Еще до того, как судьи попробовали шашлык, у всех уже текла слюна при виде Эми, наслаждающейся своим. Если слово «очаровательная» нужно было выразить в форме одного человека, Эми была явно идеальным кандидатом.

Шашлыки из говядины уже источали райский запах, и она сделала их еще более манящими. Ее милая и очаровательная улыбка в сочетании с блаженным выражением лица создавала впечатление, будто шашлыки были самой вкусной едой в этом мире.

— Это должно быть новое блюдо, для которого Босс Майк закупал ингредиенты, верно? Как и ожидалось, Босс Майк всегда преподносит нам сюрприз после своих поездок за ингредиентами. Я пойду сюда завтра утром первым делом, чтобы отведать этот восхитительный кебаб!

— Интересно, откроет ли сегодня Босс Майк свой ресторан для ужина. Не думаю, что смогу продержаться всю ночь после того, как посмотрел, как Эми ест свой шашлык.

— Этого не может быть. Босс Майк — очень принципиальный человек; если он говорит, что у него выходной, то он определенно берет выходной на весь день, так что даже не думайте попробовать его еду сегодня вечером.

Все постоянные клиенты ресторана Мами теперь совершенно расслабились. Они начали с нетерпением ждать появления этого нового блюда в меню ресторана.

Что касается людей, которые слышали о ресторане Мами только впервые, то у них тоже появился интерес к этому ресторану. Маленькая девочка явно была на высоте. Но они по-прежнему хотели услышать отзывы судейской коллегии, чтобы увидеть, кто в итоге выйдет победителем.

Пять тарелок с кебабом были поставлены перед пятью судьями, прежде чем Ябемия вернулась к Майку. Майк что-то прошептала ей на ухо, и она на мгновение запнулась, прежде чем войти в ресторан, быстро кивнув. Майк с улыбкой смотрел на судей, спокойно ожидая их отзывов. Он все еще был несколько взволнован, учитывая, что это был первый раз, когда его еда была проверена группой профессионалов, двое из которых были коллегами-критиками.

Напротив, у Рики было чрезвычайно мрачное выражение лица, и его руки были сжаты в кулаки за спиной. По его лицу уже струился холодный пот. Если бы он знал, что Майк настолько искусен в приготовлении жареного мяса, он бы никогда не бросил этот вызов. Даже если бы он хотел сделать свой гриль популярным, по крайней мере, он бы воздержался от оглашения двух последних условий конкурса. Если бы он потерял свои рецепты и свой ресторан, у него бы ничего не осталось.

Перед каждым из судей стояла тарелка жареной козлятины и тарелка свежеобжаренного кебаба. Трое из пяти судей уже попробовали жареную козлятину и похвалили блюдо, и только Шир и Роберт еще не попробовали козу.

Роберт отрезал кусок и окорочка, прежде чем съесть их одну за другой. Он кивнул и сказал: «Козьи ребрышки очень хрустящие и ароматные, с правильным количеством соуса и приправ, а также с точным контролем времени и температуры огня. Это исключительное козье ребро. Ножка очень нежная и сочная, с гладкой текстурой, а ее естественный аромат очень хорошо проявляется в процессе приготовления. Когда жарят целую козу, очень сложно правильно приготовить все части тела, но здесь вам удалось это сделать. Это, несомненно, очень удачная жареная коза».

Шир посмотрела на Роберта и на мгновение задумалась, прежде чем положить в рот кусок козьей ноги. Она на мгновение жевала мясо, а затем кивнула с улыбкой и сказала: «Хм, эта ножка действительно очень вкусная. Кожица хрустящая, а мясо очень нежное и вкусное. Это даже лучше, чем жареная баранина в ресторане Дукас; конечно же, их фирменное блюдо — жареный поросенок».

Услышав эти замечания, Рики и его сотрудники почувствовали себя лучше. По крайней мере, они получили положительные отзывы от всех пяти судей. Однако никто из них еще не пробовал шашлыка Майка, так что конечный результат оставался загадкой. — Дай мне сначала попробовать этот говяжий кебаб, — Фебид взял нож и вилку, но затем увидел, как Эми ест кубики мяса прямо с вертела. Он на мгновение поколебался, прежде чем последовать ее примеру, отложив нож и вилку и взяв в руку кебаб.

К нему доносился аромат жареного мяса, а блестящие и полупрозрачные капельки масла свисали, как кристаллы, с поверхности говядины. Соус был нанесен очень гладко и равномерно, придавая жареному мясу слабый маслянистый оттенок, что сделало его еще более привлекательным.

Однако Фебида смутило то, что все три кубика говядины немного различались по цвету. Он не знал, было ли это из-за ошибки в нанесении соуса или из-за ошибок в управлении пламенем. В любом случае, на первый взгляд, этот фактор требовал вычета баллов.

— Подумать только, что на одном вертеле можно приготовить ростбиф трех разных цветов; жаль, что вы не стали художником, — Фебид повернулся к Майку, насмешливо поджав губы. Ростбиф действительно пах очень хорошо, но он должен был поддерживать свой резкий и острый на язык образ, который он строил свою карьеру.

Слова Фебида вызвали у зрителей хохот. Те, кто любил читать обзоры продуктов питания Фебида, не обязательно читали их в поисках предложений по питанию. Вместо этого они с нетерпением ожидали увидеть, как он критикует блюда, которые он пробовал, в своей обычной злобной манере. Его обзоры часто вызывали у читателей смех, а не слюноотделение.

— Управление пламенем в духовке — это базовый навык при жарке мяса, — при виде шашлыка в руке Фебида на лице Рики сразу же появился намек на восторг. Как бы хорошо ни пахло жареное мясо, оно было бы неудачным конечным продуктом, если бы шашлык был приготовлен неравномерно.

Услышав это, все выражение лица стало еще более заинтригованным. Однако для них цвет шашлыка не имел значения. Важно было то, вкусное оно или нет.

Майк молчал с уверенной улыбкой на лице. Разные цвета не были результатом неравномерной температуры обжарки. Однако его еда говорила вместо него, поэтому ему не нужно было ничего объяснять.

Фебид готовился к ответным действиям Майка и был весьма разочарован, увидев, что он вместо этого промолчал. Аромат кебаба беспрерывно доносился до его носа, и наиболее ярко выраженным запахом был чеснок. Он никогда раньше не видел, чтобы кто-нибудь использовал чеснок в качестве приправы при приготовлении говядины. Он не мог себе представить, к какому сочетанию вкусов это приведет, и стал еще больше недоволен шашлыком. Он с нетерпением ждал возможности попробовать его, когда впервые почувствовал запах его неотразимого аромата, но теперь, когда оно лежало в его руке, его аппетит вместо этого немного уменьшился.

Я все равно должен попробовать. Надеюсь, он не испортил такой превосходный кусок говядины железного быка, подумал про себя Фебид, откусывая первый кусок говядины на кебабе.

— Этот вкус… Это просто невероятно!

Суровое выражение лица Фебида сразу же засветилось. Когда кусок говядины вошел в его рот, вкус его слегка обугленной поверхности и чесночного соуса сразу же растаял во рту. Обычно он не был поклонником чеснока из-за его повелевающего вкуса, но каким-то образом он давал очень мягкий и восхитительный вкус кебабу. Когда он начал жевать, нежная говядина тут же рассыпалась у него во рту, посылая еще более сильный выброс мясного сока по его вкусовым рецепторам. Он просто не мог перестать жевать после первого укуса.

— Эта говядина просто слишком вкусная; Я чуть не прикусил свой язык! Невероятно, что в этом мире есть человек, который может сделать говядину такой вкусной, — Фебид был полон искренней похвалы и изумления. Он откусил второй кусок говядины, и его глаза тут же расширились. После того, как он пожевал и проглотил, на его лице появилось ошеломленное выражение, когда он воскликнул: «У второго кубика говядины совершенно другой вкус, чем у первого кубика, но он такой же неотразимый!»

http://tl.rulate.ru/book/15113/1521383