

Глядя на Е Йерина и Лу Синьи, Цинь Цзяхао подумал, что все повторяется снова. Во время своего пребывания в Серебряном листе он соревновался не только с Хэ Хаотянем, но и с Лу Сибаям. Эти двое мешали ему занять первое место, и он застрял на третьем.

Уверенная улыбка Лу Синьи и вызывающий блеск в ее глазах так сильно напомнили ему Лу Сибая. Если бы эта женщина была дочерью Лу Сибая, то е Йерину действительно будет трудно победить ее. Если она хоть в чем-то похожа на отца, то должна уметь использовать свой вкус в собственных интересах.

Трое судей остались наедине обсуждать, кто победил в первом раунде. Цинь Цзяхао и Хэ Хаотянь указывали на недостатки и сильные стороны каждого блюда, представленного им.

"И Е Йерин, и Лу Синьи приготовили свои блюда одним и тем же способом, разница между ними заключается во вкусе, " прошептал шеф-повар Цинь Хэ Хаотяню и Хан Цзилин.

Женщина кивнула, соглашаясь с его мнением. Это простое блюдо демонстрировало профессионализм Е Йерина на кухне, в то время как Лу Синьи демонстрировала свою способность копировать чужое блюдо.

"Вкус трудно определить. Чернила кальмара богаты глутаматом, наполняя все, к чему они прикасаются, умами. Поскольку вы оба указали на сильные и слабые стороны обоих блюд, давайте теперь решим, кто победит в первом раунде."

Е Йерин нервно стоял у кухонного стола. Он был несколько разочарован тем, что ошибся с вареным яйцом.

Тем временем напротив него стояла Лу Синьи со скучающим выражением на лице. Не то чтобы ей не нравилось драться с е Йерином, но она хотела бы закончить эту кулинарную битву как можно скорее. Однако она знала, что ей будет нелегко победить Е Йерина на этот раз, когда ее положение в сливках общества было на кону.

Хо Мэйли получила конверт с результатом первого раунда и взволнованно вскрыла его. Она одарила е Йерина и Лу Синьи яркой улыбкой, прежде чем открыть карточку.

"Победитель конкурса пасты с чернилами кальмара - Лу Синьи! Поздравляю, Мисс Лу!"

За ее заявлением последовали громкие аплодисменты в зале.

Е Йерин крепко сжал руки в кулаки, стиснул зубы. Он не мог позволить себе ни одной ошибки в следующем раунде, иначе Лу Синьи победит его в сотый раз.

"Мы собираемся начать второй раунд. Позвольте напомнить господину Е, что если он проиграет во второй раз, госпожа Лу будет объявлена победительницей в этой кулинарной битве. Тем не менее, если он выиграть второй раунд, нам придется провести последний решающий раунд, пока мы не объявим победителя." Хо Мэйли объяснила все, чтобы Е Йерин понял сразу.

Ему не нужно было напоминать о том, что произойдет. Он прекрасно понимал, что этот второй тур будет иметь решающее значение для него, чтобы вырвать 10-е место в списке у Лу Синьи.

"Директор Хан, можно узнать, какой вызов ждет нас во втором туре?" спросила ведущая.

Хан Цзилин положила обе руки на стол и обхватила подбородок правой рукой.

"Что касается второго раунда, то я хочу, чтобы Лу Синьи и Е Йерин приготовили для нас восхитительный набор мороженого Моти. Вы вольны сами решать, как его приготовить и какой вкус вы будете использовать. Я даю вам ровно час, чтобы приготовить и преподнести это восхитительное кондитерское изделие с начинкой из мороженого."

"Мороженое Моти? О, Ничего себе." Возбуждение Хо Мэйли поднялось на новый уровень, когда она подумала о том, как Лу Синьи готовит еще один аппетитный десерт. "Мороженое Моти набирает популярность во всем мире. Для тех из вас, кто не знает, что это такое, подумайте о шариках мороженого, завернутых в тонкое тесто Моти.

А теперь, Господин Госпожа Лу, вы слышали, что сказала наш директор, так что, пожалуйста, возвращайтесь к своим столам, поскольку время официально начинается!"

Как только таймер начал обратный отсчет, Е Йерин и Лу Синьи побежали к продуктовому складу, расположенному прямо рядом с огромной сценой, и вытащили из холодильника различные вкусы мороженого. Каждый из них нашел время, чтобы правильно прочитать этикетки, прежде чем перейти к другим прилавкам, чтобы получить муку, необходимую для приготовления Моти.

"Мороженое Моти? Я не думал, что Госпожа Хан тоже любит сладкое." Поддразнил ее Хэ Хаотянь, заслужив свирепый взгляд Хан Цзилин.

"Ну, прямо как и сказала Хо Мэйли: мороженое Моти сейчас довольно популярно. Мне не терпится узнать, знают ли студенты как его сделать." Цинь Цзяхао потер руки. Его ученик увлекался японской кухней и имел преимущество в этом раунде.

"Мороженое Моти-это маленькое круглое кондитерское изделие, состоящее из мягкой толченой липкого рисовой клецки, сформированной вокруг начинки мороженого. Мороженое придает кондитерскому изделию аромат, в то время как Моти добавляет сладость и текстуру. В этом раунде нам придется использовать эти критерии, чтобы оценить их сладкие десерты",

прокомментировал двухзвездочный шеф-повар Мишлен рядом с шеф-поваром Цинь.

"Им обоим нужно быть внимательными, чтобы убедиться, что на этом пути не будет никаких ошибок. Делать мороженое Моти непросто. Из-за температуры и консистенции Моти и мороженого оба компонента должны быть изменены. Это делается для достижения нужной вязкости, которая будет оставаться постоянной независимо от изменения температуры, " бесстрастно сказала директор.

Первоначально она хотела, чтобы Лу Синь и Е Йерин испекли лунное снежное пирожное, но из-за ограниченного времени и сложной подготовки она выбрала для этой задачи похожее кондитерское изделие—мороженое Моти.

"Мороженое Моти не так уж трудно сделать, но нужно иметь в виду, что быстрая работа-это самый важный шаг, когда имеешь дело с мороженым", добавила она.

Судьи наблюдали, как два лучших новичка академии начали работать над тонким слоем Моти.

"Есть два способа сделать мороженое Моти. Его можно приготовить на пару или в микроволновой печи. Оба метода работают хорошо, и это действительно личное предпочтение." Вмешался шеф-повар Цинь. "О, похоже, Лу Синь предпочла использовать муку "Мочико", А Е Йерин - "Сиратамако"."

"В этом нет ничего удивительного." Хан Цзилин взяла свою чашку и сделала глоток. "Есть три варианта приготовления Моти: Сиратамако, клейкая рисовая мука и Мочико. Они немного отличаются друг от друга, хотя они сделаны из одного и того же липкого риса. Основное различие между Сиратамако, клейкой рисовой мукой, и Мочико заключается в процессе их приготовления."

"Понятно, почему Е Йерин решил использовать Сиратамако. Моти из Сиратамако имеет очень гладкую текстуру и хорошо растягиваются, когда обертываются вокруг мороженого. Частицы более мелкие, чем более дешевые варианты, такие как клейкая рисовая мука или Мочико."

Хэ Хаотянь знал, что у Е Йерина будет шанс выиграть этот раунд, основываясь на выбранных им ингредиентах. Е Йерин предпочел придерживаться классических вкусов ванили, шоколада и зеленого чая, в то время как Лу Синь была авантюрной личностью, выбрав вкус зеленого чая матча, красной фасоли и черного кунжута.*

"Мы все знаем, что для приготовления обычного Моти используется клейкая рисовая мука. Тем не менее, тесто, используемое для приготовления обычного Моти, не очень подходит к мороженому Моти. После заморозки Моти застынет и потеряет свою жевательную текстуру. Ключом к производству хорошего мороженого Моти является использование Сиратамако, хотя Мочико все еще годен для приготовления."

* Японский чай матча (правильно маття) – это терпкий напиток ярко-зелёного цвета, приготовленный из перемолотого чайного сырья.

<http://tl.rulate.ru/book/20009/1274453>