

Через три дня, как и было запланировано, начался 2-й тур, и, как и до этого, местом проведения стал филиал Ассоциации поваров.

Первый раунд был очень захватывающим. Поэтому, как только начался этот раунд, в зал хлынуло большое количество зрителей, которые с нетерпением ждали, чтобы попробовать сегодняшнюю еду.

Все сто участников были на своих местах. Все они стояли перед кулинарными станциями, расположенными в соответствии с их рейтингом, основанным на их выступлении в предыдущем раунде.

— Прежде всего, поздравляю всех 100 участников конкурса. Вы все успешно прошли 1-й раунд, но следующие раунды будут только сложнее, поэтому, пожалуйста, убедитесь, что вы подготовились, - поприветствовал их Руан Тан.

Конкурсанты на площадке немедленно разразились горячими аплодисментами. Затем они остановились и стали ждать, когда он объявит подробности сегодняшнего конкурса.

[Мяо Мяо любит есть все блюда ведущего: Ого, мой Тан тоже сегодня такой красивый!]

[Не могу перестать обнимать деревья: Я не знаю, что будет сегодня, но я предполагаю, что тайные коробки!]

— Сегодняшний конкурс - это тематический матч. Вы выберете один из трёх основных ингредиентов, указанных там, и вы будете использовать их, чтобы создать блюдо вместе с ингредиентами из тайной коробки. Три лучших исполнителя в последнем туре будут пользоваться привилегией в этом раунде, - президент Гу сделал паузу и продолжил: — Эти три игрока - Чжа Панпан, Цао Цзюнь и Ши Миньсю. Пожалуйста, пойдёмте со мной.

Чжа Панпан, Цао Цзюнь и Ши Миньсю быстро покинули ряды и последовали за президентом Гу в комнату ингредиентов.

Помещение для ингредиентов было очень большим, около двухсот или трёхсот квадратных метров. Оно было наполнено разнообразными свежими ингредиентами и различными приправами. Три основных ингредиента и таинственные коробки, которые будут использоваться в сегодняшней игре, также были среди них.

— Вы трое, с вашими выдающимися выступлениями в предыдущей игре, завоевали себе привилегию. Помимо трёх основных ингредиентов, вы можете выбрать любой ингредиент, который вы хотите соединить с ним. Вы не будете ограничены содержимым тайной коробки, и вы можете выбрать ингредиент, который является вашей специальностью.

Когда все трое услышали эти слова, на их лицах не могла не отразиться радость. После

последнего раунда они уже знали о загадочных ящиках. По сравнению с теми случайными ингредиентами, которые появляются в коробках, было, конечно, легче контролировать их производительность, если они могли использовать ингредиенты, которые они выбрали сами.

Президент Гу указал на ингредиенты в прозрачном резервуаре для воды. — Вот три главных ингредиента на сегодняшний день. После того, как вы решите, какой из них вы хотите сделать, вы можете пойти и получить ингредиенты, которые вам нужно подобрать.

Тремя основными ингредиентами были рыба, креветки и крабы. С этими ингредиентами было трудно справиться, и во время своих прямых трансляций Руан Тан приготовил множество блюд, используя эти три ингредиента. Если бы конкурсанты просто копировали его блюда, то получить поддержку зрителей было бы невозможно.

[Су-Су — Су-Су: Ух ты, опять водный монстр-краб! Он всё ещё выглядит так уродливо...]

[Подлинный дьявол: Все три уже не так легко приготовить, но они также должны быть в паре с другими ингредиентами. Я понятия не имею, что они выберут.]

Чжа Панпан на мгновение задумалась, а потом перешла прямо к делу. Она взяла корзину и положила в неё большого толстого окуня. Затем она отправилась в овощную зону, чтобы взять очень неожиданный ингредиент - корень лотоса.

Корень лотоса был ингредиентом, который только что был добавлен в торговый сайт несколько дней назад. Руан Тан также использовал его, чтобы сделать клейкие рисовые клёцки с корнем лотоса, когда он вещал в полдень позавчера. Многие зрители имели глубокое впечатление от этого ингредиента, но у них также было впечатление, что он используется в сладких блюдах. Видя, что Чжа Панпан хочет соединить корень лотоса с рыбой, они не могли не начать шептаться.

"Может быть, это... кисло-сладкая рыба? Окунь с засахаренным корнем лотоса?"

Хотя было неясно, смотрела ли она прямую трансляцию Руан Тана или нет, было ясно, что она, должно быть, потратила время на изучение этого ингредиента.

Что касается Цао Цзюня и Ши Миньсю, то они оба выбрали креветки. В качестве сопутствующего ингредиента Цао Цзюнь выбрал лапшу с вермишелью, а Ши Миньсю - кусочек твёрдого тофу.

[Happy snack goods ^ O ^: Ну, никто не выбирает водяного монстра-краба. Это очень вкусно, знаете ли!]

[Юэ Миня: Может быть, вы не так уж много можете сделать с водяными крабами-монстрами? В конце концов, кроме пряных и приготовленных на пару крабов, которые сделал Тан Тан, я

больше ничего не видел. Но будет неинтересно, если они просто скопируют блюда Тан Тана.]

[Бай И'Ан: То, что комментатор сказал чуть выше, имеет смысл! Давайте посмотрим, выберет ли кто-нибудь из других участников водного монстра краба.]

После того, как все трое закончили выбирать ингредиенты, президент Гу вывел их из комнаты ингредиентов и вернул на место. Глядя на этих трёх счастливиц, другие люди начали оценивать их, пытаясь угадать тему для сегодняшнего конкурса.

— Хорошо, теперь представим три основных ингредиента.

Когда голос Руан Тана исчез, умный робот выдвинул прозрачный резервуар с водой. Внутри плясали три водных существа. Это были три основных ингредиента - рыба, креветки и крабы.

Увидев эти три главных ингредиента, некоторые люди были счастливы, но другие хмурились.

Затем умные роботы внесли деревянные ящики и поставили их на кухонный стол рядом с игроками.

Руан Тан: — В таинственном ящике есть определённое количество ингредиентов. Теперь, пожалуйста, выберите основной ингредиент, который вы хотели бы использовать.

Услышав это, все лица стали ещё более напряжёнными. Совместимость каждого ингредиента была различной, но они должны были выбрать свой основной ингредиент, не зная, какие ингредиенты были в тайной коробке. Это действительно заставляло людей чувствовать себя очень неловко.

Для того, чтобы увеличить возможность сделать хороший матч, большинство людей выбрали рыбу или креветки. Поскольку у крабов был сильный вкус, немногие конкурсанты выбрали его. Только три человека выбрали его, и они являются относительно низкоранговыми участниками. Очевидно, они надеялись, что это приведёт к решительному повороту к лучшему.

После того, как все сделали свой выбор, Руан Тан продолжил: — Затем, пожалуйста, откройте таинственную коробку и используйте ингредиенты в ней, чтобы соответствовать выбранному вами основному ингредиенту, чтобы сделать удивительное блюдо.

За исключением Чжа Панпан и двух других, почти все игроки глубоко вздохнули, медленно открывая деревянную коробку на своём столе с большим беспокойством. В нём было много ингредиентов, но ни один из них не подходил особенно хорошо к основным ингредиентам сегодняшнего дня: корень лотоса, вермишель, тофу, яйца, мука, помидоры, перец и сельдерей.

[Чтобы соответствовать тебе, соответствовать Цин: Эй! Я только что проверил Чжа Панпан и двумя другими выбранные ингредиенты. Все они включены в таинственный ящик. Это

совпадение или заговор? [Не может не показать интригующий взгляд.JPG]]

[Протягивает сушеную рыбу мяу: Вау, судьи довольно хитрые. Должно быть, это было сделано намеренно!]

[Линь Цзиньань: Ха-ха-ха, я только что взглянул на этих троих. Они выглядят так, будто хотят заплакать от злости.]

Вскоре матч официально стартовал, и игроки приложили все усилия, чтобы создать блюдо, которое покорит вкусовые рецепторы зрителей. Слабое голубое пламя или ярко-жёлтое пламя - пламя разной степени вспыхивало на их печах. Звук шипящего горячего масла тут же раздался один за другим.

Как и прежде, трое судей наблюдали за соперниками на поле. Особое внимание они уделили Чжа Панпан, Цао Цзюню и Ши Миньсю.

Специальности и способности каждого человека были разными, и вы могли найти ключ к разгадке в том, как они готовили ингредиенты. Например, при разделке креветок метод Цао Цзюня был почти идеальным. Он воспользовался ножницами и начал с поднятого шипа в середине креветочной головы. Плоской стороной ножниц он извлёк мозг креветки, а за ним - длинный пищеварительный тракт. Всё было сделано очень быстро и тщательно.

Другие также знали, как использовать этот метод. Но вместо того, чтобы освоить его хорошо, креветочные головы окажутся в беспорядке, и они не смогут вытащить весь пищеварительный тракт. Вы также можете использовать зубочистку, чтобы вытащить пищеварительный тракт, но часто она ломается посередине. Конкурсанты просто пробирались сквозь толпу, стараясь извлечь максимум пользы из своей ошибки, и сразу же клали креветки в кастрюлю.

Увидев это, Руан Тан, президент Гу и Гэ Лао качали головами. Это, в свою очередь, повлияло бы на тех игроков, которые имели более низкую умственную стойкость. Видя, как взволнованы все участники состязания, трое судей не знали, смеяться им или плакать.

Они не осмеливались оказывать дополнительное давление на этих игроков, поэтому они могли только ходить и наблюдать за другими людьми. Такие люди, как Чжа Панпан, Цао Цзюнь и Ши Миньсю, которые благодаря своим сильным способностям также обладали более сильным менталитетом, чем другие.

Чжа Панпан готовила острый рыбный стир-фрай с ломтиками корня лотоса. Это было блюдо быстрого приготовления, использующее высокую температуру, чтобы зафиксировать вкус рыбы и сладость корня лотоса. Сначала она использовала горячую воду, чтобы бланшировать корень лотоса до тех пор, пока его можно было легко отломить. Затем она обвязала китайского окуня и нарезала его на филе. Она использовала белый уксус, чтобы удалить рыбный запах с окуня. Затем она положила их вместе на сковороду и поджарила. Она приправила его немного свежим соевым соусом и солью. Добавив красный перец чили, она быстро достала его из кастрюли.

Она принесла блюдо и посмотрела на стоящего в стороне Руан Тана. Она не знала, позволить ли ему съесть его здесь или сначала отправить блюдо на судейский стол. На судейских местах никого не было, поскольку все они прогуливались по залу.

— Я попробую его, - Руан Тан не мог удержаться от смеха. Он взял палочками кусок рыбы и положил его в рот.

Чжа Панпан обладала большим мастерством управления теплом. Рыба была очень гладкой и нежной, а также вкусной и пряной. В ней даже был намёк на сладость от корня лотоса. В этом блюде использовалось много масла, но так как она выбрала корень лотоса, то смогла его поглотить. В результате масло оказалось запертым в ингредиентах. Оно также впитало в себя пикантные и пряные приправы, придавая ему сильный вкус, а также сокращая жирное ощущение.

Руан Тан слегка кивнул, посмотрел в выжидающие глаза Чжа Панпан и улыбнулся: — Рыба очень вкусная, и острога в самый раз. Я говорю, что ты проходишь.

Глаза Чжа Панпан внезапно заблестели, и она поклонилась ему: — Спасибо.

Руан Тан снова улыбнулся и сказал: — Но это блюдо всё ещё можно улучшить. Твой корень лотоса был срезан слишком сильно. Было бы лучше нарезать его кубиками, что привело бы к лучшему усвоению вкуса. Кроме того, ты выбрала уксус, который имел более сильный кислый вкус. Ты можешь добавить немного воды в уксус, чтобы уменьшить кислотность уксуса, чтобы не дать рыбе поглотить его и вызвать диссонирующий вкус. Или, ты можешь просто использовать рисовый уксус.

Однако все эти детали были мелкими придирками и никак не повлияли бы на результат.

— А, понятно, тогда в следующий раз я буду внимательнее! - Чжа Панпан серьёзно выслушала его, затем кивнула, показывая, что она приняла это к сведению. Руан Тан ещё раз подбодрил её, а затем подошёл к двум другим участникам.

Цао Цзюнь использовал вермишель, чили и сельдерей с восхитительными креветками, чтобы создать блюдо из креветок и вермишели. Он завернул креветку в тонкий слой муки перед жаркой и отложил в сторону. Затем он использовал другую сковороду, чтобы обжарить ломтики имбиря, измельчённый чеснок и красный перец. Как только они стали ароматными, он положил на сковороду пропитанную водой вермишель, сельдерей и креветки. Он дал ему закипеть на медленном огне, а затем добавил перец, соль и немного сахара для приправы.

На самом деле, его подход был основан на глиняном горшке императора морей, сделанном некоторое время назад Руан Таном. Основными ингредиентами глиняного блюда Императора морей были каракатицы, гребешки, крабы, грибы шиитаке, лук-порей, морковь, лук, имбирь, чеснок и др. Вкус был восхитительный и насыщенный, настоящий деликатес. Но креветки и вермишель не имели сильного вкуса. У сельдерея был относительно сильный вкус, но он склонялся к слегка горьковатому овощному вкусу. Он мог полагаться только на острый чили,

чтобы почувствовать вкус креветок. Таким образом, по сравнению с блюдом из глиняного горшка Императора морей Руан Тана, его блюдо из креветок и вермишели было намного мягче.

Руан Тан попробовал это блюдо и подумал, что оно не так уж и плохо. Хотя было бы трудно попасть в топ-3, попасть в топ-50 не должно быть проблемой.

Однако блюдо Ши Минсю было более удивительным. Суп, который он варил, был немного похож на тайское блюдо "Том Ям Гун". Основными ингредиентами были палочки сельдерея, твёрдый тофу, помидоры и креветки. Вкус был кислым и сладким. Креветки впитали в себя много супа и были очень вкусными. Тофу был тушёным мягким, и один укус заполняет весь рот супом. Вкус был довольно приятный.

Но что удивляло в этом блюде, так это то, что это, вероятно, было не то блюдо, которое он имел в виду вначале. В конце концов, когда он выбирал ингредиенты, он не знал, что было в таинственной коробке. То, что он мог быстро и ловко использовать помидоры и сельдерей, заставляло Руан Тана очень оптимистично относиться к его творческим способностям.

Было также много других участников, которые были экспертами в обращении с рыбой и креветками. В конце концов, все они тщательно подготовились. Некоторые люди использовали рыбу, сельдерей, твёрдый тофу и другие ингредиенты, чтобы сделать свежее рыбное рагу; некоторые люди делали сухую жареную рыбную требуху, добавляя вермишель, чтобы поглотить масло; другие использовали перец, сельдерей и рыбу, чтобы сделать острое жареное рыбное филе. Все они выделились с хорошим количеством голосов и успешно продвинулись в топ-50.

Был также относительно низкоранговый участник, который показал очень впечатляющее выступление на этот раз. В качестве основного ингредиента он выбрал креветки. Он снял креветочную головку, очистил её от кожицы и разделал на части. Он обработал больше дюжины креветок. Среди ингредиентов в таинственной коробке он выбрал корень лотоса, тофу, помидор, перец и сельдерей — не менее пяти ингредиентов.

Он обошёл вокруг приправ и, наконец, выбрал небольшую миску с острым супом. Затем он вернулся, чтобы нагреть масло в кастрюле, он налил в суп основу, положил измельчённый чеснок и подождал, пока он не стал ароматным, прежде чем положить ингредиенты один за другим. Наконец, он добавил соевый соус, тмин, соль и молотый арахис, чтобы создать оригинальный пряный ароматный горячий горшок.

Руан Тан съел кусочек и тут же, не колеблясь, сказал что он прошёл. Другие зрители также были очень поражены его блюдом и дали ему довольно большое количество голосов, отправив его прямо в первую тройку.

Что касается остальных конкурсантов, показавших посредственное выступление и не имевших никаких новых идей, то они, без сомнения, были исключены из конкурса.

<http://bllate.org/book/16506/1499899>