

Услышав речь Лу Синь, страсть к победе в Е Йерине и Ян Чэне разгорелась с новой силой. Ни один из них не хотел сегодня проигрывать. Лу Синь уже превзошла их в рейтинге, и сегодняшнее поражение означало еще одну пощечину.

Среди них Е Йерин стремился проявить себя. Его последняя битва с Лу Синь напомнила ему о том, чего он хотел, когда впервые поступил в академию. Встреча с Лу Синь и ее избиение сбили его с ног и напомнили ему никогда не смотреть свысока ни на кого из своих сверстников.

Он вспомнил свой разговор с дядей Цинь после поражения от Лу Синь.

"Ты знаешь, чего не хватает Лу Синь?" спросил его шеф-повар Цинь, когда они возвращались в его ресторан в столице.

"Опыта," уверенно ответил Е Йерин. Он слышал, что Лу Синь раньше работала кондитером в частной кондитерской, и у нее не было никакого опыта работы на кухне ресторана, как у него.

"И все же она смогла победить тебя. И не один раз, а несколько."

Е Йерин поморщился, но не стал отрицать того, что сказал пожилой мужчина. Он стыдливо опустил голову. Кулинарный вундеркинд? Кто? Он даже не может превзойти Лу Синь с такой скоростью. Он уже сбился со счета, сколько раз Лу Синь надирала ему задницу.

"Если бы у Лу Синь были такие же ресурсы и возможности, как у тебя, она бы уже стала профессиональным шеф-поваром. И не только это. Ее способность различать вкусы намного превосходит то, что есть у нас с тобой. Ее способность различать вкус также отражает ее способность улучшать блюда." продолжал Шеф-повар Цинь.

До сих пор, кроме Лу Синь, единственным, кого он знал, у кого было такое выдающееся чувство вкуса, был Лу Сибай. Просто он не ожидал, что дочь Лу Сибая также унаследует от него эту способность.

Когда Е Йерин вошел на продовольственный склад, все, что ему было нужно, уже было мысленно перечислено. Он провел внутри всего три минуты, прежде чем вернуться к кухонному столу, чтобы приготовить бульон для своего ФО.

Как только четырнадцать учеников младших классов вернулись к своим стойкам, матовая стена медленно поднялась из пола, заперев их в тесной кабинке, достаточно тесной, чтобы они могли работать за своими прилавками. В каждой кабине была установлена HD-камера, которая могла запечатлеть процесс их приготовления.

"Поскольку это соревнование для Межшкольного кулинарного конкурса, академия решила ограничить "обучение", которое вы можете получить от своих одноклассников. Все, что касается этих двух блюд, должно быть приготовлено вами, что зависит от кулинарных навыков, которые вы приобрели за последние шесть месяцев в академии."

Студенты не были обеспокоены этой внезапной переменой; вместо этого они чувствовали большую свободу в использовании своих навыков и сосредоточении на своих блюдах с этим редким уединением, которое дала им академия.

"Какого черта? С каких это пор академия установила эти стены? Что-то не припомню, чтобы я видел их в последний раз, когда мы были здесь", прокомментировал кто-то в зале для зрителей.

"Может быть, они используют их только сегодня? В этом учебном году будет еще больше кулинарных сражений. Установка этих стен не только даст студентам уединение, но и гарантирует, что никто из них не обманывает", ответил его спутник.

Не теряя больше ни минуты, Е Йерин принялся за дело. Вместо того чтобы делать традиционное говяжье ФО, которое отнимало много времени, он решил сделать куриное ФО. Сначала он обжарил свежий имбирь и лук на среднем огне в сковороде в течение примерно десяти минут, пока он немного не смягчился и не стал сладко пахнуть.

В течение первых тридцати минут этой кулинарной битвы кулинарная арена и зрительская зона уже были заполнены ароматом приправ, исходящих от гриля и жарки.

"Боже, аромат их бульонов начинает проникать в мой нос. Этого уже достаточно, чтобы мой желудок проголодался", прокомментировал студент с другого курса. Он чувствовал, как его желудок реагирует на восхитительный аромат, исходящий с кухни.

"Ты действительно голоден или ты просто хочешь поесть эти блюда?" Мальчик рядом с ним усмехнулся.

"З-заткнись!" Студент покраснел от смущения. "Ты не знаешь, как это сдерживать свой голод, когда перед тобой подают вкусное блюдо, но ты не можешь его съесть!" защищался он.

Пока зрители обсуждали готовку, Е Йерин снял с огня обжаренный имбирь и лук и дал им остыть в течение нескольких минут, пока он моет домашнюю курицу, которую он будет использовать для своего бульона. Курица была целой, у нее не было только головы, и она уже была обшипана. Он очистил полость, прежде чем поправить рукава для следующего шага.

Используя тяжелый тесак, он ударил по костям курицы, чтобы разломать их на части. Поскольку крылышки имеют тенденцию отваливаться во время приготовления, он отделил оба крылышка от курицы и порезал ее на несколько кусков, прежде чем отложить их в отдельную миску.

Чтобы получить прозрачный и ароматный бульон, Е Йерин также решил сварить курицу на пару. Смыв ошметки, он быстро вымыл кастрюлю, положил бескрылую курицу грудью вверх, прежде чем налить воду, и убедился, что курица полностью погружена в воду.

Это было не потому, что он не хотел рисковать, когда он решил использовать курицу вместо говядины для своего ФО. Просто он не мог позволить себе проиграть и перестраховался, он не хотел снова проиграть.

Е Йерин заставил себя успокоиться и не слишком много думать. Если бы у него был более ясный ум во время его кулинарной битвы с Лу Синьи, он мог бы выиграть этот раунд и заслужить десятое место. В тот момент, когда он услышал вызов Лу Синьи, его сердце внезапно сжалось.

"Успокойся, Йерин. Успокойся. На этот раз ты победишь. На этот раз ты точно победишь, " напевал он про себя.

Он закрыл глаза и глубоко вздохнул. Сейчас не время для паники. Он не мог совершить ту же ошибку, что и в прошлый раз.

Частично покрытый бульон теперь начал кипеть на сильном огне. Е Йерин открыл кастрюлю и убавил огонь, чтобы тот тихо кипел. Используя шумовку, он удалил накипь и примеси на бульоне, прежде чем добавить свои обжарку, а также необходимые специи, и оставил его кипеть открытым.

В других кабинках слышался стук кастрюль и ругань студентов. Либо они слишком нервничали из-за того, что допустили ошибку, либо пропустили ингредиент для своих блюд.

Пока он ждал, пока курица приготовится, он перешел к приготовлению второго блюда, Бань флана. Е Йерин никому бы в этом не признался, но приготовление десертов и сладостей было его ахиллесовой пятой в кулинарии. Он не был так хорош, как Лу Синьи или Тан Лилоу в этом аспекте, но это не означало, что он не знал основ.

Лу Синьи хотела сегодня увидеть еще одну версию Бань флана, но не высказала никаких предпочтений. У Е Йерина уже был план в уме, но его шансы на победу в этом блюде были не так высоки, как у его курицы Фо. Однако у него не было другого шанса изменить свои планы, кроме как продолжить то, что он планировал заранее.