Япония.

7 ЧАСОВ ВЕЧЕРА.

В глубине одной из продуктовых улиц.

Здесь находится трехэтажная таверна с небольшим садом перед входом.

Сильный и сложный аромат алкоголя, кажется, пронизывает улицу, заставляя прохожих чувствовать легкое опьянение.

Когда луна начинает робко прятаться за облаками, фонари, висящие перед таверной, загораются желтым светом.

Дует легкий ветер, создавая непрерывный звон керамических курантов.

Постепенно в таверну приходит все больше и больше клиентов.

"Хозяин!"

"Бутылку персикового вина личи, десять порций соленых копченых мясных шампуров и тарелку тофу в железной тарелке".

В таверну вошла офисная работница, только что закончившая работу, и сразу же почувствовала аромат алкоголя и знакомого соленого копченого мяса.

Как обычно, она быстро заняла место и заказала несколько блюд.

"Хорошо."

"Одну минутку".

Шеф-повар Зейн кивнул.

Повернувшись, он достал из винного шкафа бутылку изысканного персиково-личинного вина и поставил ее перед сотрудницей офиса, после чего продолжил работу.

Вскоре угли под железным грилем стали красными.

Шампуры с предварительно замаринованным соленым копченым мясом, помещенные в огонь, стали теплыми от одного прикосновения.

По мере приближения к огню от мяса сразу же распространялся аромат, слегка солоноватый и сладковатый!

Даже без специального соуса многие клиенты не могли устоять перед этим восхитительным вкусом. Почувствовав этот аромат, офисная работница не могла не ощутить легкого опьянения.

Когда мясо медленно становилось твердым и на него полилось масло, огонь внезапно разгорелся.

Оказалось, что масло капнуло на угли, отчего мясо стало излучать красный свет, и люди не могли удержаться от того, чтобы не откусить кусочек.

В этот момент таверна наполнилась звоном бокалов и веселым смехом общающихся людей!

Как только шампуры были полностью готовы, Зейн быстро намазал их специальным соусом и посыпал двумя полезными приправами: кумином и порошком чили.

Мгновенно аромат шампуров стал еще более благоуханным! Особенно в паре с редко встречающимся в этом мире персиковым вином личи, вкус был чрезвычайно приятным!

Закончив работу, Зейн молча взял чистую салфетку для ножей и тщательно протер острый кухонный нож в своей руке.

При ближайшем рассмотрении на зеркальном лезвии оказалось выгравировано красивое и очаровательное лицо.

В его памяти всплыло, что изначально он был поваром, жившим во времена династии Тан.

В прошлые годы Зейн был всего лишь маленьким помощником шеф-повара в пятизвездочном отеле.

Но благодаря постоянным усилиям и некоторым возможностям он в конце концов стал высокопоставленным шеф-поваром!

Позже он ушел в отставку и открыл свой собственный бизнес.

Он управляет большим рестораном, занимающим более 250 квадратных метров и пять этажей! Благодаря его богатому кулинарному опыту и маркетинговой стратегии ресторана "небольшая прибыль и быстрый оборот", цены на блюда были вполне доступными, а общая обстановка и уровень обслуживания - приемлемыми.

Естественно, бизнес ресторана начал процветать.

Однако неожиданные обстоятельства привели к тому, что Зейн случайно попал в мир "Пищевых войн"!

Кстати, об этом мире.

Независимо от того, были ли они простолюдинами или дворянами.

Почти каждый из них испытывал безумную тягу и любовь к изысканной кухне! Поэтому этот мир, естественно, был местом красочного кулинарного искусства.

Особенно это касается Кулинарной академии Тоцуки, представляющей высшее кулинарное искусство в неоновой стране Японии. В условиях жестокой конкуренции в академии большинство студентов уделяли изучению кухни больше внимания, чем обычные люди.

Иными словами, для того чтобы выжить и чего-то добиться в этом мире, он был неотделим от изысканной кухни!

Более того, он сам изначально был шеф-поваром.

Поэтому, перейдя на другую сторону, Зейн решил открыть таверну, которая работала только с 7 до 12 часов вечера на этой продуктовой улице!

"Шеф-повар Зейн, добрый вечер!"

В этот момент в таверну вошла красивая девушка в бело-голубой форме Академии Тоцуки.

Услышав знакомый голос, Зейн быстро отложил кухонный нож и посмотрел в сторону источника голоса.

Это была постоянная клиентка, Риндо Кобаяси.

В мягком свете ее кристально чистая кожа, казалось, излучала слабый отблеск слоновой кости.

На фоне нежных черт ее маленького рта иногда появлялся острый клык, добавляя нотку озорства к ее зрелому нраву!

"Шеф-повар Зейн".

"У меня что-то на лице?"

Увидев, что Зейн смотрит на нее, Риндо Кобаяси, только что появившаяся перед ним, слегка покраснела, а затем мило надулась, выглядя немного довольной внутри!

"Нет, это просто ты, прожорливый монстр, снова пришел в таверну в свободное время".

"Я скучаю... по твоей стряпне!"

"Шеф-повар Зейн, как обычно, подайте мне бутылку японского саке, затем я хочу осьминога с горчицей, тарелку копченой говядины, две порции тамагояки и жареного цыпленка".

"О, и еще холодный тофу с прошлого раза".

В этот момент Риндо Кобаяси, как большой гурман, заказал сразу несколько блюд.

Видя это, Зейн уже привык.

На этот раз ему даже показалось, что ей начинает не нравиться его стряпня, так как количество заказанных ею блюд казалось меньше, чем раньше.

Ведь, несмотря на хрупкую внешность, ее аппетит был поразительно велик.

Каждый раз, когда она приходила в таверну, ей приходилось съедать порции как минимум десяти взрослых, прежде чем она оставалась сытой!

"Хорошо!"

"Сначала найди место, где можно присесть, подожди немного!"

Сделав глубокий вдох, чтобы успокоить свои эмоции и мысли, Зейн постепенно изобразил улыбку и с усмешкой посмотрел на Риндо Кобаяси.

Затем он вернулся к кухонной станции, чтобы подготовить ингредиенты.

Хлоп!

Пробка от бутылки с сакэ.

В тот момент, когда она была с силой открыта, из нее мгновенно вырвался легкий и чистый аромат сакэ.

От этого Риндо Кобаяси не могла не вздрогнуть. Когда она почувствовала, как аромат сакэ так яростно врывается в ее нос, казалось, что все клетки ее тела не могут не подпрыгнуть!

"Ммм~"

"Это аромат сакэ".

Закрыв глаза и смакуя этот чудесный момент, Риндо Кобаяси не могла не вздохнуть.

Внимание! Этот перевод, возможно, ещё не готов.

Его статус: перевод редактируется

http://tl.rulate.ru/book/105868/3792802