

Глава 73: «Верить или нет, мне все равно»

«Юный мастер Бу, согласно правилам, на третий этаж могут входить только министры, император и его сыновья. Только из-за нашего спора я Вас сюда пушу» - голос Цяня был очень серьезен.

Если первый и второй этаж прославили имперский ресторан, то третий этаж был венцом этой славы.

Замечания по поводу блюд, которые озвучил Бу, были серьезной угрозой, и хозяину ресторана ничего не оставалось, кроме как пустить его на верхний этаж, надеясь спасти репутацию.

Бу бросил на него равнодушный взгляд: «Я не кулинарный критик. Если бы не особые обстоятельства, на этой свалке и ноги бы моей не было».

Это звучало оскорбительно, но он не преследовал такой цели. Это была обычная правда.

Хозяин оторопел, но тут же пришел в себя: «Так что, юный мастер Бу будет пробовать все три блюда?»

Ребята заворожено глядели, как на столе появляются лучшие блюда империи. И дело было не во вкусе блюд, дело было во вкусе статуса.

Первым Бу попробовал Духовную свинину. Это был огромный кусок тщательно приготовленного мяса духовного животного - боевого борова. Старания повара были заметны с первого укуса - мясо было нежнее карпа.

Тем не менее...

«Хотя это мясо духовного животного, но это не лучший выбор для тушения. Боевой боров подходит для стейков, но тут лучше было бы использовать пламенного борова. К тому же, за температурой не уследили, и соус вышел слишком... сладким».

Вердикт Бу снова был суровым.

Цянь Бао удивленно попросил официантку записать перечисленные недостатки.

«Что ж, попробуйте кисло-сладкие ребрышки!»

Ребята улыбнулись. Предлагать Бу попробовать ребрышки было равноценно предложению раскритиковать их. Лучше чем Бу ребрышки не мог бы приготовить никто.

Так, проигнорировав ребрышки, Бу придвинул к себе жареную цветочную утку. Цянь захолопал в ладоши, и к столику подошла роскошная официантка, в традиционно открытом платье, окутанная тяжелым ароматом духов.

Бу поморщился: «Не подходи ко мне. Ты перебиваешь запах блюда».

Девушка смущенно остановилась с ножом в руках.

Хозяин Цянь тратил много денег на одежду, косметику и парфюмы официанток, чтобы усладить вкусы почтенной публики этажа, но ему бы и в голову не пришло, что этим можно испортить впечатление от самих блюд.

Отпустив официантку, он сам разрезал утку. Было видно, что Цянь делает это умело. Бу отщипнул кусочек, завернул в салатный лист и положил в рот. Вкус был идеальным. Нужно было отдать должное этой утке.

Цянь был полностью уверен в ней. Император назвал это «лучшим блюдом империи».

«Ну, юный мастер Бу, какие же недостатки у этого блюда?» - нервничал хозяин.

Бу отпил воды и ответил: «Можно назвать это лучшим вашим блюдом. Очень вкусно. Должен заметить, что выполнено точно по рецепту».

Именно! Это было мастерски выполненное блюдо, подобное настоящей драгоценности.

«Настолько точно, что потерялась гибкость, желательная для каждого кулинара. Блюда не бывают одинаковыми, и следует учитывать каждый отдельный случай и изменять рецепт для наилучшего результата. Тут подвел выбор ингредиентов».

«Выбор ингредиентов?!»

«В рецепте указывалась взрослая утка, правильно? Очень высокого качества духовная взрослая утка. Но в этом случае следовало все-таки взять молодую утку. У этой плотная грубая кожа, слишком плотное мясо. Остальные недостатки не так существенны, не буду их и упоминать».

Цянь вдохнул и медленно выдохнул, пытаясь успокоиться.

Он был совершенно не согласен с этой критикой: «Юный мастер Бу, это блюдо прошло множество проверок. Оно было высоко оценено, и я считаю, что полностью этому соответствует».

Да, аргументы Бу звучали резонно, но, будучи хозяином ресторана, в них не так-то просто было поверить.

«Верите или не верите, меня это не интересует. Я просто оценил блюдо. Оценил все блюда. А теперь, мне пора идти» - он поднялся, и положил на стол пять кристаллов.

Цянь был в бешенстве. Он глядел на нетронутые блюда на столе, сверкая глазами.

«Кто он такой?!» - стучало у хозяина в голове, и вдруг его взгляд упал на Сяолуна, который тоже направлялся к выходу.

«Мастер Сяо, вы не могли бы рассказать хоть что-то об этом мастере Бу?.. учитывая его подробную критику, он не из обычных людей. Бу работает на имперской кухне?..»

Сяолун улыбнулся: «Правда, хозяин Бу потрясающий? Не только потрясающе готовит, но и может полностью разобраться в чужом блюде! Он просто покорила меня!»

«Хозяин Бу?!» - у Цяня округлились глаза. - «Хозяин ресторанчика Бу?!»

Сяолун снова улыбнулся и покинул имперский ресторан.

Бу шел по улице, скрестив руки на груди. В его голове гудел голос системы: «Поздравляем с выполнением миссии. Оценены 13 из 13 блюд имперского ресторана. Ожидайте доставки наград».

<http://tl.rulate.ru/book/4793/134510>