

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

В десять утра игра началась вовремя.

В это время Юй Цинтан и два мастера из здания "Сотни цветов" стали очень осторожными. Они не только не говорили и не высмеивали Шэнь Цяня, но даже не разговаривали с ним.

кроме этого.

Из-за опыта последней игры.

5 - 3 полуфинал.

Блюда, которые приносят команды, больше не ограничиваются холодными закусками.

Различные сокровища также используются по максимуму.

Столкнувшись с этой ситуацией, думать о движении меча с боковым ударом и выиграть партию, очевидно, невозможно.

После всестороннего рассмотрения.

Игра Датунцзян 5 в 3, не только Шэнь Цянь, как всегда, совсем не практичен, но даже отец шеф-повара француз Адриан и Лу Шуяо, не являются настоящими шеф-поварами сегодня.

Люди, которые представляют Датун Цзян сегодня - это два шеф-повара Датун Цзян, Цзинь Сюйцзи и Пу Тайхэн.

В игре 5 на 3 причина отправки этих двух людей в качестве абсолютной главной силы проста.

Именно такое решение принял Шэнь Цян вчера вечером после дегустации восхитительных вкусов поваров, участвовавших в этом соревновании.

Французский повар Адриан, которому лучше всего удастся жареная фуа-гра с бокалом красного вина, действительно идеален, но это Гран-при "Китайский гурман". Использование его для приготовления главного блюда Датунцзяна, несомненно, вызовет недовольство зрителей.

Отец Лу Шуяо лучше всех справился с рыбным пиршеством.

Особенно приготовленная им рыба иглобрюх, вкус просто потрясающий.

Но жаль.

Рыба-пыхарь - один из категорически запрещенных ингредиентов на этом конкурсе.

Среди нескольких других поваров есть человек, который особенно хорош в кухне Сян, ароматной, острой и изменчивой. Шэнь Цян любит его есть.

Но используемые в этой игре, некоторые из них не подходят.

Также есть человек. Повар лучше справляется с блюдами ZJ, а мясо Дун Цяня делает Шэнь Цян.

Но это явно не подходит для соревнований.

Потому Шэнь Цян просто изучил ситуацию нескольких других команд.

Юй Цинтан и "Сотня цветов" - это китайские рестораны с давней историей, унаследованной более чем за 1000 лет. Существует 8 основных кухонь, которые они могли бы попробовать.

Две другие команды также очень хорошо держатся.

Занимая 4-е место, Шанхай славится своими потомками дворцовых блюд. Каждое блюдо достают, и говорят, что его ел император.

Вторая команда еще более могущественна. Считается, что его возглавляет Бог еды Гонконга, Макао и Тайваня. Отец Лу Шуяо 卢舒尧 лично признался, что хотел пойти в ресторан команды 101, чтобы научиться, но у него не получилось.

Перед лицом таких четырех сильных команд, единственная причина, по которой Шэнь Цян позволил Цзинь Сюйцзи и Пак Тайхэну играть, заключается в том, что они не только старейшины Датунцзян.

Это настоящие корейцы.

То, что у них получается лучше всего, - это, естественно, корейская кухня.

Как одна из 56 этнических групп в Китае, корейская кухня занимает обычное место, и тем, у кого более оригинальные блюда, трудно получить возможность попасть в эlegantный зал.

Но сегодня все по-другому.

Сейчас идет полуфинал Гран-при "Китайский гурман".

По сравнению с традиционными блюдами, даже если Шэнь Цян вступит в бой, то, по оценкам, ему будет трудно победить Юй Цинтанга и Здание Сотни Цветов, которые хорошо разбираются в 8 основных кухнях.

Если перейти непосредственно к лечебной диете, то ситуация пяти судей не имеет ничего общего друг с другом. 5 Из-за вещей Бянь И 边义, Шэнь Цян был расстроен, и разум действительно был не здесь. Я едва справился, даже в простом соревновании по еде. Не обязательно победить.

Поэтому, попробовав большую холодную лапшу и рисовые кишки Цзинь Сюйцзи и Пу Тайхэна, Шэнь Цян тут же решил попросить их подать им.

В конце концов, оригинальный вкус чистого вкуса - это не то, что можно съесть случайно.

После того, как судьи попробовали множество деликатесов, еда из аутентичного племени Сиань может привести их в замешательство.

Игра проходит быстро.

Ведь у всех команд есть всего один час, чтобы приготовить еду.

Вскоре наступило одиннадцать часов утра.

Еда каждой команды была выпущена одна за другой.

Благодаря предыдущему опыту.

Блюда каждой команды очень хорошо приготовлены, и все оценки выше 40 баллов, что означает, что даже проницательные судьи дали командам хорошую оценку со средней оценкой в 8 баллов.

Это нормально, в конце концов, когда здесь игра, остальные все сильные команды.

быстро.

Настала очередь Датун Цзяна увидеть очень легкую еду, все были ошеломлены.

На видео с живой веб-страницы, шквал мгновенно развернулся на весь экран.

"6666, холодная лапша, рисовые кишки и острая капуста, этот Датун Ривер действительно корейский ресторан".

"Ну, знаете ли, не говорите ерунды, какой корейский ресторан, глядя на мир, 230 из 164 фамилий северных корейцев происходят из Китая. В 15 веке они использовали китайские иероглифы для своих записей, так что эта холодная лапша кимчи была родом из нашего северного Китая. Этнические закуски".

"Ну, да, это оно. Холодная лапша кимчи, каменная кастрюля бибимбап, все это обычное дело на севере, не стоит суетиться по пустякам."

"Да, уже 100 лет, полуостров - это не что иное, как наша ежегодная дань, а Дочерняя страна, которая является круглогодичным лидером, по сути, эквивалентна нашей провинции."

"Гм, гм, вот так".

Нетизены сошли с ума, и ситуация на корте в это время также шокирует.

Но затем, после дегустации, казалось бы, обычной холодной лапши, рисовой колбасы и различных освежающих кимчи, глаза всех пяти судей просветлели.

"В отличие от жареных и жареных блюд 8 основных кухонь, оригинальная экологическая свежая лапша, рисовые кишки и естественно ферментированные кимчи содержат уникальный вкус природы, без жира, без сложности, только освежающий и естественный, поэтому я даю полную оценку".

!"

□□с моей личной точки зрения, я предпочитаю Юй Цинтан□□ приготовленного на пару омара с чесноком, потому что в моем сердце это элегантная и уравновешенная благородная леди. Я хочу увидеть ее, но не могу встретиться с ней. И холодная лапша из реки Датун, и пряная капуста с рисовыми кишками - все как у маленькой соседской девочки. Красивая дочь в скромной семье обычно нежная и красивая. Каждый день вы можете видеть это, поэтому я решил поставить ей 9 баллов".

"Жизнь - это не только поэзия и расстояния, перед вами скорее скромное и щепетильное. Дорогие омары и говядина высшего качества не всегда доступны, поэтому я думаю, что такая освежающая холодная лапша может быть в шумном городе. Чистая земля, отличный

результат!"

"Когда я увидел холодную лапшу и овощную смесь, я восхитился смелостью Датун Цзяна. По сравнению с омарами, говядиной высшего сорта и акульими плавниками, эта простая миска холодной лапши напомнила мне об обычной жизни, поэтому я поставил ему 1 балл."

"Я не знаю, как описать мое настроение в данный момент. Перед лицом этого холодного лица я сначала отказался, вы понимаете? Потому что я гурман, я судья конкурса, я не хочу, чтобы конкурс превратился в улицу закусок, но когда я попробовал кисло-сладкий вкус свежей лапши, я изменил свое внимание, потому что не так уж сложно превратить лучшие ингредиенты в лучшие вкусы. Это редкость - использовать обычные ингредиенты и освежающий вкус, чтобы удовлетворить наши сердца. За тягу к еде я ставлю 9 баллов!".

<http://tl.rulate.ru/book/53028/2467918>