

Переводчик: Atlas Studios Редактор: Atlas Studios

Сюй Ле обменял 20 очков гурмана на рецепт острого и кислого картофеля из магазина "Система".

До официального начала соревнования оставалось еще около получаса.

При 365-кратном замедлении течения времени он проведет в системном пространстве семь дней.

За эти семь дней Сюй Ле хотел довести до совершенства блюдо "кислый и острый толченый картофель".

Почему это блюдо называли блюдом мастерства?

Потому что в нем не было никаких особых хитростей или секретных рецептов. Единственный способ приготовить это блюдо - приложить больше усилий.

Из-за плохого навыка резки толщина картофельных кусочков получилась неравномерной?

Тогда практика!

После непрерывной практики и тренировок день за днем навыки нарезки явно улучшатся.

Плохо контролируете огонь? Пища была либо слишком сырой, либо слишком мягкой?

Тогда тренируйтесь!

Если десять раз не помогло, тогда сто раз, десять тысяч раз! Чтобы, закрыв глаза, он знал, когда картофельные кусочки достаточно прожарятся и будут готовы к подаче.

В пространстве хаотической системы.

Сюй Ле сосредоточился на измельчении картофеля.

Все это заняло четыре дня.

За эти четыре дня, если бы Сюй Ле сложил измельченный картофель в кучу, он, вероятно, стал бы высотой с небольшую гору.

В последние три дня Сюй Ле должен был практиковаться в управлении огнем на измельченном картофеле.

Только объединив навыки нарезки и управления огнем, он мог приготовить идеальное блюдо из жареного картофеля.

...

В то же время.

В выставочном зале Шанхайского восточного спортивного центра ведущий представлял судей и участников.

"Конкурсант номер 4 - серебряный призер Гонконгского международного конкурса деликатесов, HOFEX. Это старший шеф-повар ресторана "Небеса", господин Чжан Тун!".

Раздались восторженные аплодисменты.

Чжан Тун медленно встал и кивнул судьям и зрителям.

Было очевидно, что Чжан Тун имеет хорошую репутацию в кулинарной индустрии.

"Участник под номером 5 - шеф-повар из Нанкинского государственного гостевого дома "Восточный пригород" Ван Тао. Однажды он занял пятое место в конкурсе молодых талантов Эскофье!".

Публика снова разразилась аплодисментами.

Повара, участвующие в кулинарном конкурсе, на этот раз явно не были безымянными людьми.

Вскоре ведущий представил Сюй Ле.

"Конкурсант номер шесть - Сюй Ле, шеф-повар, который продавал еду на улице Hongxing Food Street и недавно прославился в Интернете. Нетизены называют его "Маленький мастер-повар"!".

После представления Сюй Ле аплодисменты были еще более восторженными, чем раньше.

Однако в основном аплодировали зрители.

Шеф-повара и гурманы, сидевшие за судейским столом, слегка нахмурились. Было очевидно,

что они сомневаются в кулинарных способностях Сюй Ле.

Это было неизбежно.

В конце концов, Сюй Ле был всего лишь уличным торговцем едой. В отличие от других поваров, он не имел богатого опыта работы и не часто занимал призовые места на различных международных конкурсах.

Но еще более удивительным было то, что после того, как ведущий представил Сюй Ле,

Он все еще сидел с опущенной головой, как будто уснул.

Эмчеэс тоже выглядел немного неловко, но ведь собеседник был всего лишь восьмилетним ребенком, так что он не мог слишком многого требовать.

Поэтому ведущий быстро представил следующего участника.

...

"Мой контроль над огнем действительно лучше, чем раньше".

Сюй Ле все еще готовил в системном пространстве.

После более чем тысячи тренировок его контроль над жаром блюда - кисло-острого толченого картофеля - стал намного лучше, чем раньше.

"Пора бы уже".

Сюй Ле прикинул время и вышел из системного пространства.

На сцене ведущий только что представил всех участников. Когда все встали, Сюй Ле тоже открыл глаза и встал.

"Маленький мастер-шеф, вы сейчас спали?" спросил Чжан Тун низким голосом.

Сюй Ле посмотрел на него и высунул язык.

"Что значит спал? Это называется отдыхать с закрытыми глазами!"

Чжан Тун кивнул и пробормотал: "Как и ожидалось, ты заснул".

Сюй Ле не стал его беспокоить.

В этот момент все участники закончили приготовления и стояли перед своими печами.

Только печь Сюй Ле была изготовлена по специальному заказу. Она была на 40 сантиметров короче остальных, что учитывало его рост.

"Время ограничено 20 минутами. Пожалуйста, приготовьте блюдо из жареного картофеля!"

Перед каждым поваром стояла небольшая корзина.

В корзине было около десяти картофелин. Это были ингредиенты для этого блюда, и их нужно было использовать полностью.

"Думаю, я могу использовать только большую кастрюлю".

Сюй Ле обернулся и увидел рядом с собой кастрюлю шириной 80 сантиметров.

Если бы он хотел пожарить 15 картофелин в одной кастрюле, ему пришлось бы использовать именно такую кастрюлю.

Когда все 15 картофелин были очищены от кожуры.

Сюй Ле взял в руки кухонный нож.

Тап-тап-тап...

Послышался звук удара кухонного ножа о разделочную доску.

Если прислушаться, то Сюй Ле резал на определенной частоте.

rewww.c

Хотя это было не быстро, но совсем не грязно.

Вскоре картофель был нарезан на ломтики толщиной 1,5 миллиметра.

Если бы кто-то присмотрелся, то понял бы, что картофельные ломтики Сюй Ле нарезал не вертикально, а слегка под углом 20 градусов.



Никто не ожидал, что Сюй Ле первым закончит нарезать картофель на кусочки!

<http://tl.rulate.ru/book/92524/2996394>