

Затем Сорен пошел и открыл банковский счет для себя и своей жены, затем он пошел и нашел кого-то, кто хорошо подделывал документы, и заплатил огромную сумму за 3 новых удостоверения личности, прежде чем отправиться покупать дом, в котором они будут жить, пока Соме не придет время поступать в кулинарную школу.

"Поэтому я выбрал время транспортировки примерно в то время, когда Соме было 11 лет, примерно того же возраста, что и Коуки.... Я планирую взять Коуки с собой в школу, так что до тех пор я буду учить его всему, что знаю из своего опыта": Сорен

После нескольких дней поисков дома Сорен нашел хороший дом, который был переоборудован под ресторан внизу, в то время как наверху были жилые помещения с 3 спальнями и 2 ванными комнатами. Затем Сорен потратил следующие пару недель на покупку всего необходимого для их дома, а также на приобретение нового ресторанного оборудования для нижнего этажа. Сорен превратил 3-ю комнату в комнату для гостей, в то время как у Коуки была одна, а последнюю Сорен делил с Джин, а затем потратил все свое время на то, чтобы связаться с соответствующими агентствами, чтобы они пришли и осмотрели ресторан и убедились, что он соответствует кодексу и имеет право быть открытым для публики, и после того, как Сорен получил лицензию на управление пищевой промышленностью, Сорен решил назвать магазин.

[Хм... Как мы должны назвать это место... Я хочу использовать фамилию, так что Небесная трапеzia Лэнгстона?... Нет, это звучит слишком безвкусно... Как насчет Семейной закуской Лэнгстона... Это звучит приветливо и не создает высокомерной атмосферы, так как кто захочет есть в месте, которое называет свою еду небесной, даже если бы это было так?]: сорен

Назвав ресторан, Сорен повесил вывеску и быстро повесил табличку "открыто", одновременно вернувшись к написанию меню на другой вывеске, так как он знал, что их первый день открытия будет очень медленным, так как никто не знал об этом заведении. Вскоре Сорен закончил составление меню, и у него было в общей сложности 50 различных блюд, названия которых были изменены, чтобы казаться семейными, поскольку Сорен планировал внести свой собственный вклад во все, что они подавали, так что в некотором смысле это было его собственное блюдо, и с завершением меню, которое было открыто для внесения изменений или дополнений, когда это было необходимо, было около полудня, поэтому Сорен позвал Коуки на кухню.

[Сын... Ты хочешь научиться готовить так, как я?]: сорен

1

[Могу ли я?... Я бы с удовольствием так готовила!... Тогда я мог бы есть, пока не насытился]: коуки

Коуки схватился за живот, когда тот слегка заурчал в знак протеста против того, что в этот самый момент он не был наполнен едой, и когда Сорен увидел это, он слегка усмехнулся, а затем начал учить Коуки, как правильно держать нож, а затем Сорен начал вытаскивать некоторые овощи, продолжая их резать., но прежде чем перейти к другому виду овощей, Сорен вымыл нож и заговорил.

[Когда вы режете что-либо, вы должны тщательно вымыть нож, прежде чем переходить к следующему виду, иначе вы можете испортить некоторые зеленые перцы вкусом лука и чеснока... Поэтому обязательно вымойте нож после нарезки лука, затем вымойте нож после нарезки чеснока, а затем вымойте нож после нарезки болгарского перца, и так далее, и тому подобное... Чистый нож - полезный нож]: сорен

Затем Сорен разогрел 2 сковороды и сбрызг их небольшим количеством масла, а затем положил на одну сковороду болгарский перец и немного лука, а на другую - лук и чеснок. Затем Сорен начал жарить ингредиенты, когда запах начал заполнять главный этаж ресторана, в то время как Коуки наблюдал за этим с искрящимся интересом в глазах, прежде чем Сорен уменьшил огонь на обеих сковородах после того, как лук приобрел приятный карамелизированный цвет, а болгарский перец начал размягчаться, в то время как другую сковороду наполняли карамелизированным луком и чесноком. Затем Сорен отставил обе сковороды в сторону, а затем достал третью сковороду, налил в нее немного масла и начал давать ему разогреваться, прежде чем взять хороший стейк, который он только что купил в магазине, и начал делать неглубокие надрезы ромбовидным узором на верхней части стейка, прежде чем покрыть его маслом. посолите, поперчите и добавьте молотый перец чили, прежде чем перевернуть его и проделать то же самое с другой стороной.

[Это не только лучше удержит приправы, но и поможет высвободить часть жира во время приготовления]: сорен

[Вау... Это так круто, папа!]: kouki

1

Затем Коуки наблюдал, как Сорен кладет мясо на сковороду с разогретым маслом, и слушал, как мясо начинает готовить с шипением, а через 3 минуты Сорен перевернул стейк и начал готовить с другой стороны, добавляя при этом смесь лука и чеснока, которая поможет сделать стейк нежнее и мягче. затем добавила немного базилика и наблюдала, как он начал готовиться вместе со стейком, чтобы придать ему более освежающий вкус. Вскоре ресторан наполнился ошеломляющим запахом еды, который начал заполнять улицу за пределами дома Сорена, и когда люди начали проходить мимо, они заметили чудесный запах и не могли не остановиться, чтобы посмотреть, что именно издает такой дразнящий запах. И вскоре ресторан начал заполняться людьми, поскольку они спокойно наблюдали со стороны, как Сорен учит Коуки готовить, в то время как они также начали делать некоторые заметки.

[Мм... Папа, есть...]: коуки

[Я знаю... Просто сосредоточься на наблюдении за мной... Когда вы станете шеф-поваром, вы столкнетесь с подобными вещами, и если вы отвлечетесь, то блюдо, которое вы готовите, может быть испорчено]: сорен

Сорен и Коуки разговаривали приглушенными голосами, чтобы люди не могли их слишком хорошо слышать из-за звуков готовки, и вскоре стейк был выложен на противень и отправлен в разогретую духовку медленно остывать, чтобы не вытекли все соки, а вместе с оставшимся

маслом, которое смешав соки из стейка, лука и чеснока, Сорен добавил в сковороду немного красного вина и нарезал немного сливочного масла, чтобы оно растопилось и смешалось с красным вином, постепенно загустевая, пока Сорен помешивал его, и убавил огонь, красное вино закипело, когда он продолжал остывать и густеть. Затем Коуки наблюдал, как Сорен отставил сковороду в сторону, а затем достал стейк из духовки и начал нарезать против волокон диагональными ломтиками, чтобы еще больше сохранить сок при нарезке. Затем последовала обмазка, когда Сорен разложил веером 5 кусочков стейка, а затем зачерпнул немного из болгарского перца и лука выложил на тарелку, одновременно взяв уже остывший соус из красного вина, и полил им разложенные веером кусочки стейка, и украсил каким-нибудь необычным рисунком, когда поливал соусом тарелку, чтобы было эстетично., и положил на тарелку немного лука и чеснока, которые готовились вместе со стейком, накрыв кусочки стейка, как одеялом.

[И готово!... Я называю это по-лонгстонски: Стейк под одеялом!]: Сорен

Затем Сорен передал своему сыну тарелку с едой, и Коуки сразу же начал есть, как будто голодал несколько месяцев, и, повернувшись лицом к собравшейся толпе, Сорен заговорил с улыбкой на лице.

[Чем я могу вам помочь?]: сорен

Когда Сорен сказал это, все начали делать заказы на то же самое, что только что приготовил Сорен, и таким образом Сорен снова вернулся к работе, готовя кучу еды для множества людей, которые умирали от желания попробовать ее, и пока они ели, Сорен мог слышать много разговоров среди толпы.

[Вау!... Эта еда наравне с заведением Юкихиры... Нет! Это еще лучше!]: случайный клиент

Когда Сорен услышал это, он понимающе улыбнулся, так как это была всего лишь наполовину неудачная попытка создать индивидуальный рецепт, и он находился на нижней ступени шкалы того, что Сорен мог создать, поскольку он знал, что если бы он использовал максимум мастерства, который есть в его знаниях, это было бы буквально создайте пищу, подходящую для Бога, и как только вы ее получите, все остальное будет на вкус как мусор.

"Привет, Ава... Какова разница во времени в этом мире по сравнению с группой чатов Культивирования?": сорен

Сорен еще не спрашивал, так как был занят приведением этого заведения в порядок, поэтому теперь, когда у него появилось немного свободного времени, он решил спросить.

<{1 год здесь, это 1 год назад в группе Чата Культивирования}>

- Значит, разница во времени та же самая... Тогда, я думаю, не имеет значения, как долго мы здесь пробудем, поскольку я сказал, что нас не будет несколько лет": Сорен

И точно так же Сорен учил и присматривал за Коуки, когда тот начал заниматься кулинарией, в течение 4 лет, и в тот же год, когда Коуки исполнилось 15 лет, Сорен решил, что пришло время закрыть ресторан на несколько лет, так как он ушел и получил допуск и он, и Коуки. формы для участия в Программе перевода студентов Академии Тоцуки.

[Коуки, мы с тобой примем вызов, чтобы улучшить наше мастерство поваров... Или даже больше, чем ты, но я тоже иду с тобой.... Так что, когда мы пойдем в эту школу, я не буду твоим отцом, скорее я буду твоим старшим братом]: сорен

2

[Что ты имеешь в виду, папа?... Почему ты хочешь поступить в кулинарную школу? Ты уже лучший повар во всем мире!]: kouki

[Это не просто обычная школа... Эта школа готовит лучших из лучших, когда дело доходит до шеф-поваров, и все лучшие повара в мире вышли из этой школы, поэтому я хочу попробовать свои силы в окончании этого заведения, в то время как я хочу, чтобы вы улучшили свое нынешнее мастерство самостоятельно... Если ты не можешь идти в ногу со временем, то можешь просто вернуться домой к своей матери и снова открыть магазин, так как всем в городе, похоже, нравится твоя стряпня... И я слышал, что ты был наравне с этим сопляком Сомой Юкихирой с другого конца города... И я также слышал, что он тоже будет посещать эту школу, так что воспользуйся этим своим шансом завести друга]: сорен

3

[Хорошо, папа... Но если он идиот, я не буду делать его своим другом]: kouki

Вскоре Сорен и Коуки покинули свой дом, сообщив Джине, что они вернутся через несколько месяцев на весенние каникулы, и хотя она была расстроена их отъездом, обещание приготовить ей еду на все весенние каникулы быстро сделало ее счастливой, и она решила, что проведет время с друзьями, которых она здесь завела. Затем Сорен и Коуки отправились по адресу, указанному в присланной им бумаге, и когда они увидели это место, оба были шокированы, даже если Сорен видел это место из аниме, это было ничто по сравнению с тем, как оно выглядело вживую.

2

[Так это и есть Академия Тоцуки... Он довольно большой]: сорен

Когда Сорен огляделся, он заметил знакомую фигуру не слишком далеко от них. Это был молодой парень примерно 15 лет, у него были рыжие волосы с черными прядями и золотисто-карие глаза, а над его левой бровью был небольшой шрам, в то время как парень был одет в черный блейзер поверх темно-синей рубашки с длинным рукавом с белым логотипом его семьи. А на левом запястье он носил длинную белую матерчатую ленту, которой обматывал лоб, чтобы собрать пот, который мог образоваться во время приготовления пищи, в то время как на нем были серые брюки и коричневые туфли, а в одной руке он держал несколько скомканных бумаг и портфель, полный ножей, в то время как другой держал свой телефон,

поднося его к уху.

"Похоже, Сома наконец-то понял, что это место будет не таким простым, как кажется": Сорен

Затем Сорен продолжил ходить по территории академии и быстро заметил всех богатых детей вместе с их дворецкими, которые были там, чтобы удовлетворить все их потребности, и, не видя смысла ни с кем разговаривать, Сорен продолжил идти к дверям здания, где должны были проходить вступительные экзамены, и он за ним по пятам следовал Коуки. Вскоре комната начала заполняться всеми людьми, которые планировали сдавать экзамен, и вскоре Сома вошел в здание, и после того, как все вошли, в комнате на мгновение воцарилась тишина, пока не вышла девушка лет 15 со светлыми волосами, одетая в школьную форму для девочек, которая состояла из синий блейзер поверх белой рубашки на пуговицах и с красным бантом на воротнике, а также разноцветная клетчатая мини-юбка, черные гольфы до бедер и черные туфли-слипоны.

[Здравствуйтесь, меня зовут Эрина Накири, и я буду вашим экзаменатором на этом экзамене по переводу]: эрина

Когда все услышали это, они начали волноваться, в то время как некоторые начали нервно потеть и дрожать, в то время как только Сорен, Коуки и Сома были невозмутимы ее внешним видом. Сома и Коуки были равнодушны к ней из-за того, что не знали ее происхождения, в то время как Сорен был человеком, которого она искала всю свою жизнь, Божественный Язык, встречается с Божественными Руками.

2

[Сейчас... Поскольку я хочу покончить с этим побыстрее, мы принесем сюда кухонное оборудование... Теперь, для любого из тех, кто не пройдет мимо меня, вы никогда больше не сможете ступить в Тоцуки, и вам будет запрещено сдавать экзамены... Теперь я даю вам 1 минуту, чтобы уйти до начала экзамена... 59... 58... 57... 56...]: эрина

Когда Эрина начала обратный отсчет, все начали кричать и плакать, выбегая из комнаты, как будто спасались бегством, и в некоторых случаях так оно и было, как будто Эрина попробовала их стряпню, и ей это не понравилось, распространился слух, что в их семье была невкусная еда, и ухудшают их бизнес. Вскоре в комнате осталось всего 3 человека, в то время как Эрина была готова идти на следующую встречу, Сорен, Сома и Коуки стояли в ожидании дальнейших действий.

[Итак... Когда мы будем готовить?]: сорен

Когда голос Сорена эхом разнесся по залу, это привлекло внимание как Эрины, так и ее сопровождающего, в то время как Эрина была шокирована и немного разгневана тем, что нашлись люди, которые осмелились испытать свою удачу против ее врожденной способности, из-за которой рухнули бесчисленные рестораны.

[Ухх... Ты действительно не знаешь, кто я?]: эрина

На это Сома и Коуки покачали головами, в то время как Сорен тоже покачал головой, чтобы подыграть, и, увидев это, помощник Эрины пришел в ярость из-за нее и начал рассказывать предысторию Эрины, раздувая ее так, чтобы она звучала легендарно, но Сорен, Коуки и Сома этого не сделали. действительно заботятся, так как они просто хотели приготовить. И вскоре их повели на кухню, где они должны были приготовить блюдо из яиц, и вот так Сома начал готовить свой Трансформирующий рис Фурикаке, в то время как Сорен и Коуки решили воспользоваться своими собственными семейными рецептами, где Сорен приготовил рис, обжаренный с яйцом, а Коуки приготовил омлет, над которым он работал. с помощью. Когда Эрина начала осматривать блюда по мере их приготовления, ей стало казаться, что это пустая трата времени, поскольку все это было обычным делом, которое готовили в обычном семейном ресторане. И после некоторого поддразнивания со стороны Сомы, когда он разговаривал с Эриной, все доели свои блюда, и Эрина, казалось, разочаровалась в Соме, так как оно выглядело довольно пресным и неаппетитным, но, увидев, как оно преобразилось, у нее появилась надежда, а затем она откусила несколько кусочков и, казалось, была на небесах., но из-за постоянных поддразниваний Сомы она сказала ему, что это отстой, и что он потерпел неудачу.

[Теперь, когда один из них потерпел неудачу... Я попробую оба твоих блюда]: эрина

Затем Эрина начала есть блюдо Коуки, которое, по ее мнению, было бы мгновенным провалом, так как оно выглядело как обычный омлет, но в ту же секунду, как она откусила от него, она окунулась в целый мир вкуса, и в конце концов пропустила Коуки, но сделала вид, что это просто небольшая удача. что он прошел. Затем настала очередь Сорена, и когда Эрина откусила кусочек, ее поразило совершенно новое ощущение вкуса во рту, поскольку Сорен явно видел, как она начала намочить, и когда он подумал о том, как много он попробовал для этого блюда, его бесконечно позабавило, что Эрина приготовила просто достиг кульминации от вкуса его еды, и, поборов желание застонать, Эрина заговорила.

[Т-Ты сдала!~]: эрина

[Мисс Эрина?...]: хисако

Хисако наблюдала, как ее тайная пассия, казалось, ведет себя странно.

<http://tl.rulate.ru/book/48411/2098693>