

Взяв в руки лобстеров, Хачиман собрал остальные ингредиенты и вернулся на свой участок, чтобы приступить к готовке.

Соревнование началось с приготовления омаров. В то время как Эрина применяла тщательную технику, ловко используя нож для обвалки, чтобы извлечь мясо из своих норвежских омаров с хирургической точностью, Хачиман использовал другой подход. Он положил омаров в кастрюлю и поставил вариться на десять минут. За это время он приготовил кляр для своего блюда из лобстеров.

Приготовив кляр и искусно приготовив соус, Хачиман занялся измельчением грецких орехов в мелкую крошку. Когда омары закончили готовиться, он осторожно достал их из кастрюли и отложил в сторону, чтобы они остыли. В отличие от Эрины, которая предпочитала использовать специализированную утварь, Хачиман полагался исключительно на свои отточенные навыки, используя для работы только нож для обвалки и нож для снятия кожуры. Его работа ножом была просто впечатляющей - наглядное доказательство мастерства, которое он приобрел благодаря тренировкам в кендо четвертого уровня и кулинарным изыскам.

Держа по ножу в каждой руке, Хачиман умело расположил нож для чистки на хвостовом суставе омара. Быстрыми, ловкими движениями он вскрыл прочный панцирь и аккуратно извлек большие, сочные куски мяса омара. Твердая текстура мяса сохранила первоначальную форму лобстера, что говорило о великолепной технике.

—Замечательно, эта работа ножом не только эффективна, но и визуально завораживает. Наблюдать за его работой - настоящее удовольствие!—похвалила Леонора, а за ней похвалили и двое мужчин.

Тем временем Алиса, подслушав похвалы, изо всех сил старалась скрыть раздражение. Если отец часто хвалил ее красоту и обаяние, то ее кулинарные таланты редко удостоивались подобных похвал, особенно от деда. Сегодня же ничем не примечательный парень вызвал восхищение обоих, что вызвало у нее понятное недовольство.

Если бы не кулинарное соревнование между Эриной и Хачиманом, Алиса могла бы сама бросить ему вызов.

Закончив приготовление лобстера, Хачиман аккуратно разложил нетронутые кусочки мяса лобстера на листьях бобового творога в миске. Затем он щедро полил мясо приготовленным ранее соусом и аккуратно завернул все в бобовую кожу. Последний слой взбитого яйца и сытная посыпка дроблеными грецкими орехами завершили блюдо, готовое к жарке.

В отличие от них, Эрина действовала гораздо проще. Она смешивала пшеничный крахмал и другие порошкообразные ингредиенты с горячей водой, тщательно регулируя температуру, чтобы довести тесто до совершенства. Известный также как пшеничный кукурузный крахмал, эта безглютеновая альтернатива традиционной муке ценится за свою яркость и липкость, что делает ее идеальной для приготовления различных блюд дим-сама, например, пельменей с креветками.

Возникшие в начале XX века в Гуанчжоу, креветочные пельмени, или хар гоу, являются основным блюдом кантонской кухни. В отличие от традиционных пельменей, в хар гоу используются крупные кусочки креветок в сочетании со свиным фаршем, побегами бамбука и другими пикантными ингредиентами, в результате чего блюдо получается не только богатым на вкус, но и гладким по текстуре.

Пельмени с креветками были приготовлены Эриной просто великолепно. Приготовив их на

пару до совершенства, она дополнила их насыщенным домашним соусом.

Пока она аккуратно раскладывала свое творение по тарелкам, лобстер Хачимана преобразался во фритюре, покрываясь манящей золотистой корочкой. Он изящно разложил жареные кусочки омара, а оставшимися головами и ножками завершил изысканную презентацию своего блюда.

Оба повара завершили свои кулинарные шедевры почти одновременно. Придерживаясь принципа «дамы вперед», Хачиман вежливо отошел в сторону, позволив Эрине представить свое блюдо первой.

Уверенно откинув золотистый хвост, Эрина заявила:

—Учти, если судьи потеряют аппетит, попробовав мое творение, не обижайся на меня, если они будут слишком сыты, чтобы оценить твоё!

Ее уверенность в себе аж переполняла ее. В ответ Хачиман лишь безмятежно улыбнулся.

—Эрина, похоже, твоя готовка - не единственное, что стало лучше,—тихо заметил он, наблюдая за ней.

Эрина с изяществом продолжила выступление, аккуратно поставив перед судьями три порции. На каждой тарелке красовались пять креветочных пельменей, изящно украшенных нежными полосками водорослей нори. Затем она тщательно полила каждую порцию специально приготовленным соусом, благодаря чему блюда выглядели так же соблазнительно, как и наверняка были вкусными.

Алиса, внимательно наблюдавшая за происходящим, не могла скрыть своего раздражения, увидев только три порции.

—А как же моя? А как же я?—потребовала она.

Не обращая внимания на вспышку Алисы, Эрина бросила на нее строгий взгляд и резко выговорила:

—Ты не судья, Алиса. Это не для тебя.

Алиса надулась и пробормотала:

—Эрина такая скупердяйка.

Больше никто не мешал, и Сендзаэмон Накири, главный судья, жестом приказал начать дегустацию. Он первым попробовал пельмени с креветками, осторожно поднес одну ко рту, тем самым официально начав процесс судейства.