

Взрывы восхитительного аромата пронесли по воздуху, пробуждая всех от транса, в который их поместил жареный козел Рики, прежде чем утащить их в еще более восхитительную бездну.

— Какой невероятный аромат! Запах говядины железного быка высвобожден в максимальной степени, но что еще более удивительно, это запах, смешанный с ароматом говядины. Это как связка приправ, которые создают невероятно гармоничное сочетание, выводя аромат жареного мяса на новый уровень! Я никогда не встречал ростбифа с таким фантастическим ароматом. Может быть, все это связано с соусами, которые он смешивал раньше? — Глаза Фебида расширились от недоверия, когда он уставился на кебаб в руках Майка.

Его любимым блюдом была говядина, особенно редкие ингредиенты, такие как говядина железного быка. Этого ингредиента даже не было ни в одном блюде в меню ресторана Дукас, и только VIP-персоны могли его зарезервировать. Фебид по сути уже был помещен в их черный список, поэтому он, естественно, никогда не имел удовольствия есть такой восхитительный ингредиент.

Однако шашлыки в руках Майка полностью привлекли его интерес, даже до такой степени, что он забыл произнести свои обычные оскорбления перед тем, как пуститься в череду похвалы.

— Это все жареное мясо, но почему его жаркое имеет такой ярко выраженный аромат? Говядина железного быка — высококлассный ингредиент, но ее преимущество в основном заключается в нежной текстуре. Таким образом, ключевым моментом здесь должен быть соус, который он применяет к шашлыкам. Самая трудоемкая процедура в процессе приготовления до сих пор заключалась в создании этих соусов, и теперь я понимаю, почему. Применение соусов полностью усилило аромат говядины и перевернуло все мои предвзятые представления о жареном мясе с ног на голову, — профессор тоже был искренне поражен. Он также довольно скептически отнесся к решению Майка потратить столько времени на смешивание приправ раньше, но, похоже, он не терял время зря.

— Как и ожидалось, Босс Майк был рожден, чтобы произвести революцию в кулинарии. Всей Аденской площади очень повезло быть свидетелем становления такого выдающегося шеф-повара. Я считаю, что скоро общий стандарт еды на Аденской площади будет повышен до более высокого уровня, — Роберт ничего не говорил все это время, но, наконец, нарушил молчание, когда посмотрел на Майка и кивнул с улыбкой на лице.

— Я могу сказать по одному этому аромату, что я бы уже проиграл, если бы я соревновался с мистером Майком, — Шайр вдохнул витающий в воздухе насыщенный аромат жареного мяса и тяжело вздохнул. Как опытный шеф-повар с опытом работы более двух десятилетий, он знал свои собственные ограничения.

— Юная госпожа Шир не попробовала баранину? Она слишком прямолинейна. — Не могу поверить, что Фебил не оскорблял, а только хвалил. Он собирается написать свой первый положительный отзыв о еде?

Тот факт, что Шир воздержалась от жареной баранины Рики, в сочетании с похвалой судей и

опьяняющим ароматом, витающим в воздухе, зажег всю сцену. Все смотрели на кебабы Майка. Этот человек показал им совершенно новый способ приготовления жареного мяса.

— Босс... Такой классный! — Ябемиа смотрела на Майка с благоговением и восхищением на лице. Сначала она была немного обеспокоена, но все ее заботы исчезли, когда почувствовала запах этого богатого восхитительного мяса. Такой кебаб из говядины мог приготовить только Майк. Он потратил так много времени на соусы только потому, что, как всегда, стремился к совершенству.

Он действительно пахнет даже лучше, чем шашлык на обед. Как и ожидалось, отец мне не солгал. Я действительно хочу его съесть... Эми выжидающе смотрела на шашлыки на решетке для жарки широко раскрытыми глазами. Гадкий Утенок тоже вытянул шею как можно дальше вперед, как будто собирался наброситься на шашлык.

Рики думал, что победа в его кармане, но выражение его лица полностью потемнело. Шир избегала жареной баранины, и все трое судей, которые выразили ему свою поддержку, перешли на другую сторону. Они хвалили Майка, превосходные комплименты, и все из-за одного только аромата его шашлыка.

Этот парень, должно быть, вложил в свой шашлык что-то неопишное. Иначе как жаркое могло источать такой аромат? Рики был очень взволнован, и вся его уверенность была подавлена. Аромат не рассказывал всей истории, но он все еще чувствовал крайнюю угрозу. По умению Майка применять соусы к своим шашлыкам, Рики мог сказать, что он не какой-то новичок, который впервые жарил мясо. Вся информация, которую он собрал, была полностью неверной, и он вполне мог вырыть себе яму, предложив такой конкурс с высокими ставками.

Все сотрудники Гриля Рики тоже потеряли доверие. Если Рики проиграет, они могут остаться без работы. Для них это не было хорошей новостью.

— Нет! Неважно, хорошо ли пахнет, главное — вкус. То, что он добавил много приправ, не значит, что вкус будет приятным, — Рики пытался вселить уверенность и моральный дух в себя и своих сотрудников. Между тем, выражение лица Майка оставалось совершенно спокойным, когда он полностью сосредоточил свое внимание на кебабе в своих руках. Он взял вторую кисть и начал наносить соус на второй кусок говядины на всех кебабах.

Ему очень понравился вкус соуса. Он был явно богаче, чем упрощенная версия, которую он приготовил на обед, и все три были приготовлены с оглушительным успехом.

Майк нанес соус на все кебабы на решетке, прежде чем перевернуть их несколько раз, чтобы соус впитался в мясо. Затем он положил по два кебаба на пять тарелок, оставив три в руке. Он повернулся к Ябемиа и с улыбкой сказал: «Мия, передай это судьям».

— Да, — Мия кивнула, прежде чем передать тарелки судьям. Тем временем Майк дал Эми два кебаба, а последний положил в миску Гадкого утенка.

— Он откладывает несколько для своей дочери и ее котенка; какой хороший отец. Я действительно завидую.

— Я хочу быть его домашним котенком.

Все обратили внимание на Ябемию, когда она шла к судейской бригаде. Также было много людей, которые смотрели на Эми и Гадкого утенка. Первыми шашлык попробовали не пять судей, а два очаровательных ребенка.

— Мяу... — Гадкий утенок радостно вскрикнул, прежде чем приняться за еду. Он откусил половину говяжьего кубика и счастливо жевал, сузив глаза, явно купаясь в блаженстве и наслаждении.

— Спасибо, отец, — Эми осмотрела кебаб в руке и обнаружила, что все три кубика говядины немного различались по цвету. Мраморность говядины растаяла над пламенем, покрывая говядину прозрачным одеялом, что создавало прекрасное визуальное представление.

Эми понюхала кебаб своим носиком, и ее ярко-голубые глаза тут же загорелись. Она откусила половину кубика говядины и начала радостно жевать, покачивая головкой из стороны в сторону с радостным выражением лица. Проглотив свой первый кусок мяса, она облизнула губы с соусом и мило улыбнулась.

«Глоток-»

Коллективный глоток зрителей на этот раз был более выраженным...

— Неужели она должна так привлекать? Мне кажется, этот владелец ресторана принимает стороннюю помощь.

— Я чувствую, что мое сердце вот-вот растает. Я действительно хочу родить дочь.

— Её улыбка такая очаровательная! Ребята, вы можете есть шашлык; Я просто хочу украсть дочь хозяина!

<http://tl.rulate.ru/book/15113/1521382>