

После обсуждения тремя судьями, в тройку лучших четвертьфинала определили Ши Миньсу, Чжа Панпан и Цянь Юн. Эти трое снова будут иметь привилегии в следующем матче.

Вечером, как обычно, Руан Тан начал прямую трансляцию. Как только он вошёл в зал прямого эфира, публика с энтузиазмом потребовала, чтобы он приготовил вручную говяжьи шарики. Во время матча Руан Тан просто делал говяжьи шарики, но сам их не готовил. Поэтому зрители очень хотели попробовать отбитые вручную говяжьи шарики, сделанные самим Руан Таном, чтобы сравнить с теми, которые сделали конкурсанты.

Руан Тан всегда обожал своих телезрителей прямого эфира, поэтому он просто изменил меню и решил сделать писающие говяжьи шарики. В его прошлой жизни был очень известный фильм под названием "Бог кулинарии". В фильме была роль, где они делали писающие говяжьи шарики. Руан Тан очень любил этот фильм, поэтому он следовал их методу и научился готовить это блюдо.

Он взбил говядину в пюре деревянной палочкой. Затем он очистил креветку от скорлупы и разделал её. Это было пюре, которое затем было приправлено солью, перцем, рисовым вином и небольшим количеством сахара, чтобы сделать из него креветочную пасту. Говяжий шарик был на самом деле похож на сяолунбао, с желе из свиной кожи и креветочной пастой в середине. Когда говяжий шарик сварится, свиная кожа внутри станет вкусным супом, и с одного укуса сок внутри будет вытекать в рот. Именно по этой причине его иногда называли "писающим" говяжьим шариком.

В качестве суповой основы он использовал густой бульон из говяжьих костей, а затем тщательно сварил говяжьи шарики. Выловив говяжьи шарики, он добавил вермишелевую лапшу и нарезанный зелёный лук, и эта миска супа была закончена.

Казалось бы, простая тарелка супа, но это было очень вкусно.

Говяжий бульон готовили из говяжьих костей, которые варили до тех пор, пока не извлекли весь костный мозг и масло из говяжьих костей. Поверхность супа была покрыта слоем блестящего, сверкающего масла, но он совсем не был жирным. Говяжьи шарики были тщательно прожарены, впитывая восхитительный вкус бульона. Мягкая и эластичная текстура раздавленных вручную говяжьих шариков добавляла этому блюду вкуса. Зрители, которым не терпелось попробовать это блюдо, внезапно были забрызганы обжигающе горячим супом внутри мясных шариков. К счастью, зрители пробовали только голографические данные, иначе горячий суп обжег бы им губы и они все покрылись бы волдырями.

Однако, в то время как зрители чувствовали, что говяжий шар и говяжий суп были достаточно вкусными, начинка из креветочной пасты удивила их ещё раз. Креветочная паста, заключенная в говяжьи шарики, была прожарена в этом замкнутом пространстве на сильном огне. Она полностью впитала свежий вкус желе из говяжьей и свиной кожи. Добавьте к этому естественно яркий и чистый вкус самой креветки, эти три вещи объединяются, чтобы создать действительно вкусный и освежающий вкус. Это было так вкусно, что зрители чуть не проглотили язык в спешке, чтобы съесть его!

Вермишелевая лапша, которая была добавлена после, была столь же вкусной, она была гладкой и полной укуса и, впитав суп, была очень ароматной.

Первоначально конкурсанты были зрителями Руан Тана. На самом деле приготовив это блюдо, они смогли сравнить между собой два и в результате они имели ещё большее уважение к Руан Тану.

Только посмотрите на этот уровень приготовления! Неудивительно, что он судья!

Благодаря конкурсу и прямой трансляции Руан Тана, сделанные вручную говяжьи шарики быстро стали популярными в сети, и это стало частью нового поколения блюд интернет-знаменитостей. Многие любители еды и пищевые ведущие последовали его примеру, надеясь достичь того же уровня вкусности, что и версия Руан Тана. Торговый сайт быстро последовал его примеру с охлаждённой версией созданных вручную говяжьих шариков.

Прошло три дня, и вскоре настало время полуфинала.

Для соперников полуфинальный раунд был самым решающим. Жестокий формат сокращения участников с 25 до 5 заставил их всех чрезвычайно нервничать. Из-за слов Руан Тана во время предыдущего раунда конкурсанты теперь понимали критерии оценки судей. Поэтому в дни отдыха все они постоянно изучали совместимость ингредиентов и оттачивали свои базовые навыки, чтобы создать блюда, которые удовлетворяли бы судей и зрителей.

Сегодняшняя площадка была меньше предыдущих, но все они были представлены с открытой кухней. От кастрюль и сковородок до печей, духовок и различной кухонной утвари - всё, что они могли попросить, было доступно. Это было похоже на маленькую кухню.

— Прежде всего, поздравляю вас с достижением 25-го места в рейтинге. Не всем было легко достичь этой стадии, - президент Гу сделал паузу и продолжил: — Я полагаю, вы все также знаете, насколько сложнее будет этот раунд. Я надеюсь, что вы все сможете сохранить своё нормальное состояние ума, чтобы вы могли ещё лучше продемонстрировать свои способности.

— Сегодняшнее соревнование будет разделено на две части: тематический матч с загадочным ящиком и тест базовых навыков, - Руан Тан ознакомил участников с содержанием сегодняшнего соревнования. — Зрители будут голосовать, чтобы решить, кто в конечном итоге выйдет в финал. Судьи объединят ваши выступления на обоих матчах и вместе с голосами зрителей определят, кто в итоге выйдет в финал.

За спиной Руан Тана стоял длинный стол, покрытый черной скатертью. Хотя ничего не было видно, не было никаких сомнений, что тема сегодняшнего матча была на этом длинном столе.

— Сегодняшняя тема - субпродукты, - сказал Руан Тан с улыбкой и поднял чёрную скатерть с длинного стола позади себя.

На длинном столе стояла внушительная коллекция стеклянной посуды, в которой содержались все виды свиных внутренних органов, таких как свиное сердце, свиные почки, толстый кишечник, свиная трюха и свиная печень.

Все участники в шоке широко раскрыли глаза. Они всегда ели свинину, но редко ели внутренние органы. Их единственным опытом работы с внутренними органами был, вероятно, зелёный перец со свиной печенью, который Руан Тан ранее сделал во время прямой трансляции.

[Апрельская Горлица взмахивает перьями: О Боже, я чувствую зловоние этих внутренних органов даже через экран. Сегодняшний матч действительно сложный!]

[ID30602195: Ну, теперь будет совсем не трудно избавиться от 80% участников... это очень плохо...]

[Нуаньхуа Лянь Е: Я не могу не пускать слюни. Блюдо из свиной печени Тан Тана, которое он сделал во время прямой трансляции, было действительно восхитительным. Может быть, сегодня нас ждёт сюрприз!]

Увидев эти внутренние органы, зрители одновременно занервничали и с нетерпением ждали выступления участников. Но сами участники были немного взволнованы.

Внутренние органы всегда рассматривались как объедки, которые оставались неиспользованными. После того, как Руан Тан использовал их однажды, они считались съедобными, но даже так, немногие люди были готовы использовать эти внутренние органы для приготовления пищи из-за их зловония.

Единственное блюдо, которое они ели, связанное с внутренними органами, был зелёный перец со свиной печенью. Не было никаких других образцов, которые они могли бы использовать для обширных исследований или ссылок. Если бы они использовали свиную печень, им было бы трудно получить преимущество в конкуренции. И все эти внутренние органы имели сильное зловоние. Было бы чрезвычайно трудно избавиться от этого запаха и превратить их в изысканную пищу.

Какое-то время на поле оставались только уныние и отчаяние.

— Три лучших конкурента последнего раунда - это Ши Миньсю, Ча Панпан и Цянь Юн. У вас есть привилегия в этом матче. Вы можете выбрать любой ингредиент, который вы хотите, а не только содержимое тайной коробки. Пожалуйста, пройдёте со мной в комнату ингредиентов, - на этот раз именно Ге Лао привёл участников в комнату ингредиентов.

Поскольку тема для этого раунда была слишком шокирующей, все трое довольно долго оставались в комнате ингредиентов. Они не знали, с чего начать, и даже спокойная и сдержанная Чжа Панпан была немного взволнована.

В конце концов, Чжа Панпан выбрала болгарский перец и помидоры, Ши Миньсю выбрал красный перец и тофу, а Цянь Юн долго-долго размышлял и, наконец, выбрал морковь и огурцы.

Сделав свой выбор, они вернулись к месту встречи, и в этот момент таинственная шкатулка наконец появилась.

На этот раз содержимое таинственного ящика стало еще более разнообразным. Помимо болгарского перца, помидоров, красного перца чили, кожуры тофу, моркови и огурцов, которые выбрали лучшие конкурсанты, были также соевые бобы, ягоды годжи, груши, мёд, молоко, белая редиска и куриная грудка.

— Конкурс начинается прямо сейчас! Ограничение по времени — полтора часа!

По сравнению с предыдущими матчами, этот раунд действительно был намного сложнее. Поскольку темой были субпродукты, с которыми конкурсанты имели мало опыта, судьи решили быть более снисходительными ко времени приготовления.

На этот раз будет проверена устойчивость и психологическая выносливость участников. Отличные конкурсанты, такие как Чжа Панпан и Ши Миньсю, быстро адаптировали свой менталитет. Они знали, что даже если их выступление в этом раунде будет не очень хорошим, они могут рассчитывать на то, что в дальнейшем они смогут собрать голоса на основе базовых навыков. Поэтому им нужно было только выложиться и сделать всё, что в их силах.

Чжа Панпан думала об этом в течение длительного времени, и, наконец, выбрала свиные сердца. Она собиралась приготовить рагу из свиного сердца, болгарского перца и помидоров. Свиное сердце было немного менее тяжёлым, чем другие ингредиенты. После того, как вы избавитесь от зловония, оно должно быть довольно вкусным. Однако из соображений безопасности она отрезала небольшой кусочек свиного сердца, сварила его в кипящей воде, попробовала сама, чтобы определить вкус и текстуру свиного сердца. Она будет использовать то, что она узнала, чтобы контролировать температуру и время приготовления для самого блюда.

Удивительно, но Ши Миньсю выбрал толстую кишку свиньи, и все вокруг смотрели на него с недоверием. В конце концов, вкус толстого кишечника свиньи был самым необъяснимым из всех ингредиентов. Все они чувствовали, что Ши Миньсю, должно быть, сошёл с ума. Однако Ши Миньсю вёл себя очень спокойно. Он закатал рукава и начал обрабатывать толстый кишечник свиньи.

Сначала он разрезал толстую кишку свиньи на части. Затем он вскрыл внутреннюю часть толстой кишки, несколько раз почистил её маленькой щёткой, натёр солью и несколько раз прополоскал водой. Наконец он ошпарил её горячей водой, чтобы убедиться, что толстые кишки были тщательно очищены.

Глядя на его методичные и умелые движения, Руан Тан не мог не испытывать любопытства. Он

подошёл и тихо спросил: — Как тебе пришла в голову идея так обращаться с толстым кишечником?

Ши Миньсю был молодым человеком с чистым лицом и очень элегантным темпераментом. Если бы он сказал, что работает в Академии Наук, никто бы в нём не усомнился. Он посмотрел на Руан Тана, а затем понизил голос и ответил: — Мой шурина из Академии Наук. Когда колбасы впервые появились в продаже на сайте магазинов, мне было любопытно, как они были сделаны, поэтому я спросил своего шурина. Вот почему у меня было некоторое понимание относительно толстого кишечника.

Руан Тан понял и кивнул. Казалось, что Ши Миньсю был тем, кто умел наблюдать и умел учиться путём умозаключений. Руан Тан оценил этот аспект его личности.

— Молодец.

Были и другие, кто выбирал свиные рубцы и свиную талию, но большинство всё равно выбирало свиную печень. В конце концов, это было что-то, что Руан Тан уже приготовил в прямом эфире. Они попробовали голографические данные и более или менее знали, как её готовить, поэтому они были более уверены в приготовлении пищи с этим ингредиентом.

По мере того как огонь в печи разгорался, готовились всевозможные блюда.

<http://bllate.org/book/16506/1499902>