

— Поздравляю всех с выходом в четвертьфинал. Возвращайтесь и делайте приготовления. Через три дня, я надеюсь, вы сможете показать нам великолепное представление. Тройка лучших исполнителей сегодня также получит особую привилегию на следующий раунд. Тогда же будет объявлена и тройка лучших.

— Да!

После того, как игроки ушли, трое судей снова остались для обсуждения. Было несколько игроков, которые хорошо выступили сегодня, так что им нужно было больше времени, чтобы выбрать.

Острая жареная рыба Чжа Панпан с ломтиками корня лотоса и суп Том Ям Гун, Ши Минсю, произвели на них глубокое впечатление. Два из трёх лучших мест, безусловно, должны принадлежать им. Однако Цао Цзюнь, который хорошо выступал в предыдущем туре, сегодня выступил так себе. Возможно, что блюдо из глиняного горшка Императора морей Руан Тана заставило его креветки и вермишель казаться бледными по сравнению с ним, но количество голосов, которые он получил, едва ли было достаточным, чтобы продвинуть его в топ-50, и он был в опасности быть исключённым.

Подумав об этом, все трое, наконец, выбрали Ву Аньмина, который сделал пряный ароматный горшок. Им было ясно, что пряный ароматный горшок Ву Аньмина не был результатом случайной смеси ингредиентов, сделанной из последних сил от беспомощности. Он не просто бросал все ингредиенты и жарил их вместе. Вместо этого он потратил много времени и размышлений, чтобы сделать это. Соус, который он приготовил, был действительно восхитительным, насыщенным и ароматным, с многослойным вкусом. Он точно контролировал температуру, следя за тем, чтобы ни один из ингредиентов не был приготовлен слишком жёстким или недостаточно приготовленным. Каждая креветка и кусочек тофу были сделаны, чтобы впитать острый соус. Хотя было много вкусов, общий вкус не был случайным. Хотя и жирная, она не была жирной. Каждая ложка супа доставляла истинное удовольствие вкусовым рецепторам.

Поэтому три судьи единогласно решили включить его в первую тройку.

После записи шоу, Руан Тан вернулся домой на подвесной машине. Он был встречен объятиями своего дорогого младшего брата.

— Брат! Брат! Я хочу съесть пряный ароматный горшочек! - мальчик уже выписался из больницы и был одет в маленькую зелёную пижаму-динозавра. Он выглядел маленьким, мягким и пухлым. Руан Тан не мог удержаться, чтобы не обнять и не поцеловать его. Руан Юй тоже обнял брата за шею, принимая его поцелуй с румянцем. Затем он сказал чётким и ясным голосом: — Хотя это выглядело восхитительно, Сяо Юй не съел ни кусочка. Сяо Юй ест только блюда брата!

Этот ультрасовременный конкурс шеф-поваров в последнее время набирал популярность, и Руан Юй, конечно же, тоже наблюдал за ними. Но по какой-то неизвестной причине этот

маленький парень отказался попробовать какое-либо из блюд. По его словам, его брат был лучшим шеф-поваром в мире. Поэтому самые удивительные блюда готовил его самый удивительный брат. Если он встречал что-то, что ему особенно нравилось, он приставал к старшему брату, чтобы тот сделал это для него. В его глазах старший брат был всемогущим и мог приготовить что угодно.

Конечно, он действительно мог.

— Ах ты жулик, разве ты не ел стряпню тёти Ран? - Руан Тан взял малыша на руки и поцеловал в мягкую и нежную щёку. — Ладно, брат сделает тебе пряный ароматный горшочек!

Учитывая, что желудок его брата ещё не полностью восстановился, Руан Тан выбрал ингредиенты, которые легче переваривались, и добавил в них меньше специй. Получившийся аромат был пряным, но не таким возбуждающим, как в оригинале. Вкус, однако, был совершенно потрясающий.

Они сварили кастрюлю белого риса, и вместе с богатым вкусомпряного ароматного горшка и чрезвычайно вкусного супа из говядины, два человека ели, пока их рты не были полностью вымазаны в масле.

Кроме того, Руан Тан упаковал три порции пряного ароматного горшка и отправил их в военный штаб, Академию Наук и штаб-квартиру Цзиньцзянской прямой трансляции. Поскольку Императорская армия всё ещё сражалась с Валентами, Хэ Вэй Е был очень занят в эти дни, оставаясь взаперти в военном ведомстве почти каждый день, Хэ Юнь И был также занят выращиванием и разведанием Зергов, часто оставаясь в Академии Наук на целый день, и недавно новое передовое кулинарное соревнование также держало Ран Цзин, президента прямого эфира Цзиньцзяна, занятой, и, естественно, у неё больше не было времени готовить.

Семья Хэ была так занята, что Руан Тан мог использовать стряпню только для выражения своего беспокойства.

— Брат, когда же брат вернётся? - он закусил свои палочки и тихо спросил это. Сяо Руан Юй думал о старшем брате, который позволил бы ему ездить на его плечах и играть с ним.

— Скоро... - Руан Тан взъерошил мягкие волосы брата, и его глаза не могли не измениться.

Прошло уже больше полугода с тех пор, как они расстались, и он не знал, когда закончится эта война.

Похоже, он немного скучал по Хэ Юнь Чэню.

Через три дня начался четвертьфинал.

Как и прежде, в этом раунде необходимо было устранить половину соперников, что также усложнило этот матч.

— Сегодняшнее соревнование - это тематический матч. Сегодняшняя тема - основные продукты питания. В течение одного часа вам нужно будет приготовить еду с ингредиентами в тайной коробке. Однако простое приготовление риса или начинки из лапши не поможет. Как и прежде, три лучших исполнителя из предыдущего раунда имеют привилегию в этом раунде, - Руан Тан взял на себя оглашение правил. — Эти три игрока - Чжа Панпан, Ву Анмин и Ши Миньсу, пожалуйста, пойдёмте со мной.

[Маленькие ласточки летят, летят, летят: Эй, началось! Началось! Мой Тан так красив, что может потрясти небеса!]

[Слабонервный идиот: Эти трое произвели хорошее впечатление. Их блюда были восхитительны. Как и следовало ожидать, у судей хорошие глаза~]

[Линь Цзинань: Ого, трудность готовки действительно поднялась на ступеньку. Их основной продукт питания должен быть новым, и он должен быть вкусным. Похоже, это будет очень трудно!]

Услышав свои имена, все трое не смогли сдержать радостного выражения на лицах и последовали за Руан Таном в комнату ингредиентов.

Чжа Панпан и Ши Минсю уже завоевали честь быть в первой тройке, поэтому они были более сдержанными. Но Ву Аньминь, которого выбрали в первый раз, покраснел от волнения.

— Вы трое очень хорошо выступили в последнем матче, так что в сегодняшнем раунде вы получили преимущество. Вы уже знаете тему сегодняшнего матча. Теперь вы больше не ограничены только ингредиентами в тайной коробке, каждый из вас может выбрать любые два ингредиента, в которых вы уверены, чтобы использовать в своём блюде.

На самом деле сегодняшнюю тему нельзя считать ни сложной, ни простой. Когда речь заходит об основных продуктах питания, Первое, что приходит на ум, - это рис или лапша, эти ингредиенты, которые были неотъемлемой частью повседневной жизни. Тем не менее, им было категорически запрещено использовать рисовые или лапшовые начинки, это означало, что они должны были бы идеально сочетать выбранные ими ингредиенты и основные продукты питания. Это означало такие блюда, как жареный рис, чау мин, рис в глиняном горшке и т.д. Димсум и паровые булочки, приготовленные из муки, также должны быть подсчитаны, однако он не знал, сколько людей подумают об этом.

Руан Тан, на самом деле транслировал довольно много основных продуктов питания. Но, судя по первым двум матчам, если бы игроки просто имитировали блюда Руан Тана, они

определённо не смогли бы получить много голосов. Поэтому они должны найти способ донести до аудитории что-то новое.

В комнате ингредиентов было намного больше ингредиентов, чем в прошлый раз. Чтобы не затягивать матч, все трое быстро подобрали свои ингредиенты. Наконец, Чжа Панпан выбрала зимние побеги бамбука и свинину, Ву Аньмин - помидоры и говядину, а Ши Минсю неожиданно выбрал ананас и креветки.

Увидев их выбор, Руан Тан почти угадал, что они собираются делать, поэтому он кивнул и повёл их обратно к месту встречи.

Зрители, смотревшие прямую трансляцию, были сбиты с толку, и они не знали, что именно эти трое собираются делать.

[Пурпурная фантазия: Вау, я совершенно не представляю, что они собираются делать.]

[30602195: Всё, что они делают, прекрасно, если это будет вкусно!]

Все трое вернулись на поле, и умные роботы быстро вынесли загадочные ящики.

— А теперь, пожалуйста, откройте таинственный ящик и приготовьтесь готовить сегодняшние блюда, - президент Гу снова напомнил им: — Пожалуйста, помните, что сегодняшняя тема - это основные продукты питания, которые идеально сочетаются с ингредиентами. Рисовые и лапшовые начинки не допускаются.

Сегодняшняя тайная шкатулка была не маленькой, и все с тревогой открывали её. В таинственной коробке лежали рис, мука, яйца, ветчина, свинина, помидоры, говядина, сладкий картофель, креветки, три разноцветных перца, горошек, лук и морковь. Можно сказать, что он идеально инкапсулировал наиболее часто используемые ингредиенты. Игрокам, конечно, дали достаточно шансов, чтобы показать хорошую демонстрацию.

— Готово, начинайте!

По сигналу Ге Лао участники немедленно принялись за работу.

Большинство людей предпочитают готовить жареный рис. В конце концов, это была тема - актуальная и самая быстрая, чтобы приготовить.

Ву Аньмин также приготовил жареный рис - помидор и жареный рис из говядины. Кисло-сладкий томатный соус был использован, чтобы подчеркнуть вкус говядины умами. Он также приправил его молотым перцем и томатным соусом. Получившееся блюдо имело единственный в своём роде вкус и неохотно могло считаться новым блюдом.

Кто-то также приготовил зелёный перец и жареный рис с говядиной. Он нарезал тонкими нитками перец и морковь и обжарил их вместе с говядиной. Затем он добавил немного нарезанного зелёного лука и омлет. С точки зрения внешнего вида или вкуса, это было хорошее блюдо. Однако это было не очень творчески.

Поскольку всё больше и больше людей делают жареный рис, зрители неизбежно устанут его пробовать, поэтому будет трудно получить много голосов.

Однако тайский ананасный жареный рис Ши Минсу, который использовал выдолбленный ананас в качестве тарелки, выделялся среди остальных и привлекал много внимания. Он нарезал ананас кубиками и приготовил его с курицей и креветками. Затем он добавил яйца, измельченный чеснок, перец и другие приправы. В конце концов, он положил сверху толченый арахис. Пикантный, но кисло-сладкий вкус был насыщенным и очень хорошо сочетался. В сочетании с мягкими зёрнами риса, это была отличная работа с точки зрения цветового баланса, покрытия и вкуса.

[Чжэнь Янь: Эй, это восхитительно. Кисло-сладкий, с особенно насыщенным вкусом. Чем больше я ем, тем голоднее становлюсь. QAQ]

[Необъяснимо следуя за вами: Да, это так! Это действительно красиво. Просто смотреть на него уже так аппетитно!]

Публике явно понравился жареный рис Ши Миньсу. Его голоса постоянно росли, и он быстро оставил других игроков позади.

Руан Тан, попробовав блюдо вместе с президентом Гу и Гэ Лао, не мог не произвести хорошего впечатления на этого конкурсанта. Он определённо обеспечил себе место в первой тройке этого раунда.

Руан Тан, однако, имел более высокое ожидание.

<http://bllate.org/book/16506/1499900>