа чтобы разрезать ее на полоски одинаковой ширины! Он готовил блюдо с лапшой из рыбьей шкуры!

В работе с рыбьей шкурой самым трудным было избавиться от рыбного запаха. Обычно повара используют перец чили, сычуаньский перец или другие пряные приправы чтобы скрыть рыбный запах.

Однако это был низкоуровневый подход.

В конце концов не всем нравились специи!

На этот раз блюдо должны были оценить по вкусу, поэтому трудность которую пришлось преодолеть Цзян Хайфу, заключалась в том чтобы приготовить блюдо с восхитительным запахом и без перца чили! Мало того что оно не должно было пахнуть рыбой, оно также должно было обладать вкусом который понравится как молодым, так и старым!

Чем лучше повар, тем больше очарования было у используемых ими ингредиентов; сами ингредиенты будут оттенять друг друга, скрывая свои недостатки и максимально раскрывая сильные стороны!

Поэтому Цзян Хайфу не использовал приправы в своей готовке! Поваренная соль! MSG! Перец! Соевый соус! Имбирь, чеснок и так далее... Ничего подобного!

Кроме того не полагаться на приправы было секретной техникой Цзян Хайфу, которая и позволила ему проложить себе путь в пищевой промышленности! Он дал этой секретной технике дружжелюбное название - «Семейная Кухня Хайфу»!

Это можно считать уникальной особенностью Цзян Хайфу!

Учитывая возраст старика, Цзян Хайфу изначально планировал немного поддаться, чтобы старик не слишком сильно проиграл... Однако увидев технику ножа старика, сердце Цзян Хайфу почти сразу же наполнилось чувством кризиса!

Он действительно не хотел проигрывать эту битву!

Подумав об этом, Цзян Хайфу сделал глубокий вдох и начал готовить другие ингредиенты.

Поскольку он не использовал специи, у него было больше ингредиентов чем у старика, и в большинстве случаев он использовал лишь небольшую часть. Поскольку ему нужно было много чего вырезать, его навыки ножа были очень точными.

Однако увидев «Технику Депрессивного Ножа», Цзян Хайфу неожиданно почувствовал беспокойство! Готовя другие ингредиенты для лапши из рыбьей шкуры, он украдкой поглядывал на старика - он хотел узнать какую еще безумную операцию совершит этот старик!

С другой стороны наполнив половину мешочка из рыбьей шкуры водой, старик добавил внутрь порцию риса.

Сегодня в их доме было двенадцать человек, и он хотел накормить их всех!

Поэтому старик использовал тот же метод чтобы сделать еще один мешочек из рыбьей шкуры. Каждый мешочек был наполнен водой, и после добавления риса раздулся как воздушный шар!

В этот момент Цзян Хайфу также понял важность двух рыб, которых выбрал старик - рыба которую выбрал старик, была старше! Несмотря на то что мякоть старой рыбы была не такой вкусной, но ее шкура была очень прочной! Кроме того это была рыба морской воды, чья шкура была прочнее большинства других видов рыбы!

Поэтому увидев основной ингредиент старика, Цзян Хайфу подумал об использовании рыбы морской волны для приготовления лапши из рыбьей шкуры.

Тем временем разум старика зашел еще дальше, поскольку он налил воду и засыпал рис в шкуру. Он что собирался сделать рыбный рис?

Пока Цзян Хайфу ломал голову над этим...

Старик Ван достал из нижнего шкафа глиняную банку и слегка ударил по ней: «Вставай! Пора за работу...»

После этого он открыл банку.

К изумлению Цзян Хайфу, внутри банки на самом деле находился бело-рыжий кот! Он принял в банке полностью растворимую форму, как жидкость... Однако услышав зов Старика Вана, он сразу же высунул голову из банки.

Цзян Хайфу почувствовал изнутри банки сильный запах сушеной рыбы, которой старик вероятно кормил кота.

Рыжий кот лениво вытянул лапы, затем спрыгнул на землю и неожиданно встал на две задние лапы.

«Сэр, это...»

«Это кот которого я вырастил в своем родном городе, и недавно привез сюда. Этот кот умеет готовить.» - Старик почесал затылок и улыбнулся - «Я слишком стар чтобы наносить восемьдесят ударов в секунду, поэтому я хотел попросить его помочь мне. Брат Хайфу, ты ведь не против?»

Цзян Хайфу поспешно махнул рукой: «Конечно же нет... Пожалуйста, сэр!»

Старику было почти восемьдесят лет...

Поэтому это соревнование изначально было не совсем честным...

Старик помассировал свои мышцы, затем вынул кое-что из кармана и бросил рыжему коту. Присмотревшись, Цзян Хайфу понял что это на самом деле была пара супер маленьких боксерских перчаток!

Зачем они?

Затем пораженный Цзян Хайфу увидел как старик повесил мешочки из рыбьей кожи наполненные водой и рисом на крючки.

После этого старик слегка сузил глаза и посмотрел на рыжего кота: «Готовящий кот! Используй Предупреждение Муай Тай(Предупреждение Муай Тай и Техника Депрессивного Ножа - это онлайн-мемы, используемые для ответа людям которые унижают или высмеивают задротов)!»

Услышав это, рыжий кот внезапно начал бить мешочки из рыбьей кожи!

В следующее мгновение кухня наполнилась звуками «ах, хит, хит, хит, хит, хит, хит, хит !!!!»...

Цзян Хайфу и Ван Лин были поражены: «...»

Будучи поваром с многолетним опытом, Цзян Хайфу быстро понял что делает кот!

Он использовал свои искусные удары чтобы создать трение и нагреть воздух вокруг мешочков, в то время как вибрации от его высокоскоростных ударов вытряхивали всю соль из кожи внутри мешочка...

Он тоже не использовал приправы, однако также не использовал дополнительные ингредиенты!

Цзян Хайфу наконец понял...

Что снова проиграл...

<http://tl.rulate.ru/book/16009/1268319>