

В только что тушеном картофеле и говядине темно-коричневые кубики говядины были приготовлены до очень нежного состояния, но все же сохранили свою форму и структурную целостность. Золотой картофель тоже был нарезан кубиками и пропитался густым бульоном. Богатый аромат блюда витал в воздухе, и глаза пяти судей загорелись в унисон.

— Выглядит очень вкусно! Я действительно хочу знать, как была приготовлена эта говядина.

— Кулинарное мастерство шеф-повара Беата безупречно. Я могу сказать только по этому аромату, что это будет одно из будущих фирменных блюд ресторана Дукас.

— Я собираюсь посетить ресторан Дукас завтра. Интересно, собираются ли они выпустить это как новое блюдо.

Все гости смотрели блестящими глазами. Многие из них были постоянными посетителями ресторана Дукас, поэтому дорогие для нормальных людей цены оставались для них вполне приемлемыми.

Вкус говядины прекрасно сохранился, но он становится еще более насыщенным только в процессе приготовления. Я впервые вижу тушеные вместе говядину и картофель; Интересно, какой сюрприз приготовит шеф-повар Беат? Майкл первым взял в руки палочки для еды. Сначала он попробовал кусочек картофеля.

Мягкий картофель был покрыт роскошным говяжьим бульоном, и чем больше он жевал, тем вкуснее тот становился. Это был совершенно новый вариант старинного ингредиента — картофеля, и его глаза сразу же загорелись.

Затем он съел кусок говядины. Говядина была такой мягкой и нежной, что он почти не мог подобрать ее палочками для еды. Она таяла во рту, наполняя его вкусом говядины и бамбукового вина. Освежающий вкус бамбука был идеально впитан говядиной, которая скользнула по его горлу, оставив чудесное послевкусие во рту. — Говядина нежная и освежающая, и идея добавить в это блюдо бамбуковое вино — гениальный ход. Два вкуса идеально дополняют друг друга; это исключительное блюдо! — Майкл удовлетворенно кивнул, съев еще кусок говядины.

Отзыв Майкла вызвал небольшой переполох среди присутствующих гостей. В конце концов, это было честью получить похвалу от городского лорда.

На лице Беата появилась улыбка. Он слышал подобные похвалы ежедневно, но комплимент, казалось, имел большее значение, когда его произносил городской лорд.

Беат повернулся к Майку, который все еще тщательно жарил свои стейки, и выражение его лица полностью расслабилось. Метод приготовления, который использовал Майк, был особенным. По крайней мере, Беат никогда не видел говядину, приготовленную таким образом. Это показало, что он не лгал; это действительно было новое блюдо, которое он только недавно изобрел.

Однако без длительного периода маринования стейки не могли впитать какой-либо вкус, так как же они могут быть вкусными?

Джеффри взял палочками для еды небольшой кусок говядины и несколько раз пережевывал его. Выражение его лица осталось неизменным, он кивнул и сказал: «Хм, неплохо».

— Как и ожидалось от шеф-повара ресторана Дукас, я впервые пробовал такую вкусную

говядину. Даже в Роду очень мало поваров, которые могут сравниться с вами, — Кейролс съел кусок говядины и обратился к Беату со словами похвалы. В то же время, он подумал про себя: через несколько дней Его Величеству исполнится 60 лет. Принц Джош искал подарок для него; возможно, мне удастся уговорить Беата съездить в Роду и приготовить вкусные блюда для Его Величества...

Шир отложила палочки для еды и вытерла губы платком. Она кивнула и сказала: «Свежесть и сочность говядины были сохранены, но все ее нежелательные вкусы были замаскированы ароматом вина. Это действительно особенное блюдо. На мой взгляд, это блюдо может войти в тройку лучших среди всех блюд ресторана Дукас».

Между тем, Камилла съела только небольшой кусок говядины, прежде чем отложить палочки для еды, нахмурила брови и сказала: «У нас не то, чтобы нет зубов; почему ты сделал говядину такой мягкой? А что это за бамбуковое вино? Вкус ужасный».

— Даже строгий президент сказал, что блюдо неплохое; похоже, что шеф-повар Беат наверняка выиграет сегодня вечером.

— Я ожидал, что такой результат будет с самого начала.

— Похоже, госпожа Бартоли не любит бамбуковое вино. Несмотря на это, все равно четыре голоса против одного; Главный шеф-повар Беат по-прежнему победит. — Возможно, это не так. Возможно, госпожа Бартоли предпочтет блюдо шеф-повара Беата блюду того парня.

Попробовав блюдо, все пятеро судей оставили свои отзывы, что вызвало бурную дискуссию среди присутствующих гостей. В глазах многих людей не было сомнений в том, что Беат одержит убедительную победу.

— Похоже, дело сделано, — пробормотал Спатч про себя, делая глоток вина. Он по-прежнему оставался абсолютным авторитетом в гастрономической индустрии Города Хаоса.

В этот момент прозвучал голос Майка. «Я тоже закончил».

Все в унисон повернулись в сторону Майка. Перед его сковородой стояло шесть тарелок, на каждой из которых лежал кусок говядины. Для украшения блюда использовались перец и шпинат, а говядину полили насыщенным серым соусом.

— Этот аромат такой уникальный! Он использовал какую-то особую приправу?

— Я тоже это чувствую. Если не ошибаюсь, это должен быть аромат черного перца!

— Черный перец? Вы имеете в виду приправу, известную как черное золото?

— Черный перец действительно дороже золота. В прошлый раз повару удалось достать его, и это стоило ему 10 драконьих монет. Однако этот восхитительный аромат действительно стоит того.

Аромат черного перца распространялся по воздуху, и людям, которые пробовали черный перец раньше, быстро удалось распознать этот уникальный аромат.

— Черный перец? — Беат посмотрел на стейки перед Майком, слегка нахмутив брови. «Я никогда не слышал, чтобы кто-нибудь использовал черный перец для приготовления говядины. Я использую его только для дополнительного удовольствия от жареной свиньи. Где ему вообще

удалось добыть черный перец?»

— Пожалуйста, передайте эту порцию госпоже Бартоли, а остальные четыре передайте четверем судьям. Не забудьте совместить посуду с ножами и вилками, — Майк передал ряд инструкций официантам поблизости, прежде чем взять последнюю тарелку и, указывая на Эми, сказал: «Пожалуйста, дайте мне нож и вилку и отдайте эту тарелку той маленькой девочке».

Даже на кулинарном конкурсе он все равно не забыл приготовить для дочери. Этот человек действительно хороший отец! Подумала про себя Луна, когда многие люди повернулись, чтобы взглянуть на Эми.

— Вау, отец приготовил и для меня! — Глаза Эми сразу же загорелись при виде подходящего к ней официанта.

— Это стейк. Правильный способ съесть его — нарезать его ножом на мелкие кусочки, затем проткнуть вилок и обмакнуть в соус перед едой, — с улыбкой представил Майк.

— Как вы могли использовать такое исключительное красное вино для приготовления говядины? Какая трата! — Камилла посмотрела на Майка, прежде чем рассеянно сделать, как ей сказали, и сунула в рот кусок стейка.

— Этот вкус! — Глаза Камиллы резко расширились.

«Треск».

Воротник ее сексуального облегающего платья сразу же распахнулся!

<http://tl.rulate.ru/book/15113/1521466>