

Идея приготовить морские огурцы возникла у него накануне, но они вымачивались всего сутки, хотя для полноценной готовности перед варкой их лучше вымачивать двое суток.

Сейчас морские огурцы в руке были все еще твердыми и не гнулись должным образом. Когда Лян Цзыюй показывал ингредиенты ведущей, он понял, что допустил серьезную ошибку.

Два ассистента Лян Цзыюя робели, боясь даже издать звук.

Ведущая спросила Хо Цзяна:

— Учитель Хо, есть ли способ справиться с такой ситуацией?

В комментариях зрители написали:

— Учитель Хо не станет вам помогать.

Фанаты Лян Цзыюя также писали:

— У Хо Цзяна такое доброе сердце? Если бы у него был способ, он бы сказал?

Однако Хо Цзян неожиданно предложил решение:

— Возьмите термос, положите внутрь морские огурцы, залейте кипятком и оставьте на три часа.

В комментариях фанаты Лян Цзыюя снова не сдавались:

— Не слушайте его, кто же замачивает в кипятке! И еще в термосе, это же как предварительное томление!

— Хо Цзян точно не с добрыми намерениями, не слушайте его!

Фанаты Хо Цзяна иронизировали:

— Не слушайте, но даже так ваш идол проиграл. Делать нечего, если сам не знает, что готовит. Услышав, что наш учитель Хо будет готовить курицу, рыбу и утку, он тут же решил тушить морские огурцы. Ну и ладно, но даже не замочил их заранее, хахахаха. А посмотрите на нашего учителя Хо, птичьи гнезда достаточно замочить на четыре часа!

Но у Лян Цзыюя не было выхода. Ситуация напоминала битву на последнем рубеже, он мог только попробовать метод Хо Цзяна.

Видя его неохоту, наблюдавший за процессом за камерой менеджер отчаянно ему подмигнул. Лян Цзыюю пришлось сказать:

— Спасибо.

Он велел двум ассистентам подготовить термос и протомить морские огурцы способом Хо Цзяна.

Хо Цзян принял его благодарность и продолжил заниматься своими ингредиентами.

Все ингредиенты для Хо Цзяна были заказаны через отель Цяньфань, и с разрешения Ян Цзинчжао менеджер филиала не смел халтурить.

Молочного поросенка лично выбрал шеф-повар филиала: маленькая ароматная свинка, только что вышедшая из загона, весом ровно 15 цзиней, с тонкой кожей и толстым слоем мяса, живая и прыгучая. Когда её выпустили из бамбуковой клетки, она ещё хрюкала.

Лобстеры были доставлены авиатранспортом из Бостона и прибыли в филиал утром. Шеф-повар лично подготовил воду и кислородный насос, выбрал пятнадцать особей одинакового размера и бодрого вида, поместив их в аквариум.

О трюфелях и птичьих гнездах и говорить не приходилось — всё было тщательно отобрано, без малейших погрешностей.

Первым делом Хо Цзян принялся за поросенка.

Обернувшись к камере, он с озорной улыбкой сказал:

— Впереди жестокие сцены, слабонервным нажмите крестик в правом верхнем углу.

Комментарии взорвались:

— Боже, я впервые вижу, как режут свинью!!!

Нашлись и смельчаки:

— Боже, этот взгляд учителя Хо! Я, проходящий мимо, стал фанатом!

Под взором всей сети Хо Цзян снял с запястья четки из рудракши. Три узла развязались, и он повесил их на шею. Бирюза на конце четок на фоне красной одежды была особенно заметна.

Хо Цзян поднял руку, левой рукой обвел правую, закатывая правый рукав.

Правой рукой обвел левую, закатывая левый рукав.

Затем он развел руки, и с помощью Лю Сяоси надел грубый фартук из серой ткани и маску из хлопка и льна того же цвета.

Движения были плавными, как текущая вода, выполнены в одном дыхании. Кроме слова «крутой», других эпитетов не приходило в голову.

О комментариях и говорить нечего, но когда Хо Цзян одной рукой подхватил нож, подбросил его в воздух и ловко провернул, даже оператор и режиссер были готовы пасть на колени. В студии кто-то невольно выдавил:

— Вау.

В этом было столько фанатичного восторга, что это наверняка была девушка.

Пока все зрители сети с восхищением смотрели на экран и затаили дыхание в ожидании, как красавчик будет резать свинью, Хо Цзян взял полотенце с соседнего стола и накрыл им объектив камеры...

Экраны компьютеров пользователей погасли, и только звуки резания свиньи попадали в микрофон и доносились из колонок.

Слишком жестоко, но они ничего не увидели.

Шучу ли, Хо Цзян уже был на плохом счету у «Общества защиты животных»...

Когда полотенце с объектива убрали, резка свиньи была уже завершена. Хо Цзян снова превратился в элегантного юношу с оттенком учености в красной одежде. Четки, висевшие на шее, снова оказались на запястье.

Что касается поросенка, то Лю Сяоси уже унес его подвешивать для кровопускания и ошпаривать кипятком...

Ведущая, придя в себя, снова поспешила на другую сторону кухни, посмотреть, как Лян Цзыюй справляется с молодыми голубями.

Молодые голуби и молочный поросенок — по размаху Лян Цзыюй сразу проиграл, не говоря уже о том, что зрители увидели, как он просто достал из коробки с ингредиентами тридцать уже обработанных и ошипанных замороженных голубей и выстроил их в одну линию.

Совершенно не на что смотреть!

Лицо Лян Цзыюя уже нельзя было назвать просто неприглядным. Оно было ужасающим.

Он не ожидал, что Хо Цзян устроит такой размах!

Жареный поросенок — это одно, но резать живую свинью!

Рубить свинью — это одно, но еще и выписывать узоры ножом! Разве мясницкий нож так забавен?

Разве это не публичное пощечина ему?

Но к счастью, дальше у Хо Цзяна не было таких эффектных моментов. Свинью уже зарезали, что еще может быть более впечатляющим, чем убийство свиньи!

На стороне Хо Цзяна действительно больше не было ничего эффектного.

Он просто добросовестно обрабатывал лук, имбирь, чеснок и ряд специй, набивая ими потрошенную тушку ароматной свинки.

После того как свинья была набита, Хо Цзян принялся за птичьи гнезда.

«Гнезда», вымоченные в теплой воде два часа, уже раскрылись, став пышными и мясистыми. Хо Цзян и Лю Сяоси взяли по пинцету и начали выбирать перья из «гнезд». Очищенные «гнезда» разделили на нити и продолжили вымачивать в теплой воде.

Двоим взяли клейкий рисовый порошок, рисовый порошок и пшеничный крахмал и начали замешивать и заквашивать тесто.

Ведущая спросила:

— Мы собираемся готовить хлебные изделия?

Хо Цзян кивнул:

— Пирожные из птичьих гнезд, трюфели пойдут в суп.

Получилось два блюда, суп и пирожные — это было оригинально и предусмотрительно. Фанаты Хо Цзяна перед экранами облегченно вздохнули.

Далее всё пошло как по маслу: Хо Цзян и Лян Цзыюй по инструкции начали использовать духовки.

Оба использовали сахар для хрустящей корочки и открытые духовки, в этом плане они были равны, но интуитивно чувствовалось, что у Хо Цзяна получится вкуснее, ведь порция была больше.

Более того, за то же время Хо Цзян успел приготовить тридцать порций супа из трюфелей в глиняных горшочках и поставил их на плиту.

Когда остался последний час, все ингредиенты были готовы, и битва блюд вошла в решающую стадию финиша.

Ведущая бегала между двумя сторонами, зрители перед экранами затаили дыхание, и даже Ян Цзинчжао, наблюдавший за битвой в VIP-апартаментах на верхнем этаже, начал немного нервничать, машинально дергая собаку за шерсть.

(оe□o) Бедная невинная собака страдала

— Далее, господин Лян должен завершить три блюда: тушеные морские огурцы с побегами бамбука, трюфели на сковороде и папайю со снежной лягушкой, а учитель Хо — два блюда: лобстера на пару с овощами и пирожные из птичьего гнезда на клейком рисе, — ведущая создавала напряженную атмосферу битвы блюд. — Господин Лян понятен, но ключевое место у господина Хо: как он справится с пятнадцатью лобстерами в оставшееся время и превратит их в готовое блюдо!

В прямой трансляции все вспотели от напряжения, пятнадцать лобстеров!

Хо Цзян снова закатал рукава и повесил четки. Лю Сяоси выловил лобстеров из бака, выстроил в одну линию и передал Хо Цзяню связку палочек для еды.

На экране комментарии уже не могли удержаться, знакомые с Хо Цзяном фанаты снова запрыгали от радости:

— Идет, идет, учитель Хо включит режим бога!

— Хахаха, вы еще помните рыбу-белку? Давайте угадаем, хватит ли у учителя Хо десяти минут, чтобы нарезать пятнадцать лобстеров!

Перед камерой Хо Цзян внезапно сделал движение, схватил первого лобстера на столе, палочку воткнул с хвоста и ударил до самого низа.

Чистый звук «хлоп» прозвучал пятнадцать раз, и учитель Хо уже переместился с восточной стороны разделочного стола на западную.

Лю Сяоси срезал веревки с больших клешней лобстера, но тот уже больше не двигался, окончательно обмяк, лишь длинные усы и короткие лапки слегка шевелились.

Хо Цзян взял первого лобстера с западной стороны, ловко открутил голову и клешни, движения были простыми и грубыми. Лю Сяоси подал ножницы, Хо Цзян одной рукой принял

их, ножницы вокруг двух пальцев снова выписали узор, затем разрезали спину лобстера до самого конца.

Учитель Хо прошел с западной стороны разделочного стола на восточную за семь минут, в среднем по полминуты на одного.

Меньше чем за десять минут все пятнадцать лобстеров были повержены и разложены, посыпаны имбирем, кулинарным вином и луком для удаления запаха.

В трансляционной комнате раздались несколько внезапных хлопков. Затем вся комната персонала начала аплодировать только что блестящему выступлению.

<http://bllate.org/book/16565/1512838>