

Глава 40: К-к-комбо!

После активации кулинарной подпрограммы, он получил два варианта. Первым было автоматическое приготовление пищи системой в пространственном мире, а вторым вариантом было что-то под названием «вспомогательный режим».

Поскольку сейчас на него пристально смотрели окружающие повара, он не мог просто вытащить еду из воздуха. Поэтому он сразу же выбрал второй вариант.

Затем в его голове появилось странное покалывание, которое очень быстро исчезло. После этого он заметил как около ингредиентов появился дисплей. На нем были написаны указания, которые помогут ему в процессе готовки.

После того как он взял в руки толстый нож мясника, рядом с текстом появилось видео, демонстрирующее все движения. Ему просто нужно было следовать за движениями на видео, что сильно упрощало процесс готовки.

Как безудержный торнадо, он яростно двигался в этой части кухни. Он работал очень быстро, двигаясь синхронно с системой, создавая очень много шума.

Затем он вскоре закончил все блюда. Поскольку он приготовил не слишком много, всем гостям вряд ли хватит, но все определенно смогут попробовать их вкус.

Затем Занир разложил все по тарелкам и накрыл их металлическими крышками. Это сохранит их теплыми, и не даст никому увидеть их до того как их раскроют.

Показав эти блюда поварам, они были покорены. Он не только смог что-то приготовить, но и сделал аж три блюда. Они были ошеломлены, с каких это пор готовка стала такой легкой?

Поскольку он только что готовил, Заниру и его людям нужно было умыться и переодеться.

Попав в ближайшую уборную, они смогли умыться и переодеться в новую одежду, которую он специально разработал для банкетов. Основанные на традиционных костюмах из трех частей, все они были стильными, но также имели несколько скрытых особенностей.

Поскольку в нити были вплетены мелкие металлические волокна, они были прочнее чем выглядели. Это обеспечит высокий уровень защиты на случай засады или внезапной атаки. Кроме того, в костюмах также были вшитые кобура и карманы.

То что они одевались стильно, не означало что они должны быть менее вооруженными. Это

решение позволило им носить с собой оружие без необходимости держать его в руках.

Приведя себя в порядок, они вышли из кухни и вошли в главный банкетный зал.

Увидев их, лорд Мартин встал.

«Что так долго, мы все ждали тебя.»

«Прошу прощения; нам пришлось помочь поварам приготовить блюда из изумрудного краба.»

Услышав это, вокруг наступила гробовая тишина, и можно было даже услышать падение иголки. Увидев ошарашенные выражения лиц гостей, Занир мог лишь рассмеяться и подал поварам сигнал чтобы они вынесли блюда. Увидев этот сигнал, повара вошли в зал и поставили блюда на столы.

Сначала подали первое блюдо, после чего Занир раскрыл его и объявил.

«Сегодня я приготовил вам изумрудного краба тремя способами. Это первое блюдо – закуска под названием рангун из изумрудного краба.»

«Куски крабового мяса смешиваются со сливочным сыром, чесноком и другими приправами. Затем их оборачивают в тесто и обжаривают. Их лучше всего подавать горячими.»

Сняв металлические крышки, окружающие увидели крабовые рангуны, которые все еще парили. Сливочный сыр хорошо уравнивает богатый вкус морепродуктов, дополняя его.

Затем Занир с огромным удовольствием попробовал его первым. Вкус был восхитительным, но он понимал что ему есть куда расти; как в его кулинарном мастерстве, так и в качестве ингредиентов к которым он имел доступ.

Увидев что он съел мясо изумрудного краба и был в порядке, некоторые из присутствующих также решили попробовать. Некоторые из них были просто смелыми людьми которые не боялись последствий, в то время как другие были гурманами которые не могли устоять перед искушением нового блюда перед ними.

Но эти гордые, смелые и прожорливые гости были вознаграждены, поскольку они вкусили этот смелый и восхитительный вкус. Увидев что всего было очень мало штук, другие гости которые сначала колебались, также вскоре приблизились к столам.

Когда все тарелки опустели, люди которые слишком долго колебались, были слегка разочарованы, думая что они упустили такую хорошую возможность. Однако они не сильно расстраивались, поскольку Занир сказал что будет всего три блюда.

Затем Занир дал еще один сигнал поварам. Увидев это, повара внесли новые блюда и поставили их на столы. Люди которые только что колебались, устали на посуду, готовые в любой момент наброситься на еду.

Затем Занир объявил второе и третье блюда, поскольку они подавались одновременно.

«Второе блюдо - это суп из изумрудного краба. Это суп на кремовой основе, обладающий глубоким и насыщенным крабовым вкусом. Я уверен что вам понравится.»

«А что касается третьего блюда, то я приготовил пирожки. Они сделаны из крабового мяса и панировочных сухарей.»

Сняв металлические крышки, гости с нетерпением раскрыли блюда, после чего по всему залу распространился удивительный аромат. Почувств его, все были соблазнены им и начали быстро пробовать блюда.

«Какие впечатляющие блюда!»

«Согласен, интересно что за повар приготовил их?»

«Я уверен что с таким мастерством, это должно быть очень опытный шеф-повар!»

Наслаждаясь едой, лорд Мартин был в восторге. Подойдя к Заниру, он хотел узнать кто приготовил эти блюда.

«Брат Занир, эти блюда потрясающие, я не знал что с тобой путешествовал такой опытный повар. Почему бы тебе не привести его сюда, чтобы мы все поблагодарили его за еду?»

«Лорд Мартин, шеф-повар о котором вы говорите это я.»

<http://tl.rulate.ru/book/13443/457398>