

Аромат привлек внимание кулинарных Мастеров вокруг нее.

Весь процесс занял не более десяти минут, сделав Цинь Янь Мастером, который затратил меньше всего времени на выполнение своей задачи!

Она огляделась, ее конкуренты готовили разными способами. Некоторые обжаривали креветки, другие жарили только яйца, третьи варили яйца и жарили креветок...

«Участники, которые закончили свое блюдо, могли представить их судьям для оценки!» - объявил Императорский шеф-повар Чжан, когда его взгляд остановился на Цинь Янь.

Цинь Янь, которой было все равно на чужое мнение, взяла ложку, чтобы попробовать свое блюдо перед всеми. Рецепт, который она использовала, чтобы приготовить блюдо, она нашла в пространственном измерении чаши и улучшила его, используя традиционный суп Хуаней в процессе приготовления.

Когда ложка с креветками оказалась у нее во рту, ей тут же захотелось зачерпнуть еще немного, чтобы снова почувствовать этот восхитительный вкус. Только после этого она отнесла блюдо к судьям в центре для оценки.

Ее действия заставили других кулинарных Мастеров наблюдать за этим с изумлением: «Представленные ингредиенты обладали ограниченной энергией Духа, каждый кусочек, который она пробовала сама, уменьшал общее количество энергии Духа в блюде, и при этом она попробовала целых две ложки!»

«Вот это истинная обжора! Может быть, она здесь не для тысячи духовных камней, а для того, чтобы вместо этого пробовать бесплатные продукты с энергией Духа?»

«Эта девушка смелая! Мне это нравится!»

.....

Старый Императорский шеф-повар Чжан и еще шесть пожилых Императорских поваров присутствовали на центральной площади. Все они были судьями в этом испытании.

Цинь Янь посмотрела на свое незамысловатое блюдо, которое казалось обычным и ничем не примечательным.

Старый Императорский шеф-повар Чжан сказал обеспокоенно: «Леди, Вы могли бы попробовать свое творение после измерения его энергетической ценности, почему Вы так нетерпеливы? Духовная энергия в каждом блюде ограничена, глупышка...»

Он злился на то, что подумал о ней, как о большом таланте, что совершил такую нетерпеливую ошибку, увидев две большие ямки в плотном веществе, которое она приготовила. Он тут же подумал, что эту девушку можно отбросить в этом раунде.

Цинь Янь, которая все еще оставалась обжорой, не стала и задумываться о таких вещах. Однако, поскольку дело уже сделано, она могла только подождать и посмотреть, что показывает измеритель энергии Духа.

Другой пожилой Императорский повар подошел к ней и взял блюдо из ее рук и сказал

формальным тоном: «Как называется Ваше блюдо?»

«Паровое яйцо с креветками!»

Старичок улыбнулся: «Это довольно просто название...»

Он положил блюдо на энергоизмеритель. Произошло интересное явление: измеритель вспыхнул и отсканировал блюдо...

После этого на белом экранчике высветилась цифра.

Духовная ценность энергии!

Кулинарный рейтинг!

Дополнительный атрибут!

Цинь Янь удивилась этому механизму. Она не знала, что существует такая шкала, которая могла бы измерять значение энергии духа.

Старый Императорский шеф-повар Чжан сказал взволнованно: «100 единиц энергии Духа! Кулинарный рейтинг: Хорошо! Увеличивает выносливость на 1!»

Другие пожилые имперские повара тоже были взволнованы: «Она съела два кусочка блюда, но в нем целых 100 единиц энергии, как замечательно! Если бы она не пробовала его, в нем было бы не менее 120 единиц, я уверен. Рейтинг – хорошо, но какие атрибуты может увеличивать это блюдо?»

«Атрибут выносливости. Уж не имеет ли эта девушка отношения к Мастеру Хуаню, который умел готовить подобные люда?»»

.....

В то время как пожилые Императорские повара были удивлены, среди конкурентов возникло большое волнение.

«Это невозможно! Это всего яйцо на пару, сочетающее два ингредиента, самое большее, что оно должно содержать – 60 единиц энергии! Как ей удалось удвоить это количество? Наверняка у нее есть какой-то секрет!»

«С ингредиентами, которые содержат 60 единиц энергии Духа, я мог приготовить только блюдо, содержащее 80 единиц, после применения моей особой кулинарной техники. По этому показателю, похоже, я был бы исключен»