

"Хм... второе место, не так уж и плохо. Что брат, что сестра. "Хуан Шэнхао пошутил. На самом деле, он был единственным, кто мог высмеять Тянь Лингю и выжить.

Тянь Лингю скрестил руки на груди и посмотрел на друга. "Хуан Шэнхао, ты забыл, почему у тебя первый ранг, или хочешь, чтобы я лишил тебя этого звания?"

Хуан Шэнхао фыркнул. "Конечно, я знаю! Потому что ты ленивая задница—ты скорее получишь второй ранг, чем возьмешь на себя ответственность быть лучшим учеником Серебряного Листа!"

Тянь Лингю всегда дает ему фору на каждом ежеквартальном экзамене. Он никогда не обращал внимания на первый ранг с самого начала и думал, что быть номером один это скучно. До тех пор, пока его условия с семьей Ли соблюдались, рейтинг не имел для него большого значения.

В то время как все хотели быть номером 1, он был доволен тем, что у него было. Быть номером 1 или занимать высокое положение -это только подпитывает гордость учащихся, а когда ожидания не оправдываются, они ломаются быстрее, чем колода карт.

Те, кто ценит себя только по рангам, - дураки. Неужели они действительно думают, что рейтинг-это все, что имеет значение? Он видел и сталкивался с несколькими студентами, саботирующими и обманывающими только для того, чтобы улучшить свои результаты. Жалкие. Действительно жалкие.

Кулинария была искусством, предназначенным не для всех. Одной страсти недостаточно, чтобы добиться успеха. Потребуется совершить много ошибок и время, чтобы овладеть необходимым навыком. Умение, которое его младшая сестра должна была бы иметь прямо сейчас для приготовления лапши с нуля, не было прогулкой в парке.

Если бы он знал, что Лу Синьи собирается учиться в Серебряном листе, он мог бы найти способ обучить ее сам. Больше всего его раздражало то, что председатель Хан намеренно скрывал от него эту информацию.

Проклятый старик, вечно пытается развлечься со своими подданными. Он мог только надеяться, что его младшая сестра хотя бы попробовала приготовить лапшу, иначе она была обречена на провал в этом раунде. Было два распространенных способа сделать лапшу вручную, и он был уверен, что способ, который он использовал будет слишком жестким для его сестры, так как он делал это вручную. Это означало, что вариант с ножом будет идеальным для нее.

"Но на самом деле, Лингю, ты должен попытаться стать номером один в следующем квартале. Я устал бегать и произносить вдохновляющие речи. " Хуан Шэнхао жаловался; он также хотел, чтобы Тянь Лингю принял его всерьез и сразился с ним в лоб.

---

Прошло десять минут, и с вызовом Хо Мэйли оставшиеся испытуемые пробились, чтобы получить все, что им нужно для этого раунда—что даже спонсируемые студенты присоединились к толпе.

Лу Синьи терпела удары по своему крошечному телу, сражаясь с другим испытуемым за муку, необходимую для ее лапши. Она будет беспокоиться о своих синяках позже, потому что время было против нее. Она провалится, если в ближайшее время не начнет готовить лапшу.

Она взяла кусок говядины с огромной костью, половину цыпленка, чеснок, белую редиску и кинзу. Она также взяла несколько видов трав и специй из другой палатки и вернулась на свое место, чтобы начать готовить бульон для лапши.

Лу Синь несколько минут мариновала говядину в рассоле, затем смешала все специи в одной миске и аккуратно положила их в небольшой мешочек из ткани, который она использует позже. Она знала, что одного часа недостаточно, чтобы приготовить идеальный бульон, и, тем не менее, старалась изо всех сил.

Отключившись от звуков и голосов вокруг, Лу Синь снова оказалась в ловушке своего собственного мира. Положив маринованную говядину и половину цыпленка в огромную кастрюлю, она добавила несколько чашек воды, имбиря и соли и подождала, пока она закипит, прежде чем удалить пену и добавить пакетик специй, который она сделала ранее.

Пока бульон стоял на плите, она взяла муку и высыпала ее на чистую столешницу. Первым шагом в создании хорошей лапши было идеально сбалансировать муку и воду. Если температура будет холодной, следует использовать больше воды, чем обычно. Если она теплая, нужно меньше воды.

По словам ее отца, для приготовления идеальной лапши не требовалось точного измерения. Все это было основано на опыте прикосновения. Лу Синь знала, что ей не хватает опыта, но она доверяла своим чувствам—особенно рукам—поэтому она добавила соль и воду на муку, начала месить в течение пяти-шести минут, пока не была удовлетворена тестом, и оставила его в покое на пятнадцать минут.

Лу Синь была разочарована тем, что судьи ограничили их во времени. Невозможно было приготовить идеальную лапшу ручной работы в течение одного часа. Чтобы приготовить лапшу в течение двух-трех часов, нужен опытный повар, и не один. О чем они думали? Они ожидали, что они сдадутся и попытаются придумать свою собственную лапшу?

Пока тесто отдыхало, Лу Синь нарезала овощи и быстро бланшировала нарезанную редиску в кипящей воде, чтобы удалить горечь. Затем она добавила обжаренный белый кунжут и кунжутное масло в миску с маслом чили, которое она взяла ранее в продуктовой палатке.

Сделав это, она отфильтровала бульон через сито, чтобы удалить лишние частицы и накипь. Она добавила еще воды и специй в процеженный бульон и процедила его в последний раз.

Наконец, покончив с бульоном, она вернулась к тесту, раскатала его по пыльной столешнице и вытащила тесто, прежде чем разбить его о столешницу, медленно растягивая другой рукой.

Увидев, что его сестра сделала с тестом, Тянь Лингю выругался.

" Что, во имя всех семи кругов ада, делает эта женщина? "