

Оба солдата начали торопливо добавлять воду. Один из них, круглолицый солдат, тут же дрожащей рукой наполнил миску до краёв, разбавляя яичную смесь яичницей-болтуньей.

- Учитель Руан... я... - круглолицый солдат посмотрел на него с расстроенным выражением лица.

- Это не имеет значения, не торопись. Возьми другую миску, - терпеливо сказал он.

- Да, - круглолицый солдат удручённо перешёл на новую миску и начал взбивать яйца с самого начала.

Другой, темнокожий солдат, возможно, усвоил урок своего товарища, сбавив скорость при заливке воды. Согласно недавней демонстрации Руан Тана, он медленно добавлял воду, взбивая смесь в течение примерно восьми минут. Затем он осторожно снял пену с яичной смеси, положил её в пароварку и начал готовить на пару.

Понаблюдав за его действиями, Руан Тан слегка кивнул и втайне поставил ему довольно хорошую оценку. Хотя он и допустил ошибку в самом начале, она была незначительной. После этого он сразу же насторожился. Он хорошо разбирался в деталях и, похоже, был весьма хорош.

Вскоре после этого пришло время для инспекции. Остальные восемь братьев-солдат наконец сделали яичный крем. Прежде чем они добавили приправу, Руан Тан быстро проверил восемь чаш. Было три человека, которые не были квалифицированы. В одном из них было слишком много воды. Яичная смесь распадалась, когда её распаривали, и она не образовывалась; у двух других были яйца, которые не были равномерно взбиты. Там было большое количество яичного белка. Не говоря уже о вкусе, даже внешний вид не прошёл проверку на прочность.

- Вы трое, сделайте это снова, - как учитель, Руан Тан был довольно строг.

Три солдата уныло присоединились к команде повторного старта, а последние пятеро остались на последних ступенях.

Они уже научились этому у Руан Тана и добавили ложку соевого соуса и немного нарезанного зелёного лука. Один из солдат никак не мог понять разницу между светлым и тёмным соевым соусом. Когда он добавил тёмный соевый соус, яичный крем внезапно приобрел неопиcуемый цвет.

Руан Тан взял ложку и попробовал каждую миску. Тот, кто добавил тёмный соевый соус, на самом деле довольно хорошо пропарил яйца. На заключительном этапе был также кто-то, кто добавил слишком много соли, это заставило его горло пересохнуть от солёности. Только три заварных яйца были квалифицированы.

Руан Тан открыл свой коммуникатор и принёс список имён этих десяти человек. Он отметил имена этих последних троих.

Ван Цзюнь был самым старшим из них троих, с квадратным лицом и выглядел особенно прямолинейным и заслуживающим доверия. В возрасте девяносто трёх лет он отслужил в армии уже более сорока лет. Исходя из стандартной продолжительности жизни в триста лет для людей в Империи, он был на самом деле довольно молод и имел устойчивый и осторожный характер. Судя по полученной информации, он имел звание лейтенанта. Он был офицером, и Руан Тан понятия не имел, как ему удалось проникнуть на этот урок кулинарии. Но судя по его рвению, он, должно быть, действительно интересуется кулинарией.

Сюэ Руи исполнилось шестьдесят пять лет. Он казался вполне книжным человеком с очень утончённым и мягким видом. Он казался очень умным. Вэнь Цзян был самым младшим, ему было чуть за сорок, у него было детское личико, и он выглядел очень милым, но в то же время очень умным. Их способность к обучению была довольно хорошей, и их движения во время приготовления пищи также были гибкими, совсем не беспорядочными.

Руан Тан был очень доволен этими тремя людьми. Позже он мог бы научить их жареному блюду, если они выучат его достаточно хорошо, Руан Тан мог бы расставить приоритеты в их обучении. Что же касается двух других, которые допустили ошибки в своей приправе, то они всё ещё нуждаются в тщательном наблюдении.

В это время яичный крем смуглого солдата был готов. После проверки Руан Тан увидел, что поверхность была гладкой и ровной. Он выглядел очень хорошо. Поэтому он кивнул и жестом предложил ему перейти к следующей ступеньке.

После того, как он добавил соевый соус и нарезанный зелёный лук, Руан взял ложку и попробовал его. Руан Тан удовлетворённо кивнул и тоже отметил его в списке.

Имя этого человека – Чжао Гуанмин. Ему было пятьдесят два года, он был смугл и обладал живым умом. Он в значительной степени понял урок Руан Тана. Его незначительная ошибка на ранней стадии, когда он разбивал яйца, могла считаться ничем, поэтому Руан Тан полагал, что он также сможет обучить этого человека.

Круглолицый солдат тоже приготовил яичный крем. Однако его можно было считать неудовлетворительным. Там было слишком мало соли, и вкус был мягким. Руан Тан дал ему «ожидающую» оценку.

Другие люди, которые должны были переделать, также закончили, но готовый продукт всё ещё не был удовлетворительным.

– Ладно, давайте выучим ещё одно блюдо, – сказал Руан Тан, доставая помидор и два яйца. Он явно собирался приготовить омлет с помидорами. – Я продемонстрирую всё, будьте внимательны.

Омлет с помидорами был одним из самых распространённых домашних блюд в его прошлой жизни. Он был прост в приготовлении и очень вкусный. Это было также блюдо начального уровня, которое очень подходило для новичков.

Первым делом нужно было вымыть помидоры и нарезать их мелкими кусочками. Затем положить яйца в миску, добавить небольшое количество соли и хорошо перемешать. Этот этап был похож на предыдущий яичный заварной крем. Нагреть сковороду при низкой температуре и влить соответствующее количество растительного масла. Когда масло нагреется, вылить яйцо в сковороду и жарить до готовности. Извлечь его и отложить в сторону. Снова влить немного растительного масла. На этот раз обжарить помидоры до тех пор, пока из них не вытекут соки, затем положить яичницу обратно в сковороду и обжарить её вместе с помидорами. Наконец, добавить нужное количество сахара и соли, и всё будет готово.

На самом деле, в своей прошлой жизни, чтобы сделать томатный вкус более интенсивным, Руан Тан добавлял немного томатного соуса. Однако помидоры, которые были восстановлены и оптимизированы Академией Наук, были лучше, чем те генетически модифицированные помидоры с предыдущей Земли. Вкус был не только богаче и сильнее, но и полезнее и питательнее. Поэтому он мог опустить этот шаг.

После того как блюдо было покрыто соусом, золотисто-жёлтые яйца и красные помидоры хорошо дополняли друг друга. От сладкого и кислого аромата у людей текли слюнки.

Руан Тан заметил нетерпеливый взгляд этих солдат, улыбнулся им и сказал:

- Давайте попробуем.

Солдаты тут же бросились к нему, размахивая палочками для еды. Этот томатный омлет был не только ярким по цвету, но и очень хорошим на вкус. Кисло-сладкий вкус томатного сока и насыщенные и гладкие яйца делают людей неспособными прекратить есть. Через некоторое время тарелка с омлетом из помидоров была полностью съедена.

- Хорошо, теперь вы это сделаете, - сказал он с усмешкой.

Это, казалось бы, простое блюдо, на самом деле, имело несколько важных моментов для оценки. Хотя яичница-болтуня с помидорами была горячим блюдом с холодным маслом, яичница-болтуня нуждалась в большем количестве масла, чтобы она больше расширялась, а текстура становилась более мягкой и губчатой. Затем приправа из сахара, её нужно было хорошо контролировать. Немного сахара могло бы нейтрализовать кислотность помидоров и в то же время повысить вкус яиц. Но если вы добавите слишком много, он станет слишком сладким. Кроме того, огонь также необходимо было контролировать. Нужно было постоянно помешивать, иначе его очень легко было бы сжечь.

Эти солдаты двигались очень быстро. Может быть, потому, что они подвергались воздействию холодного оружия, но их использование кухонного ножа было довольно искусным. Независимо от уровня их кулинарного мастерства, по крайней мере, их нарезка помидоров была очень аккуратной и внушительной. Похоже, что даже если бы некоторые солдаты не были хороши в

кулинарии, они всё равно могли бы сделать подготовительную работу.

Удивительно, но Чжао Гуанмин был самым быстрым среди этих людей. У него была сильная способность к обучению. Он уже нарезал помидоры, взбил яйца и начал жарить яичницу-болтуню. Ван Цзюнь, Сюэ Жуй и Вэнь Цзэян также выступили хорошо. Все они были медленными, но уверенными, и они ухватили детали из демонстрации, которую он сделал.

С другой стороны, у остальных были проблемы одна за другой. Круглолицый солдат не вытер воду со сковородки, прежде чем положить в неё масло. После того, как масло нагрелось, были постоянные «взрывы». К счастью, генетически модифицированные люди не очень боялись обжечься, так что он продолжил без всякой мысли. Однако температура масла, когда он заливал яйца, была слишком высокой. Мало того, что яйца стали жёсткими, так ещё и появились обгоревшие пятна. Когда он поспешил вытащить яйца, они уже были опалены до черноты.

Руан Тан беспомощно покачал головой и дал ему важные указания при приготовлении омлета. Затем он позволил ему попробовать ещё раз с самого начала.

У других также были проблемы с контролем температуры масла. Запах гари продолжал безостановочно распространяться вокруг. Руан Тан мог только заставить их заново вымыть посуду.

Единственными, кто смог закончить своё блюдо за один раз, были по-прежнему Чжао Гуанмин, Ван Цзюнь, Сюэ Жуй и Вэнь Цзэян.

Чжао Гуанмин обладал хорошей памятью и мог практически скопировать каждый шаг демонстрации Руан Тана. Кроме добавления слишком большого количества сахара, никаких других серьёзных проблем не было. Характер Ван Цзюня был более уравновешенным, он не делал ничего ни быстро, ни медленно. Но он немного замешкался, вынимая яичницу из кастрюли, и текстура яйца стала немного жёсткой. Однако он хорошо усвоил другие детали. Среди всех четверых его блюдо было самым вкусным. В конце концов, Руан Тан не мог сказать, хорошо ли он сделал свою работу или нет.

Сюэ Жуй и Вэнь Цзэян тоже выступили очень хорошо. То ли по внешнему виду, то ли по вкусу оба их блюда были выше среднего уровня.

Руан Тан считал, что у всех четверых есть некоторый кулинарный талант, и он был готов сосредоточиться на их обучении. У Руан Тана сложилось естественно благоприятное впечатление об этих солдатах, которые были верны, честны и решили защищать свою страну. Это были ветераны, которые были завербованы в течение многих лет, и Хэ Юнь Чэнь выбрал их, поэтому ему не нужно беспокоиться о каких-либо учениках, имеющих какие-либо скрытые мотивы.

В этот момент слышались отчётливые шаги, и в дверях появилась высокая и прямая фигура.

- Маршал! - увидев Маршала, все солдаты поспешно прекратили свои занятия и отдали ему честь. Их равномерное движение было очень мощным.

Однако круглолицый солдат, который переделывал свою яичницу, был очень напряжён. Когда он заметил внезапное появление Маршала, то слишком много сил потратил на своё нервное состояние. Когда он поставил сковородку, яичница действительно вылетела и, как назло, направилась прямо к Хэ Юнь Чэню.

Хэ Юнь Чэнь уже вошёл в это время, и когда он увидел неизвестный предмет, летящий прямо ему в лицо, он ответил очень быстро. Он взял со стола тарелку и поймал яичницу-болтунью.

Эта сцена немного смешна, и Руан Тан не мог удержаться от смеха. Он посмотрел в сторону Хэ Юнь Чэня, улыбнулся и сказал:

- Маршал Хэ действительно могущественный. Такая защита сделает тебя чемпионом мира!

Кончики ушей Хэ Юнь Чэня внезапно стали горячими, когда он услышал комплимент Руан Тана. А потом он задумался:

- Чемпионом?

<http://bllate.org/book/16506/1499840>