

— Хм?

Старик Ян только что был в ярости и, похоже, хотел сжечь ресторан Майка, но внезапно он похвалил его блюдо; вся ярость на его лице полностью исчезла, когда он съел этот неотразимый стейк. Это внезапное изменение настроения заставило всех упасть на землю.

Однако вскоре улыбки появились на лицах всех. Все имело смысл. В конце концов, любой, кто пробовал еду Майка, почитал его как бога-повара, так кто посмел бы на него сердиться? Если бы он запретил кому-то посещать свой ресторан за хулиганство, для них это было бы огромной потерей.

На кухне улыбка появилась на лице Майка. Он был уверен в том, что его кулинария развеет все сомнения и суждения.

— Аиша, ты снова угадала со своим восхитительным предчувствием. Я почти уверена, что ты всегда угадываешь, — Ябемиа толкнула Салли за руку с яркой улыбкой на лице.

— Это голос сердца, и его невозможно подавить, — на лице Салли тоже была улыбка.

Тем временем Брукер смотрел на Яна со странным выражением лица. Он никогда раньше не видел ничего подобного. Его хозяин редко приходил в такую ярость, но всякий раз, когда он это делал, ему всегда требовалось очень много времени, чтобы остыть. Однако в этот раз пламя его ярости, казалось, полностью погасло в мгновение ока.

Конечно, еще реже можно было увидеть, как его хозяин так проглатывает свои слова. Стейк действительно такой вкусный? Кухня этого хозяина ресторана должна быть действительно восхитительной, чтобы даже Мастер погрузился в еду. Брукер сглотнул, вдыхая богатый аромат, доносившийся до него от стейка Яна.

— Ваш жареный рис Янчжоу и пудинги тофу. Пожалуйста, наслаждайтесь, — прямо в этот момент Ябемиа подошла к их столу с жареным рисом Янчжоу и двумя пудингами тофу, одним сладким и одним соленым.

— Спасибо, — Брукер рассеянно кивнул в ответ. Его внимание полностью привлек красочный жареный рис на столе перед ним.

Хотя аромат, исходящий от жареного риса, был не таким богатым, как у стейка, казалось, что из-за множества ингредиентов в блюде аромат был более сложным. Таким образом, несмотря на то, что запах не был таким возбуждающим, как стейк, он все же заинтриговал его совершенно по-другому.

Все ингредиенты были нарезаны до такого же размера, как и зерна риса, но при этом было четкое разделение между каждым зерном риса и второстепенными ингредиентами, создавая очень чистое и красивое зрелище.

Брукер никогда раньше не видел такого блюда, и его непреодолимый аромат побудил его взять ложку, когда он попробовал свою первую ложку жареного риса.

Свежеприготовленный жареный рис все еще был довольно горячим, но Брукер не обратил внимания на слегка обжигающее ощущение во рту, когда он наслаждался непреодолимой радостью, которую испытывали его вкусовые рецепторы.

Аромат нарезанного зеленого лука и яиц щекотал его нос, текстура креветок и ветчины

размером с зерно была такой нежной, а рис, покрытый яйцом, имел сладкий вкус. Вкус каждого ингредиента таял во рту и щекотал вкусовые рецепторы. Даже когда все это было проглочено, во рту все еще осталось послевкусие.

— Это невероятно! Как может быть в этом мире такая вкусная еда? Это действительно рис?!

Изучив меню ранее, он обнаружил, что жареный рис Янчжоу был одним из самых дешевых блюд. Однако порция по-прежнему стоила 600 медных монет, и у Брукера сложилось впечатление, что владелец этого ресторана завышает цены для своих клиентов.

Однако после того, как он впервые проглотил жареный рис, мнение Брукера полностью изменилось. 600 медных монет были ничем! Даже после того, как все ингредиенты были измельчены до размера рисовых зерен, их вкус все еще был отчетливо различим, и это казалось ему просто невероятным.

Он был дворецким Яна, что сделало его самым известным дворецким в семье Баффет, поэтому его ежемесячная заработная плата была довольно значительной, и у него даже было два магазина на его имя.

Он уже решил, что в следующий раз, когда у него будет немного свободного времени, он вернется, чтобы снова попробовать этот жареный рис Янчжоу. Если бы он мог каждый день есть по миске этого жареного риса, он чувствовал бы себя так, словно не о чем больше просить в жизни. «Дин!»

Нож Яна и ложка Брукера звякнули о свои пустые тарелки почти в унисон. Они посмотрели друг на друга, и Брукер молча поднял свою тарелку, чтобы слизать ее.

— Не смущай.

Ян поджал губы, но даже он не смог удержаться от желания подобрать крошечный кусочек стейка, оставшийся на тарелке, пальцами, прежде чем положить его в рот.

Брукер внутренне усмехнулся, увидев это. Ян насмеялся над ним за то, что он облизывал тарелку, но то, что он делал, на самом деле не было более достойным или изысканным.

— Мастер, вы были довольны этой едой? — С улыбкой спросил Брукер. После того, как этот вопрос сорвался с его губ, он почувствовал себя так, как будто только что сказал что-то совершенно лишнее. Он никогда не видел, чтобы Ян так тщательно очищал свою тарелку; на его тарелке не осталось ни единого куска овощей.

Ян положил столовое серебро, кивнул и сказал: «Я никогда не ел такой вкусной говядины. Это действительно лучшее из лучших, как и используемое вино».

— Тогда как насчет вина? — Спросил Брукер со слегка нервным выражением лица. Если вино, сваренное Майком, действительно превосходило даже лучшее вино, произведенное винодельней Баффет, то для них это определенно не было хорошей новостью.

Брукер задал вопрос очень тихим голосом, но все ближайшие клиенты внимательно прислушивались к ответу Яна. Среди посетителей было много состоятельных людей, но никто из них не разбирался в вине лучше, чем Ян. Таким образом, его обзор стоил того, чтобы его послушать.

Ян задумался над этим вопросом на мгновение, прежде чем кивнуть, когда он ответил:

«Несмотря на то, что я попробовал вино только в этой говядине, я могу сказать по аромату, вкусу и текстуре, что это вино определенно не уступает сваренному вину класса А винодельни Баффет. На самом деле, он мог даже быть лучше».

— Вино класса А — лучшее вино из винодельни Баффет, которое продается широкой публике! Каждая бутылка стоит не менее 200 000 медных монет!

— Боже мой, это слишком экстравагантно! Эти стейки маринуют на вине класса А? Как и ожидалось, Босс Майк действительно нечто иное!

— Я думал, что пиво будет самым гениальным алкогольным творением Босса Майка, но, похоже, я все еще недооценил его. Такими темпами он убьет алкогольную промышленность!

Ян даже не пытался сдержать голос, поэтому его отзыв сразу вызвал огромный резонанс в ресторане. Все клиенты, заказавшие стейки, смотрели на них новыми глазами.

Черный перец, который был широко известен как черное золото, вино А-класса и говядина волшебного зверя 4-го уровня, железного быка; Все эти необычные ингредиенты были собраны вместе, чтобы создать супер дорогой стейк.

Всем казалось, что они глотают драконьи монеты с каждым глотком.

Конечно, эти стейки были гораздо вкуснее драконьих монет.

Казалось бы, обычный стейк на первый взгляд был далеко не обычным, и его употребление производило впечатление комфорта и блаженства, что также способствовало усилению его вкуса.

Его характер немного странный, но он определенно праведный старик. Майк кивнул с улыбкой, услышав слова Яна на кухне. Тот факт, что он смог дать такой восторженный отзыв, просто съев этот стейк, был достаточным, чтобы указать на остроту его профессионального суждения, когда дело касалось вина.

— Мастер, вот ваш соленый пудинг тофу, — Брукер отложил тарелку для стейка и заменил ее соленым пудингом тофу, который заказал Ян.

<http://tl.rulate.ru/book/15113/1521502>