

Глава 103: «Научи его быть лучшим человеком при помощи своей техники нарезки»

Чжао был полностью уверен в себе. Люди могли бы низко оценить его выбор блюд, их вкус, что угодно, но только не методы нарезки ингредиентов. Долгие 10 лет он потратил на рубание продуктов так и эдак, чтобы достичь своего высокого уровня мастерства.

Бао тоже был уверен в своем поваре – именно поэтому и решился бросить вызов Бу. Чжао был лучшим среди всех его сотрудников. А его сотрудники, между прочим, были лучшими в стране.

Оуян и маркиз доели свои блюда, и теперь с интересом следили за происходящим.

«Шеф, ты почти уделал их в прошлый раз, расправься и сейчас!» - ликовала девочка. В ее детских глазах это было началом триумфа Бу, и она жаждала развязки.

Наш кулинар не особо любил такие развлечения. Всё, чего он хотел – это тихо и спокойно зарабатывать кристаллы и самосовершенствоваться. Если бы не задание системы, то и ноги его в имперском ресторане бы не было...

«Зачем мне соревноваться? Неинтересно» - Бу пожал плечами, и направился на кухню.

Он отказывается! Значит, чувствует, что проиграл бы!

Бао просто не мог теперь отпустить его – теперь, когда, казалось, нащупал слабое место таинственного кулинара.

«Ну как это! Когда ты пришел в мой ресторан, разве я руководствовался своим интересом? Нет, я вежливо сделал то, чего ты просил! Мы пришли, чтобы поделиться опытом, разве это не прекрасно – учиться друг у друга?..» - возмутился Бао, и голос его был таким оскорбленным, что даже Оуян, глядевшая на сцену во все глаза, почувствовала себя неудобно.

«Я считаю себя вежливым, но не считаю Вашего повара достаточно квалифицированным, чтобы кого-то учить» - честно ответил Бу.

Тут уж Чжао вышел из себя.

«Ах, ты считаешь меня неквалифицированным?! Я самый умелый нарезчик в своем ресторане! Кем ты себя возомнил, что смеешь оскорблять меня без доказательств?!»

Бао улыбнулся: «Давайте так. Ты уже запятнал репутацию нашего ресторана. Если ты сейчас признаешь, что твои методы нарезки хуже – то будем квиты!»

Бу просто ушам не верил. Этот неполноценный ресторан еще и хочет, чтобы он оклеветал сам себя?.. Что ж, хоть с чувством юмора у них все в порядке.

«Обновление миссии: Пользователю следует принять вызов в соревновании по нарезке и триумфально победить. Научи его быть лучшим человеком при помощи своей техники нарезки! Награда: Метод нарезки Метиора» - стоило Бу открыть рот, чтобы отказаться, как голос системы зазвучал у него в голове.

Теперь отказ был исключен.

«Хорошо» - ответил Бу со странным лицом. – «Я принимаю вызов, но после конца моего рабочего дня».

Бао подпрыгнул от радости.

«Замечательно, где же мы проведем это мероприятие?..» - он хорошо помнил указание Суна.

«Выбирайте сами» - равнодушно бросил Бу, и удалился.

«Мы пришлем к вам сообщение вечером!» - пообещали оба, сияя, как натертые монетки.

Стоило им скрыться за дверями, как к кулинару подскочила Оуян:

«Шеф, а эти твои методы... нарезки... она точно нормальные?..»

Бу укоризненно поглядел на нее, и материализовал нож, увивавшийся дымкой вокруг его руки. Ловкими плавными движениями он принялся резать и, казалось, что нож живой, так волшебным образом выглядело.

Оуян чуть не уронила челюсть. Конечно, шеф был лучшим! Как она только могла усомниться!

Как-то незаметно рабочий день подошел к концу. К Бу подошел посыльный и сообщил о месте проведения соревнования.

«Где?.. В переулке?..» - не понял Бу, но парень уверенно кивнул.

Странный выбор, но делать нечего. Бу накинул пальто и вышел из ресторана.

В переулке, обычно темном и безлюдном, уже собралась толпа. Были подготовлены столы, и продукты для нарезания. У одного из столов стоял Чжао в поварском фартуке. Он с улыбкой вертел в руке нож, взятый из подставки с бесчисленным количеством ножей разных видов.

<http://tl.rulate.ru/book/4793/163136>