

Глава 270: Взорвать дом! (Третья смена цветов!) Как только Чжан Цзилинг коснулся вертолета, он мгновенно привлек внимание толпы.

"Зилинг, ты все еще умеешь готовить?" Увидев Чжана Цзилинга в наряде своего шеф-повара, Ле Сюань действительно был воздухом поколения известных шеф-поваров!

"Это точно". Чжан Цзилинг улыбнулся и вытащил лосося из пенопласта, наполненного с одной стороны кубиками льда, и умело выложил его на стол.

С помощью ножа Чжан Цзилинг нанес точный удар по центру рыбы, и со вспышкой света ножа лосось был идеально превращен в филе!

"Ух ты!"

Когда Вэй И Юнь увидел искусную работу ножа Чжан Цзилинга, они все воскликнули в шоке!

Хотя Вэй И Юнь и съел стряпню Чжан Цзилинга, он не видел стряпню Чжан Цзилинга.

Судя по тому, как Чжан Цзилинг разрезал рыбу в сцене в одиночку, это было просто потрясающе!

"А?"

Видя, как Чжан Цзилинг работает лезвием, Ху И Даггер, который был в стороне, не мог не выпустить легкое хихиканье и начал смотреть на него всерьез.

Течущая, похожая на облако режущая рыба Чжан Цзилинга также привлекла внимание некоторых окружающих обедающих, которые сплотились вокруг него.

"Смотрите! Там люди делают лосося!"

"С лососем слишком много проблем, иди посмотри, как это делает шеф-повар!"

"А? Почему этот шеф-повар выглядит таким молодым?"

"Так круто....."

Постепенно толпа, окружавшая этот киоск, становилась больше, и многих маленьких девочек также привлекал красивый и чистый внешний вид Чжан Цзилинга.

Мужчина, который готовит, намного красивее, чем обычно!

"Начни пилинг под ним". Ху И Даггер пробормотал, это самое испытание утонченности работы на мече, "Что бы ты сделал?"

Чжан Цзилинг случайно взял в руку длинный и широкий режущий нож, а в другой руке подрезал ломтик лосося и заложил его в руку.

Всем интересно, что собирался делать Чжан Цзилинг, а углы рта Чжан Цзилинга еле-еле зацепились!

Только для того, чтобы увидеть, как Чжан Цзилинг подбрасывает рыбное филе в воздух, после

чего мягким ударом ножа в руку.

В следующий момент кожа и плоть рыбы были идеально разделены!

С одной стороны, Чжан Цзилинг заставил окружающих толпу ворваться в страшный шум, заставив шеф-поваров других киосков повернуть свое внимание к этой стороне Чжан Цзилинга.

Было даже много людей, которые достали свои телефоны и жалели, что не записали этот шокирующий момент только что!

"Что!" Ху Идоу яростно встал со стула, невольно уставившись на очищенного лосося, который неуклонно приземлился на разделочную доску!

Он никогда не видел никого с такой кожей!

Кто может просто подбросить филе лосося в воздух, и щелчком ножа плоть и кожа идеально отделены друг от друга?

"Великий Бог! Сегодня день встречи с Великим Богом!"

"Я пойду! Ты даже не можешь так готовить. Я, блядь, открываю глаза!"

"Это все еще человек? Ты хочешь сказать, что рыба кожа была удалена еще до того, как я увидел, что происходит?"

"Так круто....."

Сразу в толпе было много дискуссий, и все смотрели на идеально очищенного лосося на разделочной доске с невероятным выражением лица, чувствуя, как будто они просто мечтали.

Неважно, мастерски ли готовится или нет, ножевая работа составляет большую его часть!

А теперь ножевая работа Чжана Цзилинга была настолько изысканной, что, боюсь, его кулинарные навыки были не такими уж и слабыми.

"Я все еще недооцениваю его!" Ху Идоу пробормотал, с тех пор как увидел, как Чжан Цзилин попробовал вчера, Ху Идоу догадался, что Чжан Цзилин немного знает о готовке.

Но теперь, когда мы посмотрим на это, Чжан Цзилинг знает больше, чем немного?

С одним только этим навыком Ху осмелился сказать, что навыки Чжана Цзилинга по резке рыбьей кожи были уже непревзойденными!

Окружающие шумы не отвлекали Чжана Цзилинга.

Чжан Цилин молча смотрел на лососевую плоть, лежащую на разделочной доске, на лезвие ножа, перелистывающего поверхность рыбы.

Костные шипы лососевого мяса слегка выступали.

Все глаза были сосредоточены на этом куске рыбьего мяса, и после того, как они увидели, как Чжан Цзилинг содрал с него кожу, они никогда не хотели пропустить, как Чжан Цзилинг

проколол его!

Некоторые даже рано включили камеры мобильных телефонов, желая задокументировать эту шокирующую практику.

Пока лезвие медленно скользило к краю рыбы, все затаили дыхание, боясь говорить.

Потому что они знали, что Чжан Цзилинг собирался начать....

Странно иметь такое тихое место на этой шумной арене!

Чжан Цзилинг ослабил нож в сторону и вытащил нож для пинцета.

В следующий момент рука Чжана Цзилинга мигнула, как фантомная тень, на глазах у всех, и эти рыбы шипы вылетели из рыбьего мяса и аккуратно приземлились на боку.

"Это было быстро!"

Ужины, собравшиеся вокруг, чтобы посмотреть на движения Чжана Цзилинга, были настолько загипнотизированы, что забыли, кто они такие.

"Зилинг он... он готовит?" Лан Му посмотрел на свободные от отставания движения Чжан Цзилинга и пробормотал.

"Этот ребенок, когда именно ты научился готовить?" Ху Идоу посмотрел на Чжана Цзилинга, который вот-вот закончит собирать шипы, с шоком в сердце.

Умело обращаться с ингредиентами настолько искусно, что использование ножа - это как искусство, это не может быть сделано без более чем десятилетней упорной тренировки!

В глазах Ху Ичэна Чжан Цзилинга не был профессиональным поваром, и можно даже сказать, что готовка была просто хобби Чжана Цзилинга.

Просто посмотрев на руки Чжана Цзилинга, можно было сказать, что во рту тигра не было даже мозолей, которые появлялись у него от того, что он держал в руках меч в течение многих лет.

Но именно из-за этого Ху Ичэн был шокирован тем, что смог сделать это своим хобби, каким ужасным талантом он обладал.

Через несколько мгновений Чжан Цзилинга полностью выкопал хребет, и перед толпой была выставлена идеальная лососевая плоть.

Папа! Папа! Папа!

Почти одновременно все зрители спонтанно аплодировали, и неважно, что делал лосось или что он вкусил в конце.

Увидев такое чудесное обращение с ингредиентами, большинство посетителей почувствовали, что этого посещения достаточно.

Удивительная работа Чжана Цзилинга с ножом навсегда останется в их памяти.

В это время Чжан Цзилинг поднял голову и оглянулся вокруг, но уже обнаружил, что в

окрестностях ларька было многолюдно, и даже некоторые повара подбежали, чтобы посмотреть, как Чжан Цзилинг готовит.

Такое развитие ситуации заставило Чжана Цзилинга качать головой с беспомощной горькой улыбкой.

Я собирался сделать блюдо для Вэй И Юнь, чтобы попробовать их ремесло, но я никогда не ожидал, что я буду просто обрабатывать ингредиенты и привлекать так много людей!

"Ух ты! Зилинг, ты действительно тратишь его впустую, не становясь шеф-поваром!" В этот момент Ле Сюань воскликнул в удивлении, никогда не представляя, что Чжан Цзилин на самом деле скрытый шеф-повар!

"Увы! Небрежно." Чжан Цзилин выпустил вздох, привлекая так много людей вокруг него, что на мгновение он потерял интерес к приготовлению пищи, а в последующем процессе обращения с лососем, он также начал сознательно становиться грубым, но даже несмотря на то, что Чжан Цзилин был сознательно перфективным, тенденция к увеличению толпы окружающих уже не смогла остановиться.

Многим было любопытно, почему это место собрало столько людей и поспешило, и именно в этом цикле собралась почти большая часть места, все они!

"Неожиданно, я просто случайно показала руку и стала такой." Глядя на плотную толпу вокруг него, Чжан Цзилинг беспомощно улыбнулся и поднял крышку.

"Не высовывайся и не вставай!"

Аромат обжаренного лосося пронизывал все помещение, и звучали бесчисленные глотательные звуки.

<http://tl.rulate.ru/book/40420/884597>