

Все обратили свое внимание на роскошный экипаж, запряженный лошадьми, и все были удивлены, увидев красивую девушку в красном платье.

— Половина монеты дракона и половина золотой монеты... Это эмблема семьи Баффет!

— Это Шир Баффет! Она человек, который действительно находится во главе семьи Баффет! Она хочет стать судьей этого конкурса?

— Я был прав, прождав целый час; эта судейская коллегия невероятна!

Многие люди вскоре узнали красивую девушку, стоящую в конной повозке, и все были очень удивлены.

Майк тоже смотрел на Шир с намеком на удивление на лице. Эта легендарная девушка из деловых кругов Города Хаоса была даже красивее, чем он предполагал.

У нее были пышные красные губы, а ее каштановые кудри создавали ложное впечатление, что она была более зрелой, чем предполагал ее настоящий возраст. Она стояла в карете, источая вид профессиональной и властной бизнес-леди, полностью лишенной робости, характерной для молодых 17— или 18-летних девушек, вроде нее, и части ее длинных тонких ног выглядывали из-под красного платья, что привлекло внимание многих мужчин в толпе.

— Хорошо, эта красивая юная леди будет на сегодня последним судьей, — Майк кивнул с улыбкой. Он все равно планировал встретиться с этой легендарной девушкой из семьи Баффет, так что это явно была хорошая возможность для него познакомиться с ней. — У вас хороший глаз, — очаровательная улыбка появилась на лице Шир, когда она грациозно слезла с конного экипажа, прежде чем выйти вперед из толпы.

— Я буду рассчитывать на тебя, Мия, — Майк повернулся к Ябемии, кивнув, когда та расставляла необходимые кухонные принадлежности.

— Нет проблем, Босс Майк. Я принесу судьям столы и стулья, — Ябемиа кивнула, направляясь к ресторану.

— Тебе не нужно этого делать, когда вокруг стоит так много мужчин, — Майк с улыбкой покачал головой, обернувшись, чтобы оценить сотрудников Рики.

— Возьмите три стола и поставьте их в ряд, затем вынесите пять стульев, — Рики махнул рукой, и его сотрудники быстро принялись за работу, создав импровизированную скамью для судейской коллегии.

Роберт сидел в самом центре, Шир и Фебид сидели по обе стороны от него. После того, как все пятеро судей сели, все обратили внимание на Майка и Рики, с нетерпением ожидая начала

конкурса.

По сравнению со сложной духовкой, которую собрал Рики, прямоугольная печь Майка казалась очень грубой и упрощенной. На духовке оказалось несколько стальных прутьев, что заставило людей задуматься, как Майк мог использовать что-то подобное.

— Тебе нужно больше времени на подготовку? — Спросил Рики. Помимо простой духовки, у Майка был еще стол рядом с ним, на котором были разложены всевозможные приправы. В центре стола был черный ящик. Никто не знал, что находится в черном ящике, но Майк не создавал вокруг себя никаких баррикад, чтобы загораживать всеобщий обзор, так что ответ, скорее всего, будет вскоре раскрыт.

— Прошел ровно час. Давай начнем, — Майк посмотрел на часы и обнаружил, что было ровно шесть вечера. — Хорошо, — лицо Рики стало серьезным, когда он взмахнул рукой. Двое из его крепких служащих принесли приготовленного ими черного горного козла и принялись резать его.

— Это магический зверь 1-го уровня, Черный горный козел! — Кто-то из толпы смог опознать козла.

— Их довольно сложно поймать. Даже купленные на племенных фермах, они довольно дорогие. И вкус, и текстура намного лучше, чем у обычных горных козлов. Я не думал, что босс Рики сегодня воспользуется им для приготовления жареного мяса. Интересно, какой ингредиент будет использовать Босс Майк в ответ.

Роберт и остальные посмотрели на Черного горного козла и одобительно кивнули. Черный горный козел был не совсем высококлассным ингредиентом, но волшебные звери козьего типа с самого начала были довольно редкими, и наиболее легко доступным из них был горный козел. Таким образом, для Рики было очень хорошим выбором использовать его в качестве основного ингредиента для своего жареного мяса.

Рики самодовольно взглянул на Майка. Он приехал подготовленным к этому конкурсу. Он заранее приготовил Черного горного козла, в то время как Майк, вероятно, даже не имел в своем распоряжении подходящего мяса для жарки.

Майк посмотрел на Черного горного козла, который боролся за жизнь, со спокойным выражением лица, прежде чем открыть черный ящик на столе рядом с ним. Поднялся холодный воздух, и обнажился кусок говядины рибай.

Майк достал из холодильника порцию рибай. Система только что предоставила ему право доступа к этому ингредиенту, и говядина, предоставленная системой, была более высокого качества, чем говядина железного быка, которого он убил сам. Кроме того, он был явно значительно свежее, поэтому он решил использовать его.

Он взял кусок говядины перед тем, как положить его на разделочную доску. Говядина была покрыта мрамором, и можно было сказать, что это был очень нежный кусок мяса, просто взглянув на него.

— Это... — Глаза Фебида расширились от недоверчивости, когда он уставился на говядину на разделочной доске, и воскликнул: «Это говядина волшебного зверя 4-го уровня, быка с железной кожей! И этот уровень свежести указывает на то, что он был только что убит!»

— Кто бы мог подумать, что этот владелец ресторана сможет заполучить такой ценный кусок мяса? Не так уж и много отрядов наемников, которые стали бы связываться с быком с железной кожей. Только по очень высокой цене любой отряд осмелится взяться за задание, — белобородый профессор из судейской бригады тоже был весьма удивлен.

— К-как это может быть?! — Выражение лица Рики немного изменилось, и, услышав это, он был поражен легкой паникой. Он думал, что Майк выйдет на соревнование совершенно неподготовленным, но последний вынул мясо волшебного зверя 4-го уровня!

— Похоже, он подготовлен даже лучше, чем зачинщик конкурса. Как и ожидалось, владелец этого ресторана очень интересный, — Шир посмотрела на Майка сузившимися от любопытства глазами.

Услышав это, зрители тоже поднялись. Не каждый мог позволить себе есть магических зверей 4-го уровня, особенно таких редких и сильных, как Бык с железной кожей. Напротив, Черный горный козел Рики не заслуживал даже почетного упоминания.

Ингредиент — это просто глазурь на торте. Самым важным фактором, влияющим на вкус жареного мяса, по-прежнему остается мастерство шеф-повара. На его решетке для жарки нет ни капли масла, и он еще даже не зажег огонь. Он, наверное, даже не умеет правильно жарить мясо; как он собирается меня победить? Уверенность Рики восстановилась, когда эти мысли пронесли в его голове. Он сам начал снимать шкуру с горного козла, стремясь к совершенству в каждой отдельной процедуре.

У Майка было серьезное сосредоточенное лицо, когда он взял свой китайский нож. Кончик ножа скользнул по говядине, быстро разрезав двухкилограммовую часть говядины на двухсантиметровые кубики. Каждый кубик был одинакового размера, и все разрезы были абсолютно ровными и гладкими, как если бы говядина была обработана на машине.

Его образцовое владение ножом вызывало у зрителей изумление.