

Как только начался отчет времени, Лу Синь и Е Йерин одновременно взяли поднос со своими кальмарами и начали резать их. Они оба отключились от всего и сосредоточили свое внимание на блюде, которое собирались приготовить.

Лу Синь сделала чистый длинный надрез на своем первом Кальмаре и осторожно оторвала от него мешочек с чернилами, отложив его в сторону, прежде чем перейти к следующему. Когда все мешочки с чернилами были собраны, она взяла маленькую прозрачную чашечку и осторожно надавила пальцами на каждый мешочек, выжимая из него все чернила, какие смогла достать.

Выдавить чернила было немного сложно, но Лу Синь и Е Йерин сумели получить приличное количество чернил, которые они могли бы использовать для пасты. Теперь, когда у них были необходимые чернила кальмара, они оба начали работать над своей пастой, которую нужно было сделать с нуля.

"Е Йерин и Лу Синь должны рассчитать сколько нужно спагетти, чтобы им хватило чернил. Паста из кальмаров директора Хан имеет угольно-черный цвет и вкус, сбалансированный сладко-соленый вкус", прокомментировал шеф-повар Цинь.

Он был очень удивлен, увидев Лу Синь лично. Е Йерин постоянно говорил о ней, и ему было любопытно познакомиться с этой женщиной, которая смогла победить его племянника.

Будучи в состоянии сделать лапшу и макароны ручной работы раньше, Лу Синь легко сделала огромный шар черного теста и дала ему постоять около десяти минут, пока она готовила соус и яйца всмятку. Ее глаза постоянно проверяли время, чтобы убедиться, что она не пережарит их.

Хэ Хаотянь в знак согласия с шеф-поваром Цинь кивнул, наблюдая, как его ученица готовит соус для пасты, не сводя глаз с кастрюльки с яйцами.

"Чтобы приготовить яйца всмятку, нужно время. Яйцо должно быть идеально сваренным всмятку, поэтому его нужно готовить около пяти-шести минут. Также очень важно, чтобы после приготовления его в кипящей воде, как можно скорее охладить его, чтобы он перестал вариться изнутри."

"Да, ледяная вода должна быть приготовлена заранее, " согласился с ним шеф Цинь.

По мнению Хэ Хаотяня, Лу Синь уже прошла любительскую фазу. Рожденная с золотым вкусом, она могла бы продвинуться в выбранной ею карьере шеф-повара. Шеф-повару требовалось не только способности и усердие. Дело было не только в приготовлении пищи.

Кулинария была в такой же степени ремеслом, как и искусством: шеф-повар должен уметь

вести переговоры с продавцами, вести инвентаризацию, обучать персонал, соблюдать правила безопасности в середине самого беспорядочного ужина и иногда рисковать при готовке, чтобы успокоить беспокойных клиентов. В этой области Е Йерин побеждал Лу Синь с точки зрения опыта, но это не означало, что она отстанет.

Все были в восторге, когда эти двое начали резать чеснок и лук быстрыми движениями. Как будто они смотрели кулинарное шоу по телевизору.

"Господин Е, госпожа Лу, у вас осталось всего пятнадцать минут, чтобы закончить готовку, а начать подавать блюда!" Голос Хо Мэйли эхом разнесся по арене. И Е Йерин, и Лу Синь слышали ее, но продолжали двигаться с нормальной скоростью, как будто ничего не слышали.

"Теперь речь идет о том, смогут ли они безупречно рассчитать время. Если кто-то из них положит спагетти в кипящую воду слишком рано, она размякнет; но если они не обратят внимания на время, она станет несъедобной." Хэ Хаотянь зевнул и лениво откинулся на спинку сиденья. Он хотел, чтобы Лу Синь быстрее побила Е Йерина, чтобы шеф-повар рядом с ним перестал приставать к нему из-за Е Йерина.

Когда таймер дошел до последних десяти минут, Лу Синь бросила приготовленную ею пасту с кальмарами и варила ее, по крайней мере, три минуты, прежде чем бросить ее на сковороду с соусом, хорошенько перемешав. В отличие от Е Йерина, Лу Синь приготовила три фарфоровые миски, чтобы представить свое блюдо, и крутила макароны в соответствии с тем, как учил ее Хэ Хаотянь.

"Ого, это выглядит превосходно." У кого-то из зрителей потекли слюнки при виде блестящей черной пасты с яйцом всмятку сверху.

"Время вышло! Пожалуйста, представьте ваши блюда нашим судьям!" Голос Хо Мэйли последовал за громким сигналом таймера, который раздражал уши Лу Синь. Она и Е Йерин подняли руки в воздух и смотрели, как официанты берут их тарелки и несут к судейскому столу.

"Поскольку Е Йерин-претендент, бросивший вызов, давайте сначала попробуем его блюдо, предложил Хэ Хаотянь, на что два других судьи легко согласились.

Шеф Цинь только откусил кусочек и улыбнулся своему ученику.

"Йерин, ты же знаешь, что я был против твоего решения посещать Серебряный лист. Я думал, что, получив практический опыт, ты сможешь стать отличным шеф-поваром. Теперь я знаю, что был неправ. Я лучше понял твои причины поступления сюда. Я вижу, что ты довел до совершенства основы, которые ты не любил изучать. Ты хорошо поработал."

Между тем, Хэ Хаотянь смотрел на пасту с чернилами Е Йерина. В ней не было ничего особенного, но ему было интересно, какой она будет на вкус. "А почему на яйце маленькая

трещинка?"

"Я не был осторожен, когда чистил скорлупу. Это моя вина, " признался Е Йерин.

Старший повар кивнул и ничего не сказал. Он разрезал яйцо всмятку и смотрел, как золотистый желток стекает на шелковистые черные пряди спагетти. Быстро попробовав их, Хэ Хаотянь опустил вилку и серьезно посмотрел в глаза Е Йерину.

"Так вот как готовит ученик шеф-повара Цинь? Он совсем не плох", подумал Хэ Хаотянь. несмотря на то, что у него была трещина на яйце всмятку, яйцо имело потрясающий, насыщенный желтый жидкий желток, который шел изнутри и был прекрасно приправлен солью, усиливая вкус.

Паста не была переварена, грибы имели приятный золотистый цвет, и общий вкус имел основные ароматы, которые он ожидал от макаронных изделий с чернилами кальмара.

" Шеф?" Е Йерин не привык, чтобы его старший слишком долго пялился на него. В большинстве случаев это означало, что он совершил ошибку или что его критикуют за его методы.

"Вкус потрясающий. Ничего другого я и не ожидал от ученика шеф-повара Цинь, " сказал Хэ Хаотянь после долгого молчания.

Е Йерин вздохнул с облегчением. Не каждый день можно было встретить такого шеф-повара Мишлен, как Хэ Хаотянь, к тому же он оценил его блюдо.

"Кроме треснувшего яйца, я не заметил ничего плохого в твоей тарелке. Возьму на себя смелость сказать, что вижу в вас большой потенциал", добавил Хэ Хаотянь. Он мельком взглянул на Лу Синь, чтобы увидеть ее реакцию, но его чертова ученица только зевнула и потеряла глаза, как будто ей было скучно, и она хотела вздремнуть, как котенок.

" Большое спасибо, шеф, " Лу Синь показалось, что голос е Йерина звучит более радостно, чем обычно.

Директор Хан доела свою тарелку и посмотрела на Е Йерина.

"Паста превосходна. Можно легко сказать, что это ручная работа. Пряди нежные и вкусные. Хорошая работа, ученик Е."

Теперь, когда судьи закончили дегустировать блюдо Е Йерина, настала очередь Лу Синьи представить свою пасту. Ее видимое спокойствие умело скрывало нервозность из-за тарелки. Все могли быть одурачены ее внешностью, но ее муж хорошо знал, что Лу Синьи раньше не готовила пасту из чернил кальмара, просто взглянув на нее.

Шэнь И положил руку на голову Шэнь Юянь, когда малышка села к нему на колени, а Шэнь Цзичень встал и подошел к перилам отделяющие VIP-места от кухонных столов Е Йерина и Лу Синьи, встав на цыпочки и опираясь на них, чтобы все получше рассмотреть. Его широко раскрытые глаза смотрели на тарелку приемной матери, поражаясь тому, что она умеет готовить черную лапшу.

"Юянь, посмотри на мамину черную лапшу, " позвал он сестру-близнеца.

"Гэгэ! Это не лапша!" Поправила брата Шэнь Юянь. Затем она потянула Шэнь И за рукав, чтобы привлечь его внимание. "Папа, разве это не горько?"

Шэнь И поднял бровь. "Почему ты думаешь, что оно горькое?"

"Но, папа, оно же черное! Кофе тоже черный. Он горький, мне это не нравится, " гордо сказал Шэнь Юянь, как будто это была самая очевидная вещь в мире.

"Но я не думаю, что мамина паста горькая. Если наша маленькая Юянь не хочет мамину пасту, то можно мне их взять?"

В глазах Шэнь И мелькнула веселая искорка, которую наблюдали только жена и дети.

"А можно мне тоже взять долю Юянь?" Добавил ее брат-близнец, зная, что Шэнь И дразнит сестру.

"Нееееет!" Девочка надула покрасневшие щеки и сердито посмотрела на брата. "Не бери мою долю! Мамина паста, должно быть, очень вкусная."

"Разве ты не говорила, что она горькая? Мы с папой храбрые. Мы будем есть все, что мама приготовит для нас. Правда, Папочка?"

Широкая улыбка на лице Шэнь Цзиченя заставила Шэнь И усмехнуться.

" Правильно. Мама-самая лучшая. И Цзичень, пожалуйста, отойди от перил, а то мама нас отругает, если увидит тебя."

Еще во время кулинарной битвы судьям были представлены три миски пасты из чернил кальмара, приготовленной Лу Синьи. Хэ Хаотянь был впечатлен подачей Лу Синьи. Казалось,

что эта короткая тренировка с шеф-поваром Кавасима улучшила навыки подачи и презентации Лу Синьи.

Лапша была скручена и помещена в белую фарфоровую миску. На ней лежало красивое яйцо всмятку, ожидающее, когда его проткнут, чтобы он мог выпустить свою прелесть. Вокруг него Лу Синьи разбросала мелко нарезанный зеленый лук и обжаренные грибы, которые контрастировали с черной лапшой.

"Ах, это выглядит так просто, но элегантно, "прокомментировал шеф Цинь, поднимая нож и делая прямой надрез на яйце всмятку. Как только оно было разрезано, вязкий, золотистый насыщенный желток вышел изнутри и потек к лапше под ним. Он быстро попробовал яйцо и кивнул сам себе.

"Это то, что вы называете идеальным яйцом всмятку. Мисс Лу не оставила на яйце никаких изъянов, пока чистила его, а само яйцо было прекрасно приправлено только солью. Более того, паста... такая нежная на вкус, и у нее тот шелковистый, соленый вкус, который оставил неизгладимое впечатление во рту. По-настоящему вкусно, " продолжал он.

Хэ Хаотянь гордился, попробовав блюдо своего ученика. Ха! Кто заботится, если Е Йерин кулинарный вундеркинд? С абсолютным языком Лу Синьи она могла легко конкурировать с любым гением в отрасли, копируя и улучшая свое блюдо.

"Мысль о том, откуда берутся чернила кальмара, может показаться немного странной другим людям. Как следует из названия, чернила кальмара происходят из наполненного чернилами мешка, который кальмар использует в качестве защитного механизма против своих врагов. Как вообще кто-то догадался, что чернила кальмара съедобны, для меня до сих пор остается загадкой", Хэ Хаотянь последовал примеру шеф-повара Цинь и поделился своим впечатлением от блюда Лу Синьи.

"Что касается пасты с кальмарами Лу Синьи, то гладкая жидкость чернил добавила этому блюду отчетливую соленость. Это напомнило мне соленость морских ежей и устриц, но с другим отличным вкусом. На вкус это приятное блюдо напоминает океан. Во рту я ощутил приливные, но не подавляющие волны."

Хан Цзилин сохраняла молчание и пробовала пасту в собственной миске. Была причина, по которой она выбрала пасту с чернилами кальмара. Это было первое блюдо, которое она научилась готовить у самого Лу Сибая. Это было одно из тех блюд, которые она пробовала, и которые навсегда запечатлелись в ее памяти.

Чернила кальмара придавали спагетти великолепный черный цвет и удивительный вкус.

"Паста из чернил кальмара имеет насыщенный, соленый вкус с оттенком моря, она отлично сочетается с другими морепродуктами. Чернила также универсальны и могут использоваться для окрашивания и ароматизации соусов, свежих макарон и, что довольно интересно, его можно использовать с хлебом и крекерами." Комментарий Хан Цзилин удивили Хэ Хаотяня, так

как он знал причину этого вызова. Как он мог не знать, что эта женщина была влюблена в его друга много лет назад?

"Мисс Лу, не могли бы вы рассказать нам, как вы сделали эту пасту с чернилами кальмара? Хотя вы и Йерин приготовили одно и то же блюдо, я заметил, что есть разница во вкусе спагетти," спросил шеф-повар Цинь.

Лу Синь слегка опустила голову, сцепив руки за спиной.

"Шеф Цинь, я признаю, что это мой первый раз, когда я делаю пасту с чернилами кальмара, но я уже делала домашнюю лапшу. Для этого блюда я приготовила классическую пасту из свежих яиц и использовала ароматные чернила кальмара, чтобы придать ей шелковистый черный оттенок. В то время как чернила кальмара имеют сильный запах, полученная лапша относительно нейтральна по вкусу. Я обнаружила, что свежая паста с чернилами кальмара имеет самый приятный вкус по сравнению с обычной сухой пастой, к которой мы привыкли.

Чтобы создать более нежную, насыщенную лапшу с ее классической соленостью и текстурой нужно использовать более высокое соотношение яичных желтков и яичных белков. Замешивание вручную теста также позволяет оптимально контролировать качество, а добавление соли в тесто обеспечивает более сбалансированный вкус."

Шеф-повар Цинь смотрел на нее, пока она продолжала объяснять свою технику. Он был впечатлен ее манерой поведения. Он видел, как Лу Синь усердно трудилась над своей пастой ручной работы. Она только один раз попробовала пасту из кальмаров Хан Цилин и попробовала свежесжатые чернила, и смогла идеально имитировать блюдо.

Более того, она впервые готовила это блюдо? Шеф-повар Цинь не ожидал, что сможет встретить кого-то, кто обладал такими же способностями, как Лу Сибай.

Его глаза расширились, когда эта мысль пришла ему в голову. Лу Сибай?!

С тех пор как он начал свою кулинарную карьеру в Серебряном Листе десятилетия назад, только Лу Сибай обладал этой способностью воспроизводить блюда после одного вкуса. Глядя на Лу Синь, он не мог не вспомнить того самоуверенного ублюдка, который избил его до полусмерти в их кулинарных битвах.

Было ли это совпадением, что у Лу Синь тоже была та же фамилия, что и у этого человека? Он так не думал. Затем он перевел взгляд с Хэ Хаотяня на Хан Цилин. Эти двое, должно быть, знали о связи между Лу Сибай и Лу Синь.