

В предварительном отборе приняли участие бесчисленные кулинарные энтузиасты и профессиональные повара, прошедшие звёздную оценку. Тысячи и тысячи заявок были загружены на официальный сайт этого нового и нестандартного кулинарного конкурса. В течение 15-дневного периода предварительного отбора зрители могли искать блюда, которые их интересовали, используя простую классификацию сайта, они могли ввести голографическое видео, чтобы попробовать блюда, а затем проголосовать за своего любимого конкурсанта.

Можно видеть, что многие из любителей кулинарии были поклонниками Руан Тана, или можно сказать, что блюда Руан Тана стали эталоном для Императорской кухни. Многие конкурсанты делали блюда, которые Руан Тан делал во время своих прямых трансляций, но именно потому, что у них теперь была точка сравнения, зрительские критерии для этих блюд были более строгими.

Трое судей, включая Руан Тана, также внимательно следили за ходом соревнований. Они также имели право голоса, но на этапе предварительного отбора их голоса ничем не отличались от голосов обычных зрителей.

По сравнению с теми, кто имитировал его собственные блюда, Руан Тан предпочитал новаторские блюда. Например, кто-то завернул варёное утиное мясо в ломтики огурца, сделал огуречные рулеты, а затем подал его с дубаньцзяном. Хотя метод был очень прост, с точки зрения внешнего вида, он был очень красив, и у него был уникальный и новый вкус. Этот участник получил голос Руан Тана. Был также кто-то, кто использовал метод Юйсян, чтобы поджарить осьминога и овощи. Это было довольно редкое сочетание, но их вкус был удивительно хорош.

В короткий срок двести участников поднялись над остальными и были отобраны зрителями для перехода в следующий раунд. Чтобы обеспечить справедливость голосования, несколько крупных платформ прямого вещания прислали специализированный персонал для проверки данных. Эти конкурсанты действительно полагались исключительно на свои собственные силы, чтобы вырвать свою возможность претендовать на участие в конкурсе.

Перед официальным стартом 1-го тура в "Кэпитал Стар" собралось двести игроков. Место проведения конкурса было установлено в филиале Ассоциации поваров. Различные отделения Ассоциации шеф-поваров регулярно проводили оценки шеф-поваров, так что место и оборудование были легко доступны. Несколько крупных платформ прямого вещания также совместно оплачивали питание участников и проживание в гостинице рядом с местом проведения соревнований.

Щедрые и удобные условия жизни сделали игроков очень счастливыми, но их счастье также содержало в себе немного опасений. Ведь они знали, что половина из них будет устранена сразу после первого матча. 50% - ный коэффициент элиминации был довольно высок и не мог быть назван снисходительным или милосердным.

В соревновании важна не только личная сила, но и сила соперников.

Двести игроков переглянулись и молча вошли в свои комнаты. Они открыли официальный сайт, чтобы посмотреть рекламные ролики, чтобы оценить силу своих противников.

Те, чьи навыки были не столь хороши, молча молились в своих сердцах, надеясь, что все их противники были большими глупцами; или они были не так хороши, как они сами, или что они не будут выполнять свои обычные стандарты под тяжёлым давлением.

Пять дней подготовки к соревнованиям пролетели как один миг. Независимо от того, все ли были полностью готовы, 1-й тур всё равно прошёл по расписанию. Двести игроков собрались в филиале Ассоциации поваров. Платформа прямого вещания развернула сотни камер, чтобы обеспечить всенаправленную съёмку. В это время были отчётливо видны нюансы между разными игроками. Некоторые участники съежились, непрерывно бормоча что-то себе под нос. У некоторых были такие внушительные манеры, что они удивляли зрителей своей ненормально высокой самоуверенностью. Но единственное, что их всех объединяло, - это яркий свет в глазах.

Все они превзошли десятки тысяч претендентов на звание 200 лучших. Никто не хотел останавливаться на первом круге.

После того, как все собрались в зале, вошёл Руан Тан с двумя другими судьями. Все участники встали, чтобы выразить своё уважение. Помимо Руан Тана, двумя другими судьями были председатель Гу и г-н Гэ. Президент Гу был президентом Ассоциации поваров. Здесь не было никого, кто не знал бы о нём. Мистер Гэ был старейшиной в Ассоциации поваров. Во время оценки Руан Тана он был экзаменатором. Он был довольно известным.

Все трое судей были тяжеловесами. Как самый молодой и популярный из трёх, Руан Тан был выбран для открытия конкурса, а также для поощрения участников.

- Спасибо вам всем за участие в этом конкурсе. Цель этого конкурса - дать людям, которые любят готовить, возможность проявить свои способности. Это также выбор молодого шеф-повара с большим потенциалом, чтобы продолжить его или её усилия. Я надеюсь, что все не будут уделять слишком много внимания рейтингам или популярности и вместо этого сконцентрируются на своих собственных способностях, чтобы полностью продемонстрировать своё понимание еды. Хорошая еда не делает различия между статусом или приоритетом. У каждого представления о еде есть свои сильные стороны. По каждому блюду мы дадим своё мнение, и я надеюсь, что вы сможете взять то, чему мы вас научим, для дальнейшего развития кулинарной культуры Империи.

После короткой ободряющей речи Руан Тана раздались громовые аплодисменты. Никто из участников не видел видеозаписи Руан Тана. Учитывая положение Руан Тана в кулинарной сфере синей звёздной Империи, в глубине души они относились к нему с ещё большим уважением, чем к президенту Гу.

Кроме того, не так давно Его Величество Император, будучи лидером в кулинарном искусстве, присвоил ему звание полковника в знак признания решающей роли Руан Тана в этой кампании

против Зергов. Включение Зергов в их список ресурсов, а также его разработка пестицидов не только освободили их от угрозы со стороны Зергов, но и принесли много пользы. До этого Зерги всегда считались непобедимой расой смерти. Будучи первой и единственной страной, освоившей технику “Бога смерти”, Империя голубой звезды пользовалась огромными преимуществами в своих дипломатических отношениях.

Вклад Руан Тана в эту войну имел очень долгосрочные и далеко идущие последствия. Соответствующие награды, полученные им, также были весьма впечатляющими. Он не только был вознаграждён многими сокровищами, но благодаря привлекательности Хэ Вэй Е, Чэн Цзи также возвысил его из бессильного консультанта до военного полковника. Учитывая особое положение Руан Тана, он не выделял ему войска напрямую, но Руан Тан мог сам мобилизовать гвардию.

Теперь Руан Тан был человеком, обладающим и славой, и богатством, и реальной властью. Он больше не был обычным гражданским лицом, над которым легко поиздеваться.

Зная вклад Руан Тана, общественность полностью одобрила эти награды. За исключением небольшой группы ревнивых людей и клавиатурных воинов, всё ещё бегающих со зловещими намерениями, большинство людей даже чувствовали, что эти награды были недостаточно добросовестными.

В конце концов, их ведущий относился к деньгам как к навозу. К тому же он редко выходил из дому. Эти титулы, сокровища и военная мощь, казалось, не имели для него особого смысла.

Получив эти похвалы, Руан Тан впервые появился на публике. Поклонники из тех времен, когда он был киноимператором, не могли не наблюдать за ним по звёздной сети, молясь, чтобы их кумир, оправившись от болезни и появившись на этих шоу, которые смогут пробудить в нём любовь к актёрскому мастерству и побудить его вернуться в индустрию развлечений.

Однако их молитвы были всего лишь тщетной надеждой.

Руан Тан был горячей темой прямо сейчас, и с его участием интерес людей к этой программе оставался высоким. Не прошло и пяти минут после начала трансляции, как число онлайн-зрителей возросло до восьми цифр.

[Мяо Мяо любит все блюда ведущего: О, мой Тан такой красивый! Так удивительно несравненно красив!]

[Не могу перестать обнимать деревья: Я с нетерпением жду, когда мой Тан продемонстрирует свои навыки! (□ ▽ □)]

[Сяо Ми Чжоу семьи Юй: Боже мой! Я действительно хочу лизать экран, Тан Тан выглядит так хорошо!]

— Всем известно, что сочетание навыков владения ножом, контроля температуры и сочетания ингредиентов определяет конечный вкус блюда. Поэтому сегодня мы будем тестировать всех на этих трех базовых навыках, - с улыбкой сказал президент Гу. — Забудьте всё остальное и возвращайтесь к основам кулинарии.

До начала соревнований все правила держались в секрете. Все думали, что они будут искать высококлассные навыки. Почти каждый участник сосредоточился на исследовании блюд с достаточным количеством трюков. Услышав это, конкурсанты пришли в неистовство.

Не означает ли это, что все их приготовления за последние три дня были напрасны?

Президент Гу посмотрел на них с добродушной улыбкой на лице. Затем он хлопнул в ладоши, призывая их к тишине: — Мы начнём первое испытание: работу ножом.

Служащий рядом с ним пододвинул столик к Руан Тану. На столе лежала очищенная картофелина и кухонный нож.

— Все знают картошку? Это очень распространённый и практичный основной ингредиент, который подходит для различных методов приготовления пищи. Он также может сочетаться со многими различными ингредиентами и является очень прощающим ингредиентом с точки зрения вкуса. Это ингредиент, с которым многие повара сталкиваются впервые, - сказал Руан Тан, взяв кухонный нож. - Но основное не значит простое. Жареный картофель легко приготовить, но сделать его хорошо - сложно. Это очень требовательно к навыкам ножа. Теперь я покажу вам для сравнения, что вам нужно, чтобы получить идеальный результат.

Он взял картофелину и положил её на разделочную доску. Другой рукой он взял кухонный нож. Он крепко надавил на картофелину и начал резать. Он закончил резать, но с картофелем как будто ничего не изменилось, он всё ещё оставался целым. Руан Тан косо толкнул его рукой, и открылись слои террасовидных фигур.

Руан Тан снова взмахнул ножом. Он резал очень быстро, мелко и равномерно. Даже звук, издаваемый ножом, когда он ударялся о разделочную доску, обладал чувством ритма. Разрезав картофель, он сбросил его прямо в воду боковой стороной ножа. После соприкосновения с водой картофельные клочки, наконец, разлетелись. Толщина картофеля была совершенно одинаковой. Каждая была толщиной с волосок и почти прозрачной. В воде было трудно разобрать, какого она цвета.

— Критерии приемлемости гораздо проще — если толщина находится в пределах 0,3 мм.

Великолепная работа ножом Руан Тана не только вызвал аплодисменты у участников на месте, но и шокировал зрителей, наблюдавших прямую трансляцию.

[Маленькие ласточки летают и летят: Такой красивый, такой красивый!!! Это было просто чертовски круто!]

[Золотые монеты падают вниз: Это было просто безумие! Удивительно!!]

[Не могу перестать обнимать деревья: Мой Тан взрывает своим талантом! Его маленькая демонстрация шокировала там абсолютно всех!]

— Ваша картошка и кухонные принадлежности приготовлены в задней комнате. После того, как вы найдёте свой стол по вашему номеру, вы можете начать первый сегодняшний тест, - сказал президент Гу.

— Помните, что важна не скорость, а качество, - настаивал Гэ Лао.

Конкурсанты гуськом вошли в заднюю комнату. Там были аккуратно расставлены десятки рядов кухонных столов. На каждом столе лежали две картофелины, разделочная доска и новый кухонный нож.

Участники немедленно перешли к действиям, и вскоре звук нарезки овощей заполнил комнату.

Судьи медленно расхаживали позади, молча наблюдая за каждым их движением. Это заставило тех почувствовать некоторое дополнительное давление.

В ситуациях высокого напряжения несчастные случаи происходили легко, и вскоре чья-то рука была порезана ножом.

Президент Гу приказал персоналу перевязать их раны, он снова напомнил: — Пожалуйста, обратите внимание, что главное - не скорость, а качество. Надеюсь, каждый сможет настроить своё настроение и стабильно выступать.

В конце концов, это первое испытание уничтожило почти тридцать человек, оставив только 172.

— Хотя твоё продвижение в этом соревновании здесь и заканчивается, я надеюсь, что ты не будешь обескуражен и вернёшься назад, чтобы отточить свои базовые навыки. Мы будем ждать возвращения в следующем соревновании, - президент Гу любезно обратился к выбывшим игрокам. Однако, судя по выражению их лиц, они всё ещё были очень расстроены. Очевидно, тот факт, что они не были в состоянии достичь стандарта, необходимого для измельчения картофеля, сильно беспокоил их.

Руан Тан пожал им руки одну за другой, а затем отослал их из зала.

— Следующее, что мы проверим, - это ваш температурный контроль.

На этот раз ингредиентом было свежее мясо утиной ноги. Конкурсантам было предложено

приготовить тарелку прозрачного тушёного утиного супа.

Утка была очень сложным ингредиентом для приготовления. Если с ней плохо обращаться, она будет иметь очень неприятный запах. Это было совершенно неприемлемо для людей с высоким уровнем телосложения и, следовательно, чувствительными чувствами. В то же время с жарой было трудно совладать. Если температура была слишком высокой, утку легко было пережарить, пока она не становилась слишком жёсткой. Если температура была слишком низкой, она не только не впитает достаточно аромата, но и мясо утки не будет тушёным и нежным.

Чтобы повысить интерактивность и развлекательную ценность, они нашли пять солдат высокого телосложения из военных, а также пять счастливых зрителей с высоким телосложением из аудитории, чтобы судить утиный суп, сделанный участниками конкурса. Голоса этих десяти выездных судей также имели большое значение. Конкурсанты должны получить более половины голосов десяти судей вне площадки, в противном случае они окажутся в опасной зоне, и три главных судьи будут решать, уходить им или оставаться.

Ещё 72 человека будут ликвидированы. Если они не проявят себя хорошо, их могут отправить домой в этом раунде.

От этого тяжёлого напряжения, давившего на них, лица у всех стали ещё серьёзнее.

<http://bllate.org/book/16506/1499897>