

С другой стороны, настроение Е Йерина отличалось от предыдущего. Теперь он нашел что-то интересное, что может бросить ему вызов в следующем матче. Прошло много времени с тех пор, как кто-то мог побороться с ним—более того, это была женщина. Однако сильное возбуждение, бегущее по его венам, не отражалось на его действиях.

Он был очень спокоен и собран, и его внимание было сосредоточено на блюде, которое он делал. Судьи никогда не упоминали о какой-либо конкретной лапше, поэтому он выбрал более легкий для производства способ за короткое время. Для этого раунда он решил приготовить собу. Поставив перед собой огромную миску, он просеял муку.

В отличие от ручной лапши, которую Лу Синь сделала ранее, которая нуждалась в клейковине, чтобы быть твердой, у соба Е Йерина не было клейковины. По этой причине лапша, которую он должен создать, не должна быть слишком длинной; иначе она сломается.

Прежде чем вылить на муку воду, он убедился, что на ней не осталось комков. Голыми руками он размял их, как будто играл с песком и водой в жаркий летний день. Мука превратилась в маленькие мягкие шарики, когда он провел по ней кончиками пальцев. Затем его техника смешивания превратилась во что-то другое.

Его руки играли с мучной смесью, как будто в каждом движении его рук был взрыв. Гравитация заставляла муку держаться вместе. Последняя часть его техники смешивания состояла в том, чтобы смешивать все огромными круговыми движениями рук.

Е Йерин был племянником шефа Цинь. Он работал под его началом с девяти лет. Его талант в кулинарии был случайно обнаружен, когда он внес изменения в суп, который его дядя оставил кипеть на плите. С тех пор, повар Цинь взял его, обучая молодого Йерина. Хотя ему не приходилось работать полный рабочий день в ресторане своего дяди, он проводил большую часть своих свободных дней на кухне, наблюдая и копируя навыки шеф—поваров—запечатлевая их в своем уме.

В возрасте двенадцати лет он начал участвовать в различных любительских кулинарных конкурсах, заработав себе титул "Юный принц кулинарии".

В последний раз, смешав тесто, он позволил кончикам пальцев сотворить свою магию, когда его руки начали связывать все в шарик теста и месить его в миске. Его движения были точными, как будто он делал то же самое долгое время. Он ни разу не дрогнул и позволил всему телу снять напряжение, уравнивая свои действия и позволяя себе соединиться с тарелкой.

Он продолжал месить, пока не смог получить гладкое и эластичное тесто, прежде чем дать себе отдохнуть. Дав себе достаточно времени, чтобы отдохнуть, Е Йерин вытер муку со стола и начал растягивать тесто ладонью и скалкой. Аккуратно и равномерно растянув тесто, он несколько раз сложил его и начал резать ножом.

Чтобы закончить все, он приготовил лапшу соба на кипящей воде и перенес ее в миску, прежде чем добавить суповую основу, которую он приготовил. Он закончил.

Он поднял глаза как раз вовремя и увидел, что Лу Синь крутит тесто в воздухе, прежде чем сделать несколько петель. "Значит, она выбрала традиционный способ? Как нелепо," подумал он. Как она могла подать блюдо, которое нужно было готовить в течение нескольких часов в течение одного часа? Хотя ему действительно было интересно посмотреть, что еще может сделать Лу Синь.

Тем временем Лу Синь не замечала глаз, которые следили за каждым ее движением. Она была погружена в свои мысли, проверяя, правильно ли приготовлена лапша. По крайней мере, она успела закончить вовремя, прежде чем звук таймера отвлек ее. Он звучал, как рог Джаггернаута: ревущий и непрерывный, калечащий ее мысли и атакующий уши. Это было гениально со стороны Серебряного Листа; ни один экзаменуемый не мог проигнорировать такой звук.

Затем она решила подать свое блюдо как можно скорее, чтобы не испортить вкус. Просто когда она собиралась подать, Е Йерин поднял руку, показывая, что он собирался представить свое блюдо для второго тура.

Интересы судей возросли! В предыдущем раунде эти двое сыграли вничью; теперь, кто будет доминировать во втором раунде?

<http://tl.rulate.ru/book/20009/496232>