

Лу Хуа засмеялся и сказал: "Красные абрикосовые цветы расцветают над ветвями, стучат весной! Абрикосовые цветы вырезаны ярко! Внешний вид этого блюда первоклассный. Однако вкус должен быть основным моментом для определения победителя".

Он взял несколько кусочков и сказал: "Это блюдо достаточно жестокое. Кожа очень хрустящая и ароматная. К сожалению..." В его голосе появился намек на благодарность и сожаление.

Шеф-повар Цянь широко открыл глаза и не моргнул.

"...По сравнению с говяжьими шариками, тысячу раз выпитыми маленькой девочкой, ваше блюдо все еще немного хуже", - сказал Лу Хуа.

"Крэш!" Ведро со льдом было налито прямо на шеф-повара Цяня, что заставило его почувствовать себя и разочарованным, и беспомощным.

В то время Ямамото Шан сказал серьезным взглядом: "Я закончил свое".

Он толкнул клетку перед Лу Хуа, которая была покрыта белой тканью.

Он снял белую ткань, и в клетке сидела маленькая обезьянка, чьи конечности и тело были крепко связаны.

Ямамото Шанг почистил банан для обезьяны. Обезьяна была очень рада сразу проглотить его и даже улыбнулась Ямамото Шангу.

Ямамото Шанг вскипятил маленький горшочек с маслом и открыл белую ткань, которая была на вершине обезьяны.

Длинный Си и присутствующие соперники кричали.

Мех на голове обезьяны был сбрит, в то время как небольшая часть черепа была отрезана, открыв отверстие размером с ложку.

Лонг Си был так напуган, что решил спрятаться за Сяолу. Он сжимал рукав и спрашивал: "Почему не чувствуешь боли?"

Сяолу посмотрел на нее с некоторым беспокойством и сказал: "Наверное, она обезболивает. Хватит смотреть, а то тебе приснится кошмар". Кстати, где он мог найти анестетики в дикой горе?"

Длинная Си повернула голову и сдерживала ужас в своем сознании, говоря: "Есть ли травы в

ингредиентах? Чувствуешь ли ты запах оставшихся слабых ароматов в воздухе? Вы когда-нибудь слышали об анестезирующем порошке, изобретенном Хуа Туо? Он варится с травами. Думаю, Ямамото Шанг, возможно, знает фармакологию".

Бай Бин вдруг сказал: "Сяолу, я не смею на это смотреть".

Сяолу посмотрел на нее глубоко и протянул руку, чтобы закрыть ей глаза.

Его руки были теплыми и влажными из-за пота.

Уши Бай Бин покраснели, а голос стал сладким. "Что ты делаешь?"

Она спросила, но ее тело было очень честным, принимая его жест.

Длинный Си думал: "Сяолу, возможно, ты, такое маленькое солнце, действительно может растопить Бай Бин, айсберг! Вы не понимаете, что согрели ее холодный ум, хахаха! Как насчет того, чтобы помочь тебе заполучить ее после того, как я спасу брата Кунь?"

Ямамото Шанг налил ложку варёного масла в отверстие на голове обезьяны.

Дым рассеялся по голове обезьяны, пока горячее масло скрипело внутри.

Длинная Си была слишком напугана, чтобы закрыть уши.

Лю Хуа спросил: "Ты готовишь мне живую обезьяну к еде?"

Ямамото Шанг ответил: "Это мозг обезьяны". Используй ложку."

Он указал на приготовленную чистую ложку на тарелке.

Лу Хуа сказал: "Интересно! Люди всегда говорят, что волки жестоки, но мы всегда знаем о жестоких путях! У тебя есть для этого хорошее имя?"

Ямамото Шанг сказал: "Я назвал его первым снегом весны".

Лу Хуа с улыбкой сказал: "Хорошее имя! Очень подходящее и элегантное!"

Он изящно поместил ложку в мозг обезьяны и вытащил ложку с белым мозговым веществом.

"Выпив" мозг, он показал улыбку наслаждения.

Обезьяна тоже улыбалась, потому что Ямамото Шанг передал ей еще один банан.

Сяолу правильно угадал, его нужно было пронумеровать анестезиологическим порошком. Возможно, Ямамото Шангу пришлось значительно увеличить дозу, чтобы уменьшить боль обезьяны.

Она ела банан, в то время как Лу Хуа ел свой мозг.

Через некоторое время ее голова внезапно опустилась и умерла с улыбкой.

В течение всего процесса, Лонг Си не осмеливалась смотреть на него и тайно вытирала слезы.

Даже Сяолу, который был по-настоящему мужественным, онемел от страха. Он не осмеливался ни слова сказать или сделать шаг вперед.

Вэйвэй несколько раз закричал низким голосом.

Ямамото Шан спросил Лу Хуа: "Сколько очков ты бы мне дал, если бы у тебя был полный счет?".

Лу Хуа ответил однозначно: "98 очков".

Ямамото Шанг был ошеломлен и спросил в невольном тоне: "Какие недостающие два очка? Неужели я недостаточно жесток? Если бы я не добавил больше обезболивающего порошка, обезьяна бы громко закричала из-за боли. Она бы постоянно боролась, но ее тело было связано, поэтому она не могла двигаться. Это было бы очень жестоко!"

Он носил улыбку, но в его глазах не было чувства радости, казалось бы, покрытой слоем льда.

Все присутствующие были ошеломлены его глазами.

"Крэш!" Лу Хуа спокойно вылил ведро со льдом на тело Ямамото Шанга и безразлично взял у него десять чипсов.

Ямамото Шанг был довольно неловок, но не осмелился в тот момент впасть в ярость. Он с неохотой спросил Лу Хуа: "Почему я уступаю Лонг Си?".

Лу Хуа на мгновение потакал и сказал: "С точки зрения вкуса, ваши блюда на самом деле непоследовательны. Что касается жестокости, то ты немного жесточе её. Хаха, однако, тебе не

нужно много навыков, чтобы приготовить это блюдо. Любой может это сделать! Конечно, надо быть достаточно жестоким!"

Ямамото Шанг не смог найти ни слова. Возможно, он не ожидал, что проиграет!

В тот момент дождь замедлился. Он ушёл под дождём с Вэйвэй, не попрощавшись с остальными.

В тот момент, когда он прошел мимо Лонг Си, она почувствовала сильное чувство ревности и нежелания от него.

Длинный Си прошептал Ян Ванчуань: "Желание этого человека победить слишком сильно!".

Янь Ванчуань кивнул.

Длинноногий Си ухватился за голову и сказал: "Кажется, что мне снова завидуют другие! Только нормальные люди защищены от зависти. Мне нужно привыкнуть к этому".

Ян Ванчуань спросила с улыбкой: "Кажется, ты привыкла к этому, да?"

Лонг Си с улыбкой сказал: "У меня нет другого выбора, так как я родился с талантом и красотой". Для красивой девушки это нехорошо - быть слишком прекрасной!"

Ян Ванчуань ворвался в смех. Светлая улыбка на его лице была похожа на движущийся поток.

Длинный Си вздохнул в тишине. К счастью, на данный момент она все еще была на лидирующей позиции. Только блюдо Сяолу не было РК от неё.

Победила бы она или Сяолу, это привело бы к тому же результату. Она не возражала.

Для них пришло еще одно дуновение аромата.

Это был смешанный аромат риса и мяса, при добавлении аромата арахиса и фундука... О, нет, это был запах сосновых шишек... Короче говоря, это был запах орехов...

Все присутствующие даже пускали слюни, когда нюхали это.

Они невольно нюхали и поворачивались искать источник аромата.

Лонг Си нашел его первым!

Рис из глиняных горшков!

То, что Сяолу сделал - это глиняный рис!

Как глиняный рис мог быть таким ароматным? Более того, Сяолу, который не умел готовить пельмени, сделал бы это? Поговорим о прогрессе! Это было потрясающе.

Сяолу с гордостью открыл крышку глиняного горшка.

Появилось более сильное чувство аромата.

Лонг Кси почувствовал необыкновенный запах этого аромата.

Она сказала Сяолу: "По моему впечатлению, рис в глиняном горшке принадлежит кантонской кухне. Это более распространенная основная пища в Гуандуне и Гуанси. Рис можно сочетать со всеми видами мяса или использовать для вегетарианской пищи. Его легко приготовить, но с хорошим питанием. Он популярен среди южан. Ключевым моментом в приготовлении риса из глиняных горшков является выбор хорошего горшка".

Сяолу сказал: "Когда я был в Корее, я готовил себе обед. Рис в глиняных горшках - лучший выбор. На этот раз я выбрал традиционный гофрированный горшок. Внутри есть слой яркой эмали. Его нельзя использовать, если он заполнен крошечными вентиляционными отверстиями".

Лу Хуа с улыбкой сказал: "Я люблю рис в глиняных горшках! Сяолу, ты пытаешься следовать за мной? Два ключевых момента сделают рис в глиняном горшочке вкусным, один из которых заключается в том, чтобы соус проникал в рис. Я видел весь процесс, что вы налили соус в рис дважды и налил еще раз, когда он был почти вниз. Из этого ты действительно хорош в этом! Другой ключевой момент - это формирование слоя рисовой корочки на дне, которая является любимой многими людьми, в том числе и мной. Если кастрюля недостаточно хороша, рисовая корочка не будет хрустящей и вкусной! В этом и заключается суть этого блюда! Я вижу кастрюлю, которую вы выбираете. Прекрасный!"

В этот момент Сяолу налил на рис тарелку чёрного и яркого соуса. Когда они столкнулись друг с другом, раздался шипящий звук, заставляющий людей чувствовать себя более голодными.

Шипящий звук действительно был завершающим штрихом блюда!

Лу Хуа сделал несколько глотков и не мог не восхвалять: "Я - любитель еды, я буду искать местную еду каждый раз, когда буду снимать фильм в других местах". Глиняный рис, который вы делаете, - лучший, который я никогда не пробовал. В традиционном глиняном рисе используется длиннозелёный рис, но что вы выбрали?"

Сяолу сказал: "Этот глиняный рис с дымчатыми бамбуковыми побегами и колбасой выбрал ароматный рис Basmati от Scorpio. Этот вид риса растет в северной части Скорпиона, формы которого тонкие, белые и богатые. У них запах орехов. При варке его длина удлинится вдвое".

Лу Хуа взял еще один кусочек риса и застонал во рту: "Как это блюдо может быть жестоким? Ты рядом с нашей темой. Отрицательная оценка!"

Он так сказал, но его руки не могли не протянуть к горшку.

Когда его кончик соприкасался с гладким и тонким рисом, он, казалось, встречал отполированные зерна. На вкус у него была особая эластичная текстура, похожая на мрамор.

Прежде чем сжать зубы, он почувствовал, как аромат риса распространяется по его рту.

Когда он кусал, рис лопался на кончиках, словно восхитительная глубоководная бомба, лопнувшая во рту.

Он не мог перестать есть и вскоре добрался до рисовой корочки.

Вкус рисовой корочки был похож на атомную бомбу, взорвавшуюся во рту.

Хрустящий, сбалансированный в сладости и солёности, с особым вкусом!

"Это определенно идеальный рис из глиняных горшков!" Сказал Лу Хуа.

Сяолу был счастлив, но его счастье было похоже на сковородку, появившуюся на секунду, чтобы быть сразу же испорченной следующими словами Лу Хуа.

"Но это блюдо совсем не жестоко! Жестоко ли использовать колбасу?" Лу Хуа вспомнил вкус этого блюда, сказав это холодным голосом.

<http://tl.rulate.ru/book/34784/1028085>