

Красное магическое пламя уже было настроено на слабый огонь, и черный горшок был поставлен на то же место. Его изогнутая крышка была снята, и оттуда распространился богатый аромат, заставивший глаза всех гостей загореться от изумления.

— Так хорошо пахнет! — Эми глубоко вздохнула, и ее глаза блестели от похвалы, когда она уставилась на черный горшок Беата.

— Шеф-повар Беат почти готов, но Босс Майк только начинает. Это действительно плохо! — Вивиан была очень обеспокоена.

— Все в порядке, отец супер классный, так что нам не о чем волноваться, — выражение лица Эми было полным уверенности, в нем не было ни малейшего намека на беспокойство.

— Я чувствую, что этот аромат говядины и бамбукового вина опьяняет меня!

— Действительно, этот аромат очень уникальный. Думаю, блюдо будет очень вкусным!

— Как и ожидалось от шеф-повара Беата. Это вполне может стать одним из фирменных блюд ресторана Дукас!

Все гости хвалили блюдо Беата, уже полностью покоренные этим удивительным ароматом. Аромат вина действительно приятный, но не удалось устранить резкий запах, присущий говядине. Поэтому говядину нужно тушить в горячей воде. Однако использование бамбукового вина для тушения говядины и создание такого восхитительного аромата является свидетельством творческих способностей и кулинарных навыков Беата. Похоже, я не могу просто списать со счетов лучших поваров в этом мире. Майк мрачно посмотрел на Беата, который добавлял в кастрюлю все виды второстепенных ингредиентов.

В прошлом он резко критиковал стандарты питания в этом мире, но оказалось, что его критика была слишком резкой.

В этом мире все еще были повара с блестящими навыками и новаторским мышлением.

Они были настоящей опорой гастрономической индустрии в этом мире.

Город Хаоса не был известен на всем Норландском континенте своей едой. Вместо этого Роду был известен как город восхитительной кухни, и у других народов также была своя уникальная кухня.

Возможно, мне стоит больше путешествовать, когда у меня будет возможность. Я должен попробовать кухню всего мира и, возможно, изучить некоторые методы приготовления, уникальные для этого мира, подумал Майк. Волшебный горшок, которым пользовался Беат, очень вдохновил его. Даже с посудой, предоставленной системой, ему было очень трудно тушить говядину за такое короткое время. Этот черный горшок был действительно произведением передовых технологий.

Более того, ингредиенты этого мира по своей природе отличались от тех, что были на Земле.

Обычные ингредиенты не были бы проблемой, но если жесткую плоть некоторых высокоуровневых волшебных зверей приготовить в обычной кастрюле, она, скорее всего, не стала бы нежной даже после трех дней варки, не говоря уже о том, чтобы ее превратить во вкусное блюдо.

Как раз в этот момент прозвучал системный голос. «Волшебная сковородка, по 1000 золотых монет каждая. Купите сейчас, чтобы получить волшебную печь и три волшебных заряда бесплатно!»

Майк приподнял бровь и покорно вздохнул. «Система, вы действительно не хотите упускать возможность заработать деньги».

— Система предназначена для обеспечения лучших ингредиентов и посуды. Будьте уверены, пока дается достаточно денег, для системы нет ничего невозможного. Более того, все, что произведено системой, гарантированно превосходит все другие конкурирующие продукты на рынке! — Система отправила улыбающийся смайлик.

— Ты сама скромность, — Майк поджал губы и налил масла в сковороду. В то же время он положил немного нарезанного перца и брокколи в кипящую воду.

Сковорода была очень большой, и на ней можно было легко приготовить сразу шесть стейков.

По конструкции волшебная печь была немного похожа на газовую. После включения печи можно было регулировать пламя. Источник энергии состоял из трех Опаляющих Кристаллов Огня.

Эти кристаллы были найдены под расплавленной лавой и содержали чрезвычайно большое количество элемента огня. После доработки в формировании магического заклинания он становился управляемым источником огня для использования в магических печах. Это был первый раз, когда Майк использовал волшебную печь. Помимо того, что ему потребовалось некоторое время, чтобы привыкнуть к настройкам нагрева на плите, все остальное прошло без сучка и задоринки.

По мере того, как Беат добавлял в кастрюлю больше ингредиентов и приправ, аромат говядины становился более насыщенным и манящим. Он использовал черпак с длинной ручкой, чтобы перемешать содержимое черного котла, и когда пар поднялся в воздух, все внимание привлекла его сторона. Многие люди уже сглотнули.

Довольная улыбка появилась на лице Спатча, когда он кивнул самому себе. Он взглянул на Майка, и его улыбка стала еще ярче.

Получение магазина с такой легкостью, естественно, было чем-то достойным радости. Кроме того, репутация и влияние ресторана Дукас также будут усилены после победы здесь; он убивал сразу нескольких зайцев!

Что касается поручения, которое дал ему президент, то он тоже сможет его довести до совершенства.

В Городе Хаоса ресторан Дукас стоял на вершине гастрономической индустрии.

Никто не мог их обогнать за несколько десятилетий, и никто не сможет их обогнать и в будущем.

Мистер Майк, сможете ли вы изменить ситуацию? Шир взглянула на Спатча, и некоторые вещи ей уже были очевидны.

Однако, если Майк не смог бы даже выиграть подобное кулинарное соревнование, то он не смог бы сломить господство ресторана Дукас в Городе Хаоса. В таком случае сотрудничать с

ним было бы бессмысленно.

В конце концов, бизнес есть бизнес, и она никогда не делает невыгодных инвестиций.

Точно так же, как все с нетерпением ждали завершения блюда Беата, Майк только начал готовить второстепенные ингредиенты, прежде чем положить все шесть кусков мяса на сковороду.

Говядину, замаринованную вином, поместили на раскаленную сковороду, и она издала восхитительный шипящий звук.

Сразу же разлился насыщенный аромат вина. Это было похоже на острый меч, пронизывающий аромат тушеной говядины.

— Этот аромат такой уникальный!

Ближайшие к Майку гости отреагировали первыми, и их глаза загорелись, когда они с недоверием смотрели на стейки на сковороде Майка.

— Большие куски стейка выглядят не очень аппетитно, но этот аромат такой манящий!

— Как и ожидалось, красное вино из винодельни семьи Баффет очень изысканное. Вино, которое пьет молодая госпожа Шир, — лучшее из лучших; использование его для приготовления говядины, несомненно, создаст восхитительный аромат.

Гости начали тихо обсуждать между собой, в какой-то мере проявив интерес к блюду Майка.

Майк поставил другую сковороду меньшего размера на другую плиту, а затем бросил в нее кусок масла вместе с другими приправами. Он насыпал небольшую порцию порошка черного перца, а затем вылил большую миску с водой и начал варить бульон из черного перца.

— Шеф-повар Беат уже готов! — Воскликнул кто-то.

Услышав это, все повернулись к Беату как раз вовремя, чтобы увидеть, как он разливает говядину в несколько мисок с декоративными краями. Нежная говядина и золотой картофель были залиты густым золотистым бульоном, создавая чрезвычайно аппетитную комбинацию.

— Я закончил, — Беат положил черпак и повернулся в сторону Майка.

Два официанта поспешили вперед и осторожно отнесли каждому из пяти судей по миске тушеной говядины.

<http://tl.rulate.ru/book/15113/1521465>