

Черный горный козел был очищен и помещен в место для жарки, которое было закрыто деревянными досками. Все сотрудники Гриля Рики отошли в сторону. Это было соревнование между двумя поварами. По дыму, поднимающемуся из-за деревянных досок, всем было видно, что Рики уже начал жарить.

Затем все повернулись к Майку. Он не накрыл решетку для жарки, но и не использовал ее. Вместо этого он отложил кубики говядины, натерев их кучей непонятных приправ. В настоящий момент он перемешивал приправы с серьезным выражением лица, как будто создавал какой-то соус.

— Что делает владелец ресторана Маами? Почему он еще не начал жарить мясо?

— Откуда мне знать? Похоже, он что-то смешивает, но, насколько я знаю, для жарки мяса не требуется столько приправ. Неужели это действительно мудрый выбор — потратить на это столько времени?

— Вот где ты ошибаешься. Босс Майк — гений, и он живет, чтобы произвести революцию в кулинарии. Все, казалось бы, необоснованные события имеют смысл применительно к нему. Иначе как еще, по-вашему, он создал столько вкусных блюд? Я могу сказать по его сосредоточенному выражению лица, что этот шаг должен быть очень важным.

Шло время, и аромат жареного мяса уже доносился из духовки Рики. Однако Майк все еще был занят смешиванием приправ, вызывая у всех чувство замешательства. Однако большинство постоянных клиентов ресторана Маами по-прежнему были полны уверенности. Они почти слепо доверяли кулинарным навыкам Майка.

— Кажется, он смешивает какой-то соус, но разве текстура не важна для жареного мяса? Приправы могут работать только как второстепенные инструменты, и они должны быть как можно более легкими. Только тогда можно полностью передать оригинальный вкус жареного мяса, — Шайр был очень озадачен, глядя на Майка. Как шеф-повар, владевший грилем более 20 лет, он думал, что имеет достаточно обширное представление о жареном мясе. Таким образом, он не мог понять, что делал Майк. По его мнению, было явно не очень разумно тратить столько времени на такую тривиальную процедуру в таком важном конкурсе.

Во время кулинарных соревнований большинство шеф-поваров стремятся сначала закончить свои блюда, чтобы не дать судьям сформировать предвзятое мнение после того, как они попробовали блюдо противника раньше их. Майк нарезал свою говядину кубиками, чтобы приготовить их было легче, чем целую козу Рики. Однако он еще даже не разжег огонь и вместо этого тратил много времени на приправы. Это было очень глупо на таком кулинарном конкурсе.

Я надеюсь, что этот парень не станет тратить зря такой высококачественный ингредиент, как говядина железного быка. В противном случае я оставлю ему резкий отзыв! Подумал про себя Фебид.

— Уберите доски, — через полчаса голос Рики раздался из импровизированных капсул, созданных деревянными досками. Сотрудники Гриля Рики немедленно бросились вперед, чтобы убрать деревянные доски, тем самым открыв большую черную печь внутри.

Рики стоял перед духовкой, по его лицу струился пот, и медленно крутил козу над огнем. Коза уже была золотисто-коричневого цвета, и после удаления досок в воздухе витал богатый аромат.

— Как хорошо пахнет! Я чувствую, что смогу съесть ее целиком!

Глаза зрителей загорелись — всех привлек аромат жареного мяса.

Навыки кулинарии этого толстяка, кажется, улучшились, и эта печь тоже довольно интересна. Подумать только, что он может приготовить целую козу до такой степени всего за полчаса; все должно закончиться менее чем через полчаса. Фэбид был слегка удивлен, когда посмотрел на Рики. Затем он посмотрел на Майка, который, казалось, все еще терял время, и не мог не покачать головой. Он уже сдался? Самодовольная улыбка появилась на лице Рики, когда он услышал болтовню вокруг себя. Он вытер пот со лба тряпкой и повернулся, чтобы проверить, как там Майк. Выражение его лица слегка дрогнуло при виде того, что делал Майк, но затем на его лице появилась насмешливая улыбка. Оказалось, что Майк просто блефовал. Он явно понятия не имел, как жарить мясо, поэтому конкурс был уже решен.

Когда он поставил третью тарелку соуса, на лице Майка появилась улыбка. Несмотря на то, что это был конкурс, у него уже был план, которому он собирался следовать в своем сердце. Он собирался воспользоваться этой возможностью, чтобы продвигать свое новое блюдо и рекламировать сразу все три вкуса.

Он посмотрел на самодовольную улыбку на лице Рики и его черную печь и слегка приподнял брови. Он потратил много времени на смешивание соусов, так что, похоже, ему нужно поторопиться.

Он взял бамбуковую шпажку длиной около 30 сантиметров из корзины рядом с ним и начал протыкать кубики мяса. На каждом шампуре было по три кубика говядины, расстояние между которыми составляло около двух сантиметров. Вскоре вся тарелка была заполнена стопкой кебабов.

— Что делает Босс Майк? Почему он протыкает говядину? Он создает новое жареное мясо?

— Должно быть так! Я впервые вижу кебаб из жареного мяса; будет ли он вкусным?

— На шпажке всего три кубика мяса; это не много. Я предпочитаю жареного козла. Он так хорошо пахнет; Я собираюсь посетить Гриль Рики, чтобы попробовать его завтра.

— У Босса Майка осталось не так много времени; может ли он закончить примерно в то же время, что и Босс Рики? Для него будет плохо, если он закончит слишком поздно.

Все начали с любопытством оценивать Майка. Его метод обжаривания мяса полностью отличался от традиционного, и некоторые люди уже сильно забеспокоились.

— Отец обязательно победит! — Эми с уверенным выражением лица сидела на своем маленьком табурете и держала Гадкого утенка на руках.

— Пожалуйста, Босс, ты должен победить, — Ябемя сжала кулаки с нервным выражением лица.

— Эми, брось сюда маленький огненный шар, чтобы поджечь эти угли, — Майк махнул рукой в сторону Эми, закончив нанизывать шашлык. Разведение огня было очень трудоемкой процедурой, поэтому он решил сократить путь. В конце концов, было бы плохо, если бы он оказался слишком медленным, а все судьи уже были заняты.

— Хорошо, — Эми кивнула, бросив небольшой огненный шар в духовку. В результате черные угли сразу раскалились докрасна.

— Достаточно, — Маг щелкнул пальцами, и Эми немедленно отключила выход пламени. Угли в печи были сожжены до нужной степени, и в воздухе витал слабый аромат соснового леса.

— Хороший трюк для вечеринки! Я уже закончил, а ты только начинаешь! Дай мне посмотреть, как ты собираешься со мной соревноваться! — Рики нанес слой масла на своего козла и снова повернул его еще несколько раз. Затем он медленно вытащил решетку, обнажив целиком жареного козла с золотистой хрустящей кожей.

<http://tl.rulate.ru/book/15113/1521380>