

— Если говядина премиум-класса составляет основу идеального шашлыка, то его душа — это соус. Соус высочайшего качества способен очаровать вкусовые рецепторы и максимально усилить вкус говядины. Соус, созданный каждым шеф-поваром, уникален, и это то, что отличает их от других шеф-поваров, — после того, как Майк освоил технику забоя коров, голос системы зазвучал снова.

Майк был полностью согласен с этим заявлением. На Земле можно было купить говядину высшего качества, пока были деньги. Однако одна и та же порция говядины давала совершенно другой вкус, когда ее готовили разные повара. Словно повар вложил душу в кусок мяса, и самым важным фактором, способствовавшим этому несоответствию, был соус.

Приготовление соуса — тоже довольно технический навык. Майк открыл коробку со специями и обнаружил, что почти все 28 слотов в коробке были заполнены.

У него действительно был пакет опыта для приготовления соуса, и он мог выбирать из трех видов вкусов: барбекю, острый и чесночный. Однако система не дала ему конкретных соотношений приправ, которые должны были использоваться. Вместо этого использовались такие термины, как незначительное количество, небольшое количество, умеренное количество и большое количество.

— Система, ты здесь не очень профессиональна. Сколько это — незначительное количество? А какая большая сумма? Ты что, пытаешься так обмануть своего папу? — Проворчал Майк.

— Пожалуйста, берегите свой рот! Система не является биологическим существом, поэтому «папы» не существует! — Прозвучал строгий голос системы.

— Не говори вещи такими определенными словами, система. Ты так долго изучала историю Земли, знаешь ли ты, кто отец Apple?

— Стив Джобс. — Кто отец гибридного рисового урожая?

— Юань Лунпин!

— Китайский отец атомов?

— Цянь Саньцян!

— Тогда ты знаешь, почему им дали такие титулы?

— Джобс основал и развил компанию Apple, Юань Лунпин возглавил разработку плантаций гибридных рисовых культур, а Цянь Саньцян внес значительный вклад в китайские ядерные технологии.

— Система, ты была создан мной, когда я переселился в этот мир. Следуя вышеупомянутой логике, скажите мне, кто твой папа!

— Папа... Нет! Не пытайтесь так исказить концепции! Это не одно и то же! — Голос системы дрожал от ярости.

— Ты сама все сказала, — Майк пожал плечами с намеком на улыбку на лице.

— Как кандидат, чтобы стать Богом кулинарии, вам необходимо научиться создавать все виды приправ. Чтобы развить этот навык, система намеренно не включила в рецепты приправы конкретные соотношения. Если вы хотите приготовить идеальный соус, вам нужно лучше понять все приправы, а затем найти баланс между ними. Это умение, которым должен обладать профессиональный повар, — система успокоилась, прежде чем вернуться в нужное русло.

Похоже, мне придется потратить здесь все свое время, прежде чем я смогу выбраться. Майк взглянул на стену и обнаружил, что прошло больше 10 дней. На то, чтобы просто убить корову, у него ушло так много времени, а создание приправ, несомненно, займет еще больше времени. Однако Майк не стал спорить с системой, поскольку знал, что это действительно хорошая возможность отточить свои навыки.

Когда дело дошло до мира кулинарии, он все еще был учеником, и пакеты опыта, дарованные ему системой, позволили ему выбрать множество навыков. Однако, если бы его попросили создать новое блюдо того же стандарта с нуля, это было бы чем-то далеким от его пределов.

Его понимание ингредиентов и приправ, вероятно, было хуже, чем у домработницы, которая готовила каждый день.

Теперь система вынуждала его узнать об этих областях, тем самым, по сути, бросая его в самый низ.

Перед лицом этой сложной задачи боевой дух уже горел в сердце Майка. Только благодаря постоянному обучению и совершенствованию он сможет создавать восхитительные блюда, которые он действительно может называть своими собственными, и только тогда он будет достоин титула Бога кулинарии.

Для приготовления соуса барбекю, острого и чесночного требовались совершенно разные комбинации приправ. Майк начал сосредотачиваться на понимании свойств каждой приправы, а затем начал экспериментировать с тем, какой вкус дают одни приправы с другими.

Сумка с опытом указала ему направление, поэтому Майку оставалось только вычислить соотношения для создания идеального соуса.

Первые партии соуса, который создал Майк, были просто ужасными. Таким образом, он начал процесс постоянных проб и ошибок.

Несмотря на то, что его встречали повторяющиеся неудачи, это не расстраивало его. Вместо этого он тщательно обдумал, что сделал не так, прежде чем перейти к следующей попытке.

Первым соусом, получившим одобрение системы, был соус со вкусом барбекю. Благодаря этому опыту Майк смог быстро создать острый и чесночный соус того же стандарта. У всех трех соусов были разные вкусы, и Майк очень хотел увидеть, как они будут на вкус в шашлыке.

После завершения приготовления соусов прошел еще месяц, и у Майка осталось совсем немного времени.

Он вытащил нож из держателя и нарезал говядину ребром на двухсантиметровые кубики. Затем он начал втирать соус в говядину.

После того, как говядина замариновалась, ее проткнули бамбуковыми шпажками длиной около 20 сантиметров, по пять кубиков говядины на шпажку. Затем эти шампуры откладывались для приготовления.

В левом углу кухни его ждала прямоугольная печь, внутри горели раскаленные угли. Майк проверил температуру рукой, прежде чем покачать головой. Он подождал еще немного, прежде чем сразу поставить в печь пять кебабов.

Шашлык из говядины сразу же издал восхитительный шипящий звук, когда был помещен в духовку. Масло начало пузыриться и течь из мраморной говядины, и восхитительный аромат начал распространяться по кухне.

Говядина медленно потемнела, и ее запах начал созревать.

Когда говядина была приготовлена примерно до среднего уровня, Майк взял кисть и нанес соус на шашлыки.

Говядина снова начала шипеть после того, как ее снова поместили в духовку, и запах, разносящийся по воздуху, стал еще более соблазнительным.

Эми действительно это понравится, правда? Глаза Майка загорелись, когда эта мысль пришла ему в голову.