Звук рвущейся ткани был очень сильным, как если бы что-то внезапно вырвалось сквозь кусок материала, и все в унисон повернулись к Ябемии.

Пуговица на груди ее очаровательной и сексуальной униформы горничной уже расстегнулась, обнажив два куска светлой и нежной кожи.

Ее одежда снова разорвалась!

Глаза Майка слегка загорелись, услышав это. Было довольно приятно увидеть, как Ябемия несла на своем маленьком теле такую тяжелую артиллерию.

Салли и Бабла посмотрели на грудь Ябемии, затем на свои, и их выражения мгновенно стали довольно сложными.

Все они были женщинами, так почему же Мия была намного более исключительной, чем они?

— Ах!

Ябемия посмотрела на свою одежду, и ее лицо сразу же залилось румянцем, когда ее рука легла на воротник. — Почему это продолжается?! Может быть... У меня слишком большая? И кажется, что она становится только больше! — Ябемия так смутилась, что не могла подобрать слов. В то же время восхитительный вкус стейка все еще сеял хаос во рту, а ощущение тепла в груди становилось все более явным.

— Ух ты, старшая сестра Мия, твои дыни уже видны! — Воскликнула Эми. Затем она повернулась к Салли и Бабле с любопытным выражением лица и спросила: «Но почему у старшей сестры Салли и старшей сестры Баблы этого нет?»

— Гм.

Салли и Бабла одновременно прочистили горло, чувствуя себя так, словно Эми только что ударила их ножом прямо в сердце. Затем они продолжили есть свои стейки, пытаясь усилить ощущение опухания в груди.

— Это... Ты поймешь почему, когда вырастешь, Эми, — сказал Майк с неловким выражением лица. Эта область образования была для него довольно сложной. Если бы только ее мать была здесь в таких ситуациях.

— В самом деле? Ладно, — Эми кивнула и больше не задавала вопросов, продолжая есть стейк.

Ябемия повернулась набок и быстро застегнулась. То же самое произошло, когда она впервые попробовала жоуцзямо. Однако в то время она была слишком поглощена восхитительным вкусом. На этот раз ее смущение быстро улеглось перед восхитительным стейком, и она снова сосредоточилась на еде.

— Это просто потрясающе. Я не думала, что говядина может иметь такой вкус. Красное вино прекрасно сочетается с говядиной, создавая текстуру и вкус, которые полностью отличаются от шашлыка из ростбифа, но при этом не менее восхитительны, — Ябемия положила столовое серебро и повернулась к Майку с восхищением в глазах.

Салли смаковала вкус своего стейка с закрытыми глазами, прежде чем снова открыть глаза и сказала: «Я чувствую, что этот соус — самый необычный компонент этого блюда. В нем есть вкус, которого я никогда раньше не пробовала, и он делает этот стейк намного более

уникальным».

Только тот, кто постоянно погружен в кулинарию, может производить такие вкусные блюда одно за другим, подумала Салли, глядя на Майка.

Это намного вкуснее, чем говядина, приготовленная даже лучшими поварами лунной нации, подумала Бабла.

— Похоже, сегодня мы сможем продать немало стейков, — сказал Майк с удовлетворенной улыбкой. Для повара не было ничего более приятного и приятного, чем одобрение клиентов.

Как только ресторан был открыт для работы, Харрисон ворвался в зал и спросил: «Босс Майк, я слышал, вы приготовили стейк на среднегодовом банкете, устроенном Торговой палатой вчера вечером; вы выпускаете сегодня новое блюдо?»

Все остальные клиенты тоже смотрели на Майка с ожиданием. Среди них было много членов Торговой палаты, которые накануне вечером присутствовали на банкете.

— Верно, сегодня ресторан выпустит новое блюдо — стейк с черным перцем, — Майк кивнул с улыбкой. Оказалось, что в дальнейшей рекламе блюда не было необходимости. Глаза Харрисона сразу же загорелись, когда он сказал: «Хорошо, тогда я сегодня возьму стейк с черным перцем!»

— Этот стейк получил одобрение даже городского лорда, так что я, естественно, тоже должен попробовать его сегодня.

— Мы должны поддерживать все новые блюда, выпускаемые Боссом Майком; Я тоже возьму стейк с черным перцем.

Все клиенты начали оформлять свои заказы, и многие из них заказали порции стейков.

— Хорошо, пожалуйста, подождите минутку, — Майк повернулся к кухне и начал готовить заказанные блюда.

Вскоре одно вкусное блюдо за другим выносили из кухни и ставили перед посетителями.

Вскоре после этого аромат говядины, смешанный с красным вином, доносился из кухни, мгновенно вызвав всеобщий интерес у всех посетителей.

— Это аромат из прошлой ночи! Но вроде бы даже богаче и более маняще, чем на банкете! — Воскликнул Дэвид с восторгом. Он очень хотел попробовать это блюдо после того, как накануне вечером увидел, как судьи выносят свои оценки, поэтому он поспешил в ресторан Мами рано утром, узнав его местонахождение.

Дэвид владел тремя мебельными магазинами на Аденской площади, каждый из которых специализировался на высококачественной мебели. Его магазины почти полностью доминировали на рынке элитной мебели в Городе Хаоса, поэтому он, естественно, также занимал очень важное положение в Торговой палате.

Однако он никогда не был заинтересован в соревновании с другими за превосходство, поэтому он отклонил многие предложения стать членом правления палаты. Он просто хотел накопить богатство, никого не обижая, поэтому было явно не хорошей идеей для него слишком сильно связываться с Торговой палатой. Кроме того, он хотел иметь достаточно времени, чтобы

посетить всевозможные вкусные рестораны, поскольку он был довольно заядлым гурманом.

В молодости ему часто приходилось очень далеко ездить в поисках древесины и других материалов для своей мебели. Таким образом, он объездил почти весь континент и всюду обедал, поэтому у него был набор строгих стандартов в отношении еды, которую он ел, и посредственные блюда не могли его удовлетворить.

Как такой восторженный ценитель он считал, что ему очень повезло, что он смог присутствовать на соревновании кулинаров накануне вечером. Он мало что знал о Майке, но, как постоянный клиент ресторана Дукас, он не мог быть более знаком с Беатом.

Навыки кулинарии Беата определенно стояли на вершине гастрономической индустрии Города Хаоса. Между ним и лучшими шеф-поварами Роду все еще оставался разрыв, но его блюда уже были чрезвычайно вкусными для Дэвида.

Однако Майк смог буквально раздавить Беата своим стейком, и этого было более чем достаточно, чтобы указать на несоответствие между ними двумя.

Дэвид не сомневался, что судейство было полностью справедливым, и поэтому он приложил усилия, чтобы встать сегодня рано утром.

В этом мире вкусная кухня была единственной вещью, которую нельзя было упустить.

К его удивлению, хотя он проснулся очень рано, перед рестораном уже выстроилась длинная очередь.

— Вот вам стейк с черным перцем средней прожарки, — Ябемия с улыбкой поставила перед Дэвидом стейк, прежде чем повернуться к следующему покупателю.

Блюдо оформлено еще более замысловато, чем вчера вечером, и нет никаких сомнений: этот аромат даже богаче, чем был во время банкета. Это несоответствие, скорее всего, возникло из-за использованного красного вина! Глаза Дэвида загорелись, когда он посмотрел на стейк перед ним, но в его глазах быстро появилось удивление. Но красное вино, которое вчера использовалось для стейка, предоставила молодая госпожа Шир. Это лучшее вино, которое может предложить винодельня семьи Баффет; может ли быть в этом мире вино лучше?

С замешательством и нетерпением в душе Дэвид откусил свой первый кусок стейка.

Этот вкус!

Глаза Дэвида сразу расширились!

http://tl.rulate.ru/book/15113/1521489