— А? 10 золотых монет за бутылку порошка черного перца? Ты пытаешься меня ограбить? — Услышав это, Майк приподнял бровь. У него внезапно появилось ощущение, что у системы был скрытый мотив для выполнения этой миссии.

— Бред какой то! Я такая система?

Система была явно взбешена обвинениями Майка, поскольку она возразила: «Этот черный перец выращивают на острове Чицилан, что принадлежит демонам. Площадь этого острова составляет всего 1000 квадратных метров, и менее половины этой площади подходит для посадки черного перца. Система должна была выборочно разводить камбоджийский перец Кампот, чтобы создать более исключительный Кампот номер два.

— Особый климат на острове Чицилан и его богатая минералами почва придают черному перцу уникальный аромат, который может значительно улучшить вкус блюда. Кроме того, этот черный перец известен как черное золото, и в этом мире перец гораздо дороже золота. 10 золотых монет за бутылку — это уже выгодная сделка!

Майк был более склонен принять эту цену после того, как услышал описание системы. Было нормально, что исключительные ингредиенты были чрезвычайно дорогими. В любом случае он просто должен переложить эти расходы на своих клиентов. Однако ему все еще было немного любопытно, когда он спросил: «Есть даже черный перец в этом мире?»

— Черный перец — предмет роскоши в этом мире. Он может развиваться только в крайне ограниченных условиях, и его очень неудобно транспортировать; поэтому дикий черный перец на рынке очень дорогой. Даже в некоторых высококлассных ресторанах может не хватать черного перца на год, — ответила система.

— Система, как насчет того, чтобы продавать только черный перец? Это чрезвычайно прибыльное дело! – Глаза Майка загорелись. Чем реже был предмет, тем он становился дороже. Самое главное, казалось, что рынок для этого товара был довольно большим.

— Вы должны постоянно помнить, кто вы! Как кандидат на роль Бога кулинарии, разве вам не стыдно думать о продаже ингредиентов, чтобы заработать себе на жизнь? — Завыла система. — О, да? Что ж, ты должна быть пищевой системой; ты гордишься тем, что продала мне всю эту прочую ерунду? — Майк закатил глаза, прежде чем взглянуть на Беата, который был в процессе приготовления, и понял, что у него больше нет времени на споры с системой. «Ладно, хватит, я куплю бутылку черного перца. Не забудь доставить его прямо в карман, чтобы ее никто не увидел».

— Дин! Списано 10 золотых монет! Доставлена бутылка порошка черного перца.

Майк с громовым выражением взглянул на выпуклость, внезапно появившуюся в его промежности, и проревел внутренне: «Система, сволочь! Я сказал в карман, а не в штаны!»

— Извините, доставка была немного неправильной, — извинилась система.

Майк почувствовал, как его промежность похолодела, а затем его карман стал выпирать; только тогда выражение его лица немного смягчилось. К счастью, этого никто не заметил. В противном случае его бы точно назвали уродом.

Он вытащил из кармана маленькую бутылочку с порошком черного перца и поставил ее на скамейку. После этого он убедился, что у него есть все необходимые ингредиенты, прежде чем снять пиджак и передать его одному из официантов поблизости. Затем он расстегнул рукава и

закатал их, прежде чем взять со стойки плоский нож.

— Что делает этот парень? Шеф-повар Беат почти готов, а он еще даже не начал.

— Такое ощущение, что он даже не повар. Сможет ли он приготовить хорошую еду?

Гости начали тихо обсуждать между собой, и большинство из них не оптимистично оценивали шансы Майка.

— Хех, он, должно быть, окаменел, — Сирил посмотрел на Майка с холодной усмешкой на лице. То, как продвигалось соревнование, превосходило его ожидания, но он, естественно, был очень рад видеть, как Майк борется. — Хорошо, пора продемонстрировать настоящие навыки.

На лице Майка появилась насмешливая ухмылка, когда он выслушал критику в свой адрес. Он подошел к туше коровы и разрезал спину коровы. В мгновение ока на разделочной доске появилось шесть одинаковых по толщине порций говядины рибай, уложенных ровно в два ряда. При ближайшем рассмотрении все заметили, что даже форма порций говядины полностью идентична.

— Вау! Какие потрясающие навыки резки!

— Я даже не видел, что он сделал! Это говядина рибай, верно? Размер и форма абсолютно одинаковые!

Глаза гостей загорелись в унисон. Необычайные режущие навыки Майка полностью изменили их первое впечатление о нем.

— Неплохо; похоже, у него хорошая основа, — Беат также одобрительно кивнул, глядя на Майка.

Майк был еще совсем молод, и его ресторан тоже только зарождался. У него было несколько довольно известных блюд, но, по мнению Беата, клиенты явно преувеличивали, восхваляя его еду.

Чтобы стать выдающимся поваром, необходимо было накопить опыт. Талант был очень важен, но также были важны упорный труд и самоотдача, а также достаточный практический опыт.

Возможно Майк удовлетворяет критериям таланта и упорного труда, но Беату казалось, что он не сможет полностью оценить вкусовые предпочтения своих клиентов без достаточного практического опыта. Беат готовил новое блюдо, которое он только что изобрел, и был уверен, что с его помощью сможет выиграть этот кулинарный конкурс.

Это было всего лишь новое блюдо, но оно было испытано на вкус в небольших компаниях, и отзывы были отличными. Это было его самое ценное творение, уступающее только жареной свинье.

Майк отложил нож и не спешил продолжать готовить. Вместо этого он подошел к судейской бригаде и с улыбкой остановился перед Шир и спросил: «Смогу ли я получить бокал красного вина, сваренного на винодельне семьи Баффет?»

— Планируете ли вы выпить перед тем, как начать готовить? — Спросила Шир с изящной улыбкой.

— Беат использует высококачественное бамбуковое вино для приготовления своей говядины, и если подумать, только вино молодой госпожи Шир может превзойти вино, которое он использует. Поэтому я прошу бокал вина для приготовления пищи, — ответил Майк с улыбкой.

— Я никогда раньше не пробовала говядину, приготовленную с красным вином. Как и ожидалось, вы действительно интересный повар, мистер Майк, — улыбка Шир стала шире от косвенного комплимента Майка в адрес винодельни ее семьи. Она указала официанту, который держал бутылку красного вина, и попросила его налить бокал для Майка.

— Спасибо, — Майк принял бокал вина и вернулся к своему месту. Он снова снял нож с решетки и начал размягчать говядину плоской стороной лезвия. После этого он разложил говядину по тарелкам и замариновал ее в красном вине.

Высококачественная говядина рибай железного бука была яркой и сочной, а после добавления превосходного красного вина насыщенный аромат разносился по воздуху, делая оттенок говядины еще более привлекательным.

— Вино с говядиной в сочетании со слабым металлическим привкусом крови; он так хорошо пахнет! — Камилла почувствовала запах, доносящийся до нее, и ее глаза внезапно загорелись.

Со стороны Беата раздался хрустящий треск, когда крышка его сферического горшка была снята, и во все стороны разлился богатый аромат!

http://tl.rulate.ru/book/15113/1521464