

Открывая магазин и ожидая своего первого покупателя, он вздохнул; он знал, что это займет некоторое время, но не ожидал, что это будет так долго. Уже рассвело, и волны рабочих, заканчивающих двенадцатичасовую смену, приходили и уходили, но в его магазине все еще не было покупателей. Да, он специально сделал свой магазин невзрачным, но его ларек находился на Вишневом рынке, одной из самых оживленных улиц Ночного города.

Бизнес был настолько плохим и непопулярным, что даже вендо-магазин рядом с его прилавком пользовался гораздо большей популярностью, несмотря на то, что там просто подавали холодную, приготовленную в микроволновой печи еду, запасы которой пополнялись каждый день. Просто чтобы посмотреть, из-за чего весь этот шум, он решил купить себе самый дорогой вариант на тот день - сэндвич BLT с «овощной пастой, приготовленной из 100% настоящих овощей». Он сожалел об этом решении с каждым кусочком.

Откусывая несвежий сэндвич, он поморщился, проглатывая последний кусочек. Слизистая текстура синтетического мяса, неприятный привкус «салатной пасты» и «томатной пасты», а также грустный сырой хлеб были слишком сильными. Он чувствовал некоторые нотки салата, но оказалось, что, хотя он был приготовлен из настоящих овощей, паста не была сделана полностью из овощей. — Коварные ублюдки, — он поморщился, вытирая рот от мерзости бутерброда, который он только что съел.

«Как, черт возьми, кто-то может так питаться?» — спросил он себя, почувствовав не слишком благодарное урчание в животе. «Мне нужно чем-нибудь это запить», — сказал он себе, схватил стакан и налил себе стакан простой сельтерской воды; тот, который он создал сам, так как их больше никто не делал.

Покачивая головой, он огляделся и подумал, не его ли это магазин. Это был эклектичный ублюдок, дитя любви закусочной и рамэн-шопа 50-х годов, довольно своеобразное зрелище, если он сам так сказал. С одной стороны — сковородка и фритюрница, где можно жарить гамбургеры и другие основные американские блюда, а с другой — настоящая реактивная плита для всего остального. У него даже была духовка для выпечки. Тем не менее, были пустые места, которые ему еще предстояло заполнить; например, автомат для мороженого, который он все еще пытался выиграть, а также некоторые старые приборы, которые он мог бы отремонтировать, но по большей части его магазин был укомплектован и готов к работе.

И все же, почему он приложил все усилия, чтобы получить все эти устройства? Почему он просто не приготовил еду напрямую? Не то чтобы ему это было нужно, но он этого хотел. В конце концов, еда — это больше, чем просто конечный продукт. Именно способ приготовления придает ему характер.

Это также не позволило бы людям спрашивать, где, черт возьми, он берет всю свою еду, если ему приходится все готовить. Это был естественный ограничитель, не позволявший ему слишком подозрительно относиться к количеству еды, которую он практически раздавал. Это, а также тот факт, что приготовление пищи было весьма полезным занятием, которым он наслаждался каждый день.

Вымыв руки, он решил, что сейчас лучшее время для тренировки. Разжег сковородку и разогрел ее до предела, на этот раз он приготовил себе настоящую еду; потрясающий бургер. Сначала пришли ингредиенты: поднос из морозильной камеры, наполненный подготовленными говяжьими шариками и небольшим количеством масла, чтобы смазать форму.

Вытащив лопаточку, он позволил плоскому стальному краю потанцевать по горячей поверхности, проверяя, насколько хорошо она покрыта. Закончив, он бросил фрикадельки и

прижал их к поверхности. Он на мгновение остановился, чтобы услышать приятное шипение, и позволил удивительному аромату карамелизированной говядины во время приготовления наполнить его легкие.

Пока котлеты готовились, он достал булочки, которые хранил на полках, и разрезал их пополам, прежде чем они тоже отправились на сковороду, чтобы они поджарились. Овощи уже были предварительно нарезаны и соус готов, осталось только его собрать.

Перевернули булочки и котлеты. Поскольку он был очень тонким, ему не потребовалось много времени, чтобы подрумяниться. Сначала были булочки, затем котлеты, затем сыр, овощи, соленые огурцы, соус и, наконец, еще одна булочка, поданная специально для него.

Ему потребовалось время, чтобы оценить это зрелище, прежде чем приступить к делу и откусить огромные куски гамбургера. Хрустящая булочка и сочное мясо вместе с кислинкой помидоров и мягким сливочно-соленым вкусом американского сыра были настолько идеальны, что вкус предыдущего блюда слетел с его языка. Он был настолько поглощен наслаждением едой, что не заметил, что у него уже была публика.

«Ммм. ~ Вот это хорошая еда, если я когда-нибудь ее нюхал», - раздался голос молодой женщины, заставив его подпрыгнуть от удивления. Повернувшись, он оказался лицом к лицу с ухмыляющимся лицом девушки, которую, как он думал, он никогда не встретит. «Эй, шеф-повар, что в меню?» — спросила Ребекка, помахав ему рукой.

С ее красными глазами, бледной кожей и зеленой курткой она производила поразительное зрелище. Увидев, как ее улыбка стала шире, он быстро отругал себя, отведя взгляд, и ответил: «Всего понемногу». Отложив пока свою еду, он еще раз вымыл руки и обернулся, чтобы одарить ее своей обаятельной улыбкой: «Просто скажи мне, чего ты хочешь, и я приготовлю это для тебя. еды, вместо этого я заплачу тебе», — сказал он затем, наконец, собравшись с ума.

Ему пришлось напомнить себе, что Ребекка не просто красивое лицо, она еще и настоящая уроженка города. Если он не смог произвести на нее впечатление своей едой, возможно, ему лучше вернуться к чертежной доске.

«О, правда~?» Промурлыкала Ребекка, наклонившись ближе, опираясь на локти и обхватив щеки ладонями. «Может быть, я захочу забрать это обратно, потому что на меня довольно сложно произвести впечатление», — предупредила она его, когда на ее лице растянулась дразнящая улыбка.

Он слишком зашел в своей идее, чтобы отказаться от нее, репутация Seoul Kitchen зависела от его выступления тут же. «Хочешь поспорить?» Он уверенно стрелял в ответ.

Ребекка усмехнулась и затем сказала: «Твои похороны». Поерзав на стуле и постукивая по щекам, она промурлыкала: «Я облегчу тебе это, дай мне гамбургер, газировку с мороженым и картошку фри с темпурой из сверчка». и у нас все хорошо. Произведи на меня впечатление, и я расскажу о твоём заведении, потому что, судя по всему... — сделав короткую паузу и указывая на его пустой магазин, прежде чем продолжить, — ты не совсем популярен.

«Эй, это мой первый день. Дай мне передохнуть», — ответил он, чувствуя легкий жар на щеках.

Фыркнув, маленькая девочка продолжила его дразнить: «Значит, ты производишь первое впечатление в свой первый день, потому что люди не выстраиваются в очередь. Первое впечатление имеет значение, понимаешь, а место, которого люди избегают? Блин, не место. Я бы поел».

Расправив плечи и засучить рукава, он ответил ответным ударом, принимая вызов: «Ну, лучше сделай это, черт возьми, лучшим первым впечатлением, которое я когда-либо произведу».

«Ха! Вот это дух!» Ребекка подбадривала его, когда он приступил к работе.

Внимание! Этот перевод, возможно, ещё не готов.

Его статус: перевод редактируется

<http://tl.rulate.ru/book/106598/3931825>