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

Как только появился этот результат, остальные повара в Датун Цзян немедленно развеселились, а босс Датун Цзян еще больше возгордился давно знакомым мне выражением.

"Да! Наш Гран-при China Gourmet всегда был известен своими низкими оценками. Вообще говоря, отличные блюда обычно получают около 40 баллов. Трюфельный стейк из Датунцзяна на самом деле получил 45,5 баллов. 'Высокая оценка, это почти собака'.

"Эй, эта группа ублюдков, Датун Цзян такой сумасшедший, и им дали такой высокий балл. Что на уме у судей?"

В жалобах игроков вокруг.

Лихие брови Шэнь Цяня плотно сомкнулись.

В итоге, как правило, плохого парня нет.

Очевидно, что люди в жюри могут не соглашаться с практикой Датун Цзяна и французского шеф-повара, и с тем, что они говорили.

Но они все равно очень хороши.

Даже трехвостая демоническая лиса все равно дала оценку в 3 балла, что уже показывает, что кулинарные навыки Датун Цзяна и этого французского шеф-повара действительно хороши.

Мало того, почувствовав слабый, уникальный аромат трюфеля в воздухе, смешанный с ароматом еды, приготовленной из стейка, отбросив споры, даже Шэнь Цян теперь тоже захотел попробовать этот превосходный трюфельный стейк.

В это время французский шеф-повар, казалось, услышал слова переводчика, его взгляд стал надменным, и он громко зарычал.

Шэнь Цян не понял, что он сказал.

Но в это время хозяин случайно положил микрофон перед переводчиком.

Переводчик сказал: "Шеф Адриан сказал, что стейк из трюфелей, который он приготовил, самый лучший. Причина, по которой он не получил полной оценки, заключается в том, что вы, гурманы, просто не понимаете, что такое трюфели. Он может понять это, потому что не только китайский повар хуже, но даже трюфели, производимые в Китае, имеют низкое качество."

Услышав это, Шэнь Цян воспламенился.

Трюфели, хотя самое известное место их происхождения находится в Европе.

Но в Китае, где огромная территория и богатые ресурсы, есть много мест, где выращивают трюфели.

Не только на материке, но и в двух провинциях тоже есть производство.

И независимо от сорта или текстуры, они ничем не хуже, чем в других местах.

Более того.

Трюфель - это пук?

Шэнь Цян только накануне получил трехцветную земляную покрышку, и ее качество просто не сравнить с качеством Белого Трюфеля.

"Трюфель называется Wunianguo в Китае, и он может сделать много людей, поэтому господин Адриан, я советую вам быть скромнее, и, с моей личной точки зрения, я даю вам 8,5 баллов, что означает, что это только Это стоит 8,5 баллов." Молодая леди Чжу Цин сказала с холодными глазами.

Ведущий сразу же проигнорировал их и начал продолжать игру.

"Второе блюдо, от здания Хонгюн, это фирменное блюдо здания Хонгюн, хрустальный локоть! Прошу судить судей".

"Это очень хорошее блюдо, но после дегустации трюфельного стейка, на вкус он слишком жирный, 7 баллов". Судьи-красавицы дали оценку.

Все переглянулись.

"Хрустальный локоть здания Хунъюнь, но это блюдо высшего сорта, которое было на государственном банкете, всего 7 баллов?"

"Как это может быть так низко?"

В то же время все были удивлены.

Несколько других судей также выставили оценки.

"8 баллов!"

"7,5 баллов!"

"7,5 баллов!"

"7,5 баллов!"

После встречи с несколькими судьями, оценки были почти одинаковыми, и все втянули холодный воздух.

"Трюфельный стейк этого французского повара получил такую высокую оценку, а этот хрустальный локоть - такую низкую, я чувствую, что ситуация немного плохая, он такой высокомерный, если он победит, наша китайская пищевая промышленность, что за лицо".

"Это действительно собака. Возможно, хозяева здания Хунъюнь не в штате".

"Ну, так и должно быть, иначе показатель хрустального локтя здания Хунъюнь настолько низок, но это не имеет значения. Далее, есть 6 команд. В Китае так много шеф-поваров. Как мы можем проиграть этому высокомерному парню! "

Все спорят.

Эта часть дегустации продолжается.

Просто со временем, когда блюда одно за другим пробуются, атмосфера всего банкетного здания необъяснимо подавляется.

"Эй, это новый минимум: минимум 4 балла и максимум 6 баллов. Оценки становятся все дальше и дальше друг от друга. Осталось только 2 команды. Победит французский повар".

"Я не знаю, действительно ли он уступает людям, или они хорошо сговорились. Если так пойдет и дальше, Датун Цзян станет лучшим".

"Эй, неудивительно, что этот французский шеф-повар властвует. Босс Датунцзяна хочет быть сыном и внуком. Я не знаю. Оказывается, наши китайские повара действительно не очень хороши".

Все вздохнули и опустили глаза.

Стоящий рядом с Шэнь Цянем отец Лу Шуяо, долго вздыхая, смотрел на блюда, которые только что принесли на стол, готовые к дегустации 5 судьями, и беспомощно сказал: "Мой уровень схож с уровнем нескольких других поваров, я уверен, что мои блюда не проиграют им, но я не уверен, и я точно превзойду их".

"Если оценка блюда Цинсяна также будет ниже 8, то выиграть стейк из трюфелей будет невозможно. На этот раз, я боюсь, что это действительно Датунцзян".

Услышав это, Шэнь Цян нахмурился.

Честно говоря, Шэнь Цяну все равно, выиграет команда отеля "Динхао" или проиграет.

Когда Шэнь Цян пришел сюда, он хотел сделать только одно. Это помочь отцу Лу Шуяо занять первое место. Именно тогда Шэнь Цян согласился с Лу Шуяо.

Поэтому Шэнь Цян абсолютно не допускает такой ситуации.

"Не волнуйся, подожди и посмотри на ситуацию". утешительно сказал Шэнь Цян.

И почти в то же время, красивые судьи, которые дегустировали блюда, ив брови плотно вязали и смотрели на нервного шеф-повара, и настроение тоже необъяснимо пропало: "Как такое может быть, блюдо не так хорошо, как блюдо, все еще знакомый рецепт, все еще знакомый вкус."

"Прошло 5 лет, и каждый раз, когда я принимал участие, я приносил одни и те же блюда, никаких новинок, никаких сюрпризов, хороший вкус и достаточно тепла, но это то же самое место, так что это было невозможно, и победил трюфельный стейк. Да!"

"6 баллов!" ответил судья проигравшей красавице.

"7 баллов!"

"7 баллов!"

"7 очков!"

"7,5 очков!"

Увидев такую ситуацию, отец Лу Шуяо, потерявший свой боевой дух, мгновенно покачал головой и вздохнул.

В то же время Датун Цзян Босс с улыбкой от волнения сказал: "Лао Лу, не подставляй свое блюдо, их наивысшая оценка - 8 баллов, качество твоей воды схоже с ними, и мы нас совсем не победили. Надежда, я давно говорил, что по сравнению с нашим французским поваром, ты только подаешь блюда".

Его голос был немаленьким, и его услышали все присутствующие в зале.

Только сейчас ни у кого здесь нет такого боевого духа, как вначале, потому что они тоже чувствуют, что шеф-повара в Китае потерпели поражение, и никто не может победить Датунцзян.

Неу……

Вздохнув, отец Лу Шуяо разочарованно покачал головой и предложил свое фирменное блюдо.

В любом случае, даже если ты не сможешь победить, нельзя сдаваться в это время.

Но его некомпетентный вид был бесподобен. Все знали, что он точно не победит.

"Так много поваров были настолько унижены, что они действительно являются группой недоступных Аду". Судьи красоты вздохнули в разочаровании и начали собирать свои вещи, готовые уйти после того, как попробуют последнее блюдо.

Именно в это время.

О!

Пу…

При звуке огня, горящего в печи, судьи красоты были шокированы, услышав несколько высокомерный голос.

"Эй, этот толстяк, ты, Датун Цзян, сейчас слишком рано смеешься. Пусть переводчик скажет тебе, что французский дикий папаша использует трюфели для приготовления пищи. Китайские таланты - это предки!"

http://tl.rulate.ru/book/53028/2466742