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

И пока судьи Banshee Fox были шокированы, вся игра была в ажиотаже внутри и снаружи.

"Чем это пахнет?"

"Любопытный аромат, после изучения деликатесов в течение стольких лет, я впервые чувствую такой вкус!"

Услышав их шок, Шэнь Цян встал возле кастрюли, но в уголках его рта появилась улыбка.

Как профессиональный повар, Шэнь Цян не имеет квалификации.

Из-за разнообразных блюд любой кухни, Шэнь Цян в принципе не станет этого делать.

В конце концов, Шэнь Цян специализируется на лечебных блюдах.

Когда речь идет о лечебных блюдах, то же самое следует сказать и о различных китайских травяных приправах.

В Китае лекарственные ингредиенты повсюду.

Возьмем самые распространенные специи. Десять ладанов можно увидеть повсюду, почти в каждой приправе, но не многие люди действительно понимают их.

На самом деле, само по себе благовоние десяти трех относится к приправе, сделанной путем смешивания вместе 3 видов лекарственных трав с уникальными ароматами.

Его основными ингредиентами являются пурпурный кардамон, Amomum villosum, мускатный орех, корица, гвоздика, перец горошком, навал, тмин, дереза, дягиль, 3 ная, галангал, сушеный имбирь и другие лекарственные травы.

Но в жизни никто не станет рассматривать Ши 3 Сян как лекарственные ингредиенты.

Китайская травяная медицина, в реальной работе лечебного питания, также обладает множеством навыков.

Например, фенхель имеет сильный запах и лучше всего используется для приготовления вегетарианских блюд и соевых продуктов.

Ангелика используется для приготовления говядины и баранины, она способна устранить запах и усилить вкус умами, благодаря чему мясо становится нежным и мягким.

Корица для бекона и кишок может сделать мясо и кишки богатыми на вкус и не жирными в течение длительного времени.

Шу Танг использует мандариновую кожуру и древесный аромат, который может сделать запах легким и нежным.

Для приготовления рыбы используйте 3 ная и имбирь, которые избавляют от рыбного запаха, делают рыбу хрустящей и нежной, а аромат переполняет.

Копченая курица, утка, гусь, с мускатным орехом и гвоздикой, может сделать копчености уникальными на вкус, свежими и вкусными при жевании, полными аромата.

Это часть Наследия Мудреца Медицины, самые очевидные и базовые знания.

В это время Шэнь Цян готовил основу для супа, который уже благоухал. Хотя это и шокировало всех присутствующих, на самом деле это была лишь подготовка.

Потому что Шэнь Цян уже тогда решил, что он не только позволит отцу Лу Шуяо возглавить команду и победить в этом соревновании, но и, что более важно, он никогда не позволит французскому повару демонстрировать на нашей земле в Китае свою военную силу!

"Так вкусно пахнет!" Босс Датунцзян пристально посмотрел на Шэнь Цяна. Поколебавшись мгновение, он вдруг поднял руку и встал, громко сказав: "Это нечестно, я прошу Динхао представлять команду, а теперь немедленно прекратите творить!".

Хозяин был ошеломлен: "Временно добавить блюдо, что разрешено конкурсом".

"Я знаю!" Датун Цзян Босс сказал с ревом: "Но вы не установили время. Если он выживет так, а судьи будут голодны, разве он не выиграет?".

Все переглянулись.

В это время прекрасная судья-демон-лиса, сидящая на месте жюри, блестящими глазами посмотрела на странный запах горячего воздуха Шэнь Цяня, тайком сглотнула и сказала: "Логично, что мы не можем бесконечно. Подождите, в течение получаса, если еда команды Дин Хао не может быть завершена, они решительно настроены проиграть."

"Полчаса - это слишком долго!" Датун Цзян Босс сказал с тревогой: "Десять 5 минут, максимум десять 5 минут".

Несколько судей холодно посмотрели на него.

В это время на заднем плане появилась женщина средних лет и прошептала несколько слов ведущему.

Сюэ Лянди, глазами ведущего, сказала: "Чтобы обеспечить справедливость, оргкомитет конкурса решил, что время приготовления временного блюда-дополнения не должно превышать получаса".

В одно мгновение цвет лица Босса Датун Цзяна стал уродливым, а выражение его лица стало тревожным.

.

Красивый демон-лиса судья, сидящий на месте жюри, посмотрел на него с улыбкой, а красивые вишневые губы подняли ироничную улыбку: "Кажется, я уже заметила, что кулинария юнца из команды Динхао весьма недурна, вы начали испытывать беспокойство? ?"

В то же время, глаза многих общественных судей также стали чрезвычайно яркими.

"Датун Цзян беспокоится. Это показывает, что у юнца из команды Динхао есть хотя бы силы не проиграть французскому шеф-повару!"

"Конечно, вы чувствуете аромат, но он более ароматный, чем трюфельный стейк".

"Хе-хе, разве этот Босс в Датунцзяне не очень хорош? Что за хвастливый китайский шеф-повар, который подает тарелку только своему французскому дикому отцу, почему ты сейчас паникуешь?".

В то же время выражения лиц многих общественных судей выглядели ликующими.

Смущенный французский шеф-повар, его шея вытянулась очень длинно и кивнул пальцами ног Шэнь Цяну.

"Быстро остановите его, не дайте ему увидеть секретный рецепт Сяо Шэня!" Глаза отца Лу Шуяо засветились, как лампочка.

Услышав это, 7 членов команды Динхао выстроились у стены. Они были так плотно заблокированы, что французский повар подпрыгнул и громко закричал по-французски: "Я протестую! Для хорошей еды не существует национальных границ. Это честная игра. , Вы не можете скрыть ремесло!".

"□! Вы думаете, мы саби? Позволяем вам смотреть, учиться и сравнивать с нами?" Член команды Динхао с презрением посмотрел на французского повара, хотя и не мог понять, что тот сказал. Но нетрудно догадаться, что он хочет сделать.

Увидев, что французский повар вытянул шею, чтобы посмотреть, что положили в кастрюлю Шэнь Цяня, его остановили члены команды Динхао. Присутствовало много общественных судей, и у всех загорелись лица.

"Хаха, так и должно быть. Разве он не был высокомерным раньше? Теперь я хочу научиться, когда почувствую аромат. Это просто мечта".

"Вот почему дураки будут учить его".

"Ну, разве этот человек не сумасшедший? Хочет учиться, пусть встанет на колени, чтобы стать учеником!".

Многие общественные рецензенты в восторге.

Но в то же время некоторые из публичных рецензентов настоящего Старого Даоса не только не ослабили беспокойство в глазах, но и стали более глубокими.

"Запах этого ароматного блюда странный, и он ни в коем случае не уступает трюфельному стейку французского шеф-повара, но если дело только в этом, то он в лучшем случае не хочет связывать французского шеф-повара, пытаться выиграть невозможно".

"Да, это новый вкус, но 2 совершенно разных деликатеса собраны вместе. Жюри впечатлено, но при подсчете баллов, они будут оценивать в соответствии с собственными предпочтениями, так что даже если это блюдо будет успешным, конечный результат не обязательно победит."

"Да, если Китай однобоко проиграет, то это все. Сейчас этот юноша дал нам надежду на победу, но это не абсолютно точно. Это действительно тревожно".

И почти в то же время, когда эти трезвомыслящие общественные обозреватели были обеспокоены.

Запястье Шэнь Цяня задрожало.

Огромная земляная шина уже в руках.

Она стоит 5 000 000.

Это также сырье для Цзяцзыдань, которое может продлить жизнь на 60 лет. Если ее менять по другим поводам, то Шэнь Цян действительно не сможет использовать ее для приготовления лечебных блюд.

Но сейчас французский повар самонадеян, его база культивирования далека от стадии Зарождающейся Души, на которой может быть очищен Цзяцзыдань, и штаммы начали культивироваться в источнике чумы. Не говоря уже о том, что этот пустяк - земной зародыш. Ради достоинства Китая, даже ради жизни, Шэнь Цян готов!

Сверкнуло лезвие.

Шуа~ шуа~ шуа~ шуа~, 9 тонких кусочков похожих на бумагу покрышек земли, как бабочки, полетели в кипящую кастрюлю с супом.

Бах!

На мгновение.

Уникальный запах, присущий трюфелям, настолько силен, что кажется настоящим. Он мгновенно взрывается между струйками пара, с шокирующим странным ароматом, и проносится как ураган. Он дико и жестоко покорил обоняние всех присутствующих!

http://tl.rulate.ru/book/53028/2466767