

— Звучит неплохо, но не слишком ли это чересчур для пивной машины? — Майк скептически поднял бровь.

— Пожалуйста, не сомневайтесь в умении системы принимать решения!

— Ладно, ладно, — Майк закатил глаза, прежде чем спросить, — Если варить пиво так просто, мне не придется практиковаться на испытательном поле?

— Способ приготовления пива довольно прост, но пропорции используемых ингредиентов должны регулироваться вами. Есть также определенные методы хранения пива, поэтому вам придется много работать, чтобы создать совершенное пиво. И эту нужно практиковать на испытательном поле Бога Кулинарии.

Майк задумался, прежде чем принять решение:

— Варить пиво на кухне — пустая трата места. Твоя машина для варки пива может быть не такой большой, как полноразмерная версия, но она всё равно примерно такая же, как холодильник. Почему бы нам не поместить её в свободную комнату на третьем этаже? Отныне это будет винный погреб.

— Ладно. Не хотите ли вы выйти на испытательное поле Бога Кулинарии сейчас?

— Дай мне сначала взглянуть на мешок опыта говяжьего шашлыка, чтобы я мог решить, не хочу ли я поработать над ними обоими сразу, — ответил Майк, открывая другой золотой мешок опыта.

В его сознание хлынули опыт и техники, связанные с приготовлением шашлыков из говядины, создавая резкий контраст с простым способом приготовления пива.

Только через две минуты ему удалось прийти в себя.

— Ух ты, я и не думал, что рецепт шашлыка из говядины будет таким сложным. Это самая большая сложность, с которой я когда-либо сталкивался.

Шашлык, казалось, был простой пищей для производства, но всё, что связано с маринованием говядины, насаживанием мяса на вертел, уменьшением огня и жара, временем применения приправ... все эти факторы требовали точного и строгого контроля.

От шеф-повара требовалось исключительное мастерство в жарке мяса, если он хотел приготовить идеальный шашлык. Он должен был усовершенствовать каждый шаг в этом процессе, и это был явно уровень мастерства, которого не достичь среднему уличному торговцу.

Сегодня я начну с варки пива, а оставшееся время использую для укрепления вновь обретенных сил. Я сосредоточусь на оптимизации тренировок и научусь готовить шашлыки завтра. Майк принял решение.

Приготовление шашлыков было для него совершенно новым испытанием. Очень мало из того кулинарного опыта, который он накопил до сих пор, было здесь применимо, и он не знал, сколько времени и усилий ему придется потратить, чтобы освоить это блюдо. В своей прошлой жизни он ел шашлыки бесчисленное количество раз, так что он очень много раз его критиковал. Он боялся представить себе, какие безумные требования выдвигал, когда дело касалось его образа идеального шашлыка. Если он проведёт на испытательном поле Бога Кулинарии целую ночь только на то, чтобы приготовить шашлык, это было бы пустой тратой времени.

Быстро приняв душ, Майк надел пижаму и поплотнее укутал Эми одеялом. Затем он удалился в свою постель. Он закрыл глаза, прежде чем войти на испытательное поле Бога Кулинарии.

Вспыхнул белый свет, он оказался в маленькой комнате. На этот раз местом была не кухня, а та свободная комната на третьем этаже. Слева у стены стояло серебряное металлическое приспособление выше взрослого человека. К штуковине были прикреплены все типы металлических трубок и воронок, придавая ей ультрасовременный вид.

Рядом с пивной машиной стояло несколько деревянных бочек с солодом, хмелем и дрожжами. А дальше стояли пустые бочки и, скорее всего, предназначались для готового пива.

Использование такой передовой технологии для производства пивной машины — это ужасная трата. Майк начал осматривать высокотехнологичную машину. Как человек, хорошо разбиравшийся в механике, он многое мог рассказать об этом предмете. Кроме того, в прошлой жизни он посещал немецкую пивоварню Эрдингер, поэтому у него были некоторые знания о пивоварении.

— Система, может ли эта машина производить такое же хорошее пиво, как пивоварня Эрдингера

Пивоварня Эрдингер была лидером в области пивоварения в Германии, и её статус был сродни статусу пива циндао в Китае. Это был не очень высококлассный бренд, но они выпустили несколько сортов пива, которые очень нравились Майку.

Он не был поклонником премиального пива, такого как Будвайзер и Карлсберг. Вместо этого он предпочитал разливное пиво, такое как Сноу или Циндао. Эти сорта пива с несколькими кубиками льда были для Майка идеальным летним напитком.

— Пожалуйста, не сравнивайте пиво, произведенное системой, с другими низшими продуктами. Ультрасовременная технология, используемая при создании этой машины, обеспечивает совершенство в каждой отдельной грани. Кроме того, система тщательно собрала ингредиенты со всего континента Ноланд.

— Ячмень, посаженный на северо-западных равнинах Сумеречного Леса, получает более 16 часов солнечного воздействия в день, что позволяет культурам накапливать несравненное содержание сахара. Для скрещивания были выбраны лучшие из этих культур.

— Хмель был посажен в районе реки Мерло и прошел через несколько поколений селекции, чтобы создать идеальную культуру. Хмель обладает выдающимся ароматом и производит обилие пузырьков; это высшая порода хмеля.

— Дрожжи получены после объединения многих видов различных дрожжей. Были проведены бесчисленные эксперименты, чтобы создать идеальное сочетание, позволяющее резко сократить период варки, а также придать пиву превосходный вкус.

Голос системы был очень самодовольным. Звучало так, как будто он умолял Майка похвалить его.

— Меня устроит.

— И это всё, что вы можете сказать? Такая превосходная машина для пивоварения, такие высококачественные ингредиенты, столько тяжелой работы и самоотверженности...

— Меня и правда всё устраивает.

— Неужели вас убьёт комплимент системе?! Так много времени и усилий было потрачено, и всё, что вы можете сказать, это... 'устраивает'?! — система взревела от негодования.

— Тогда... Вау, неплохо, — с улыбкой кивнул Майк.

— Неплохо? Неплоха моя задница! — раздался разъяренный голос системы, и в голове Майка всплыл гневный смайлик.

Майк изо всех сил старался подавить смех. Как и ожидалось, раздражение системы всегда забавляло. Это быстро стало его любимым занятием.

— Система, ты ведь возьмешь плату за эти ингредиенты?

— Конечно! — рявкнула в ответ система. Он явно всё ещё был очень зол на реакцию Майка или её отсутствие.

— Если продаешь это мне, то не жди комплиментов. Тебе платят за усилия, поэтому твои продукты всегда должны быть лучшими, — Майк поджал губы в ответ.

<http://tl.rulate.ru/book/15113/1258242>