Вы можете найти последнюю главу в 100 градусах, задав в поиске "Яростные романы сумасшедших докторов".

Стандартный перевод - с ударением, слова понятны. Все присутствующие хорошо слышат.

Не только прекрасные и манящие лица женщин-судей похолодели, но и другие люди, смотрящие на французского шеф-повара, также изменили свои цвета.

"С ума сойти! Наша культура питания, наследуемая тысячелетиями в Китае, в его глазах оказалась грубой?"

"Что этот ублюдок имеет в виду? Гражданский гурман? Благородный гурман? Имеет ли он право так говорить?"

"Высокомерные и тщеславные ребята, я думаю, что Чуцин Юная Леди очень хороша. То, что мы делаем, это Гран-при Китайского Гурмэ, которое сравнимо с Китайским Гурмэ. Если вы принимаете к участию блюда французской кухни, это нарушение правил, и вы не отменяли их участие. Квалификация уже дала им много лица, но в итоге он все равно считает, что он вполне разумен, что он вполне быдло, что Чуцин Юная Леди сказала это, потому что мы его боимся?"

"Шутка! Мы в Китае уделяем внимание скромности и умеренности, и нам не нравится быть в центре внимания во всем, но это не значит, что у нас в Китае нет способностей."

"Это действительно раздражает, разве это не французский повар?".

"Это раздражает! Это лучше, чем петь здесь. Он пришел читать стихи и сказал, что нарушил правила. Он сказал, что это потому, что певец завидует его чтению стихов. Откуда взялся этот ублюдок?"

Спорили все.

Пятеро судей в жюри переглянулись между собой, а очаровательная женщина-судья лучезарно улыбнулась и сказала: "Будете вы протестовать или нет, я не изменю своего решения. Здесь проводится конкурс китайской кухни, а не французской, поэтому я ставлю вам оценку 5%".

От этих слов глаза Шэнь Цян заблестели.

Она - треххвостый демон-лиса.

Шэнь Цян не только опасалась ее, но и необъяснимо сомневалась в том, что она плохой человек.

Но теперь, слушая ее, Шэнь Цян отпустила свое сердце.

Потому что у нее есть принципы.

Вообще говоря, принципиальные люди не будут плохими людьми.

Выслушав перевод, он сказал, что его возражение недействительно.

Французский шеф-повар выглядел очень недовольным. Босс реки Датун, человек средних лет с лоснящимся лицом, не мог усидеть на месте, он встал перед несколькими судьями и сказал:

"Гурман - это дар человечеству от небес. Национальные границы".

"Хотя в блюдах, которые мы приготовили в Датун Цзяне, присутствует стиль правовой системы, и ингредиенты, и способ приготовления соответствуют китайским методам приготовления."

"Мы не можем отказаться от соответствия международным стандартам, потому что боимся проиграть. Мы не можем отказаться от гениальности, потому что боимся проиграть".

Датун Цзян Босс поднял брови: "Сейчас век Интернета, коммуникации развиты, Земля не имеет границ, в мире много еды, и есть бесчисленные всемирно известные блюда, но в более элитных ресторанах наша китайская еда не очень хороша, почему?".

"Не потому ли, что наши повара в Китае не работают?"

"Потому что повара в Китае консервативны в среднем пути и придерживаются традиций, они невежественны и безграмотны. Там просто нет духовности в плане кухни!".

"Но французы другие. У них есть духовность. Вкусность, которую они производят, просто не сравнится с тем, что готовят наши повара в Китае, поэтому мы, китайцы, должны учиться у них со смирением. Как мы можем знать внешний вид и способ приготовления блюда? Отказываться от еды французской знати?".

Услышав, что он здесь, ведущий, чей нос был кривым, быстро взял микрофон.

И почти в то же время судья по красоте на судейском столе с улыбкой сказала: "Китайский повар не очень хорош? Это ваш аргумент? Китайская кухня не известна в мире? Не высокого класса, вот чему вы научились? Что вы только что сказали? У еды нет границ? Да, я признаю, что у еды нет границ, но у людей есть границы!"

"Я из Китая, то, что мы делаем, это китайский конкурс еды, вы можете продолжать участвовать, если наши повара в Китае не могут сравниться с ним, тогда я признаю, что вы правы, наши повара в Китае не так хороши, как приглашенные вами французы, но сейчас, я прошу вас заткнуться".

Услышав это, со сцены раздались аплодисменты.

"Очень приятно, для еды нет национальных границ, но у людей есть национальные границы, и это достойно молодой леди Чуцин!".

"Черт, я так зол, этот Шабби, открывать рот, закрывать рот Китай не может, это как если бы французский повар был его отцом".

"Это так удушающе, это притворство французского повара, давайте просто потерпим, высокомерный иностранец, в худшем случае ничего, но что это за парень? Открыть рот и заткнуться французской кухни аристократ, его, количество собак, которые забывают предков."

"Ресторан "Датунцзян"? Просто скажи ему, я в жизни туда не пойду, ни разу, он так унижается, чтобы угодить своему французскому хозяину, а потом развлекать французов."

Все были вне себя от гнева, но игра продолжалась.

После ознакомления с качеством блюд настало время дегустации.

Поскольку предыдущий эпизод сделал атмосферу на сцене очень неприятной, оргкомитет конкурса временно решил, что подсчет очков за блюда будет отменен напрямую. Каждая из 8 команд-участниц будет пробовать только одно блюдо.

Такое поспешное решение повергло сцену в шок.

Ведь до этого каждая команда приготовила более десятка блюд.

Но затем сцена снова быстро затихла.

В конце концов, для настоящего соревнования этого достаточно.

В связи с этим в игре участвовало 8 команд, и никто не возражал.

В результате игра быстро перешла в дегустационную сессию.

"Ниже, на дегустационной сессии - команда высшего посева текущего провинциального и регионального конкурса, трюфельный стейк из реки Датун!"

со словами ведущего.

Шэнь Цян увидел, что один из сотрудников подталкивает вверх блюдо, накрытое огромной крышкой из нержавеющей стали.

"Это трюфельный стейк?

" Отец Лу Шуяо сказал, нахмурившись: "Это действительно стандартная французская практика".

Просто его тон едва упал.

Кто-то уже открыл крышку из нержавеющей стали на тележке.

В одно мгновение странный вкус трюфелей мгновенно заполнил поле.

"Он такой ароматный и диковинный, один только запах заставляет меня думать, что он должен быть вкусным".

"Хм, люди в Датун Цзян действительно интересные, но ремесло неплохое".

Все спорят.

Красавица-судья, сидящая на судейской коллегии, загорелась, сделала легкий глоток и вздохнула: "Хотя я настаиваю на своем мнении, это деликатес, который не должен здесь появляться, но я должна признать, это действительно превосходно, 8,5 баллов".

Другой судья, который также пробовал, сказал: "Это великолепно, я не могу отрицать его успех. Это идеальный трюфельный стейк уровня Perfect, 10 баллов!".

"9 баллов!"

"9 баллов!"

"9 баллов!"

Единогласные высокие оценки 5 судей удивили всех присутствующих.

Однако, вдыхая неповторимый аромат трюфелей, распространявшийся по стадиону, и наблюдая за довольными судьями, которые с довольным видом урчали, все могли только молчать.

Почти в то же время ведущий был шокирован, но ему пришлось взволнованно крикнуть: "Поздравляем этот трюфельный стейк из Датунцзяна, который получил рекордно высокую оценку на Гран-при China Gourmet Grand Prix... 45,5 баллов!".

http://tl.rulate.ru/book/53028/2466726