

С тех пор, как Майк открыл свой ресторан, он действительно понял, что значит быть врагами для людей, работающих в одной профессии.

Таким образом, его совсем не беспокоили враждебные взгляды, брошенные на него. Не нужно было быть гением, чтобы знать, сколько гнева и негодования будет кипеть в сердцах этих поваров.

Для него все это не имело никакого значения. Он был человеком, который мог видеть более широкую картину, и он определенно не собирался обращать внимание на этих невежественных поваров.

Слуга, который привел Майка на кухню, улыбнулся и сказал: «Майк, вот все, что вы просили, а также все ингредиенты. Если вам еще что-нибудь понадобится, не стесняйтесь сказать мне».

Майк внимательно осмотрел предметы на кухонном столе, чтобы убедиться, что все, что он просил, было готово, и кивнул, сказав: «Вроде все на месте. Спасибо за ваш тяжелый труд».

В этом мире не было такой вещи, как газовая плита, но Беат продемонстрировал миру свой интеллект, используя волшебную печь, которая получала тепло от магического образования. Печь могла обеспечивать постоянную температуру пламени, а температуру было легко регулировать.

Все повара в поместье второго принца, естественно, использовали этот тип волшебной печи, в то время как Майк купил одну на улице, и потребовалось много времени, чтобы привыкнуть к ней.

Перед тем, как приехать сюда, Майк попросил систему превратить духовку в волшебную печь, а не полагаться на электричество. Здесь, в Роду, явно не было надежного источника электроэнергии, так что это было бы серьезной проблемой. Майк попросил Эми сесть на небольшой стульчик поблизости, пока она ест печенье. Затем он вытащил фартук и поварской колпак из одного из пакетов на кухонном столе, прежде чем надеть их.

— Это шеф-повар, которого Его Высочество привез из Города Хаоса? Он так молод; он вообще умеет готовить что-нибудь хорошее?

— Повара Города Хаоса не могут сравниться с поварами в Роду. Если вы спросите меня, любой из шеф-поваров на этой кухне намного лучший повар, чем он.

— Он не такой уж и старый, но он, конечно, маленький дерзкий засранец. Посмотрите на все, что он попросил приготовить слуг; как он смотрит на утварь в нашем поместье?

Повара ничего не говорили, но су-шефы и студенты оживленно обсуждали между собой.

Майк просто улыбнулся, услышав эти резкие слова. Это были самые элементарные оскорбления, и они, конечно же, не причинили ему вреда. Вместо этого ему хотелось рассмеяться.

Большинство поваров на кухне были уже мужчинами средних лет, поэтому они не так стремились высказывать свои взгляды, как молодые повара, но многие из них смотрели на Майка с пренебрежением в глазах. Самый известный шеф-повар в городе Хаоса, шеф-повар Беат из ресторана Дукас, изучал кулинарию в Роду.

Конечно, они смогут определить, действительно ли Майк был настоящим поваром, когда он

начнет готовить. Все они были уважаемыми поварами и должны были сохранять самообладание и достоинство. В противном случае, если бы они также оскорбляли Майка, они опустились бы до уровня детей.

Тем не менее, они собирались высказать свое мнение, как только блюда Майка будут готовы, и им очень понравится топтать его во время этого процесса.

Майк вытащил свои приправы одну за другой и расставил их в привычных для него местах. Затем он полез в резервуар для воды рядом с собой и вытащил киринового карпа, который все еще энергично плавал.

Он ударил рыбу рукоятью своего ножа и начал удалять с нее чешую длинным и тонким ножом. Затем он сделал несколько порезов на теле рыбы, вытащив при этом несколько маленьких рыбьих костей. В мгновение ока на кухонной скамейке скопилась небольшая куча крошечных рыбьих костей. Плотный повар повернулся к своему ученику с насмешкой и сказал: «Хех, вы все это видите? Это худший способ приготовить кирин-карпа. Чешуя кирина карпа — самая вкусная часть его тела, и именно это делает кирина-карпа таким красивым. Он не только удалил с рыбы всю чешую, но и сделал так много неприглядных порезов на теле рыбы. В процессе приготовления вся рыба развалится, и конечный результат будет не только ужасным, но и очень неприглядным для еды».

Поскольку он был шеф-поваром, который лучше всех готовил рыбу на всей кухне, оценка Мэтью, естественно, была сочтена правильной, и все студенты-повара сразу же начали ему подлизывать.

— Итак, вы говорите, что обыкновенная чешуя — самая вкусная часть рыбы; неудивительно, что вы не можете приготовить хорошую рыбу, — Майк поместил очищенную рыбу в маринованные приправы, прежде чем поджать губы и усмехнулся: «Самая проблемная часть тела киринового карпа — это его чешуя. Кроме того, что она закрывает плоть рыбы, предотвращая проникновение других вкусовых добавок, она содержит неприятный запах, делая рыбу совершенно пресной и безвкусной, если не считать ошеломляющего запаха. Что касается порезов, которые я делаю в рыбе, я делаю это для того, чтобы добавить больше аромата, а также для удаления рыбных костей. Хотя нет смысла говорить вам об этом; это технический навык, которым не каждый может овладеть».

Голос Майка был не очень громким, но вся кухня немедленно замолчала. На лицах поваров появилось задумчивое выражение, в то время как студенты-повара пытались оценить реакцию поваров, прежде чем что-то сказать, опасаясь сказать что-то не так, если они заговорят слишком рано.

Лицо Мэтью сразу же покраснело от ярости и унижения. Он не думал, что Майк осмелится опровергнуть его перед таким количеством людей. Он ткнул дрожащим пальцем в Майка и возразил: «Э-это ерунда! Я готовлю рыбу более трех десятилетий! Когда я только начал готовить рыбу, ты еще был в подгузниках! Ты думаешь, у меня меньше опыта, чем у такого паршивца, как ты?»

— Настойчивость и преданность делу — действительно качества, достойные уважения. Упорно следовать по неправильному пути на протяжении более 30 лет также очень похвально, — Майк кивнул с улыбкой.

— Ты... Ты... — Мэтью задрожал от ярости, но он не мог найти ответ на оскорбление Майка. В конце концов, он взмахнул рукой, стиснув зубы, и плюнул: «У тебя очень острый язык; давай

посмотрим, сможешь ли ты поддержать свой большой рот навыками!»

Майк не был из тех, кто позволит другим подталкивать его. Толстый повар выглядел так, будто хотел убить Майка, но ничего не мог поделать, и Майк был очень доволен, увидев это.

Он чувствовал, как будто его острый язык из прошлой жизни снова пробуждается от спячки.

В процессе маринования рыбы Майк подготовил ингредиенты как для стейка, так и для тушеной курицы. Когда он открыл бутылку вина, Майк ясно почувствовал, что глаза всех на кухне загорелись.

Рыбу жарили в духовке, курицу тушили в кастрюле, а стейк жарили на сковороде. Майк одновременно готовил три блюда.

Ароматы говядины и красного вина разносились по кухне вместе с запахом тушеной курицы, выходящей из кастрюли. Только аромат рыбы был полностью запечатан духовкой.

Однако все уже замолчали.

Ничто не может заставить людей проглотить свои слова эффективнее, чем действия. Все люди на этой кухне были либо поварами, либо стремились стать поварами. Все они готовили в течение долгого времени, но никогда не сталкивались с блюдом, которое мешало бы им подавить слюни, заставляя их изо всех сил вдыхать его аромат.

Однако Майку удалось этого добиться.

— Как хорошо пахнет! Такого ароматного блюда я еще не пробовал. И курица, и говядина пахнут просто потрясающе, — не мог не похвалить студент-повар, и все кивнули, соглашаясь с этим мнением. Многие из них неосознанно вставали на цыпочки, пытаясь мельком увидеть, что Майк кладет в кастрюлю и на сковороду, чтобы создать такой манящий аромат.

— Хм, даже если он сможет приготовить хорошее блюдо из говядины и курицы, его рыба может быть не на одном уровне, — холодно хмыкнул Мэтью, но его кулаки уже были сжаты от беспокойства.

«Дин!»

Из духовки раздался четкий звук уведомления(магический, разумеется), и Майк накрыл стейк, прежде чем открыть дверцу духовки.

<http://tl.rulate.ru/book/15113/1521516>