

Поскольку они были поварами поместья второго принца, все прекрасно понимали, насколько он разборчив в еде. Даже самые известные повара в Роду не могли гарантировать, что второй принц доест все свои блюда. Фактически, часто оказывалось так, что их еда оставалась совершенно нетронутой вторым принцем.

Таким образом, второй принц, поглощающий восхитительную тушеную курицу с рисом, полностью ошеломил их всех.

Неужели эта тушеная курица такая вкусная?

Один и тот же вопрос возник у всех в голове.

Лицо Мэтью значительно потемнело. Было совершенно очевидно, что тушеная курица с рисом Майка очень понравились второму принцу. В этом случае, даже если рыба, которую он приготовил, была несъедобной, все еще оставался очень хороший шанс, что второй принц наймет его поваром в поместье. В конце концов, большинство шеф-поваров здесь готовили только одно блюдо. Пока они могли приготовить одно блюдо, которое нравилось второму принцу, обо всех остальных блюдах позаботились бы другие повара.

Он пытался продемонстрировать свои профессиональные знания перед своими студентами-поварами, оскорбляя готовку Майка, но он не думал, что у Майка такой острый язык. Теперь выяснилось, что его кулинарные навыки были по крайней мере на одном уровне с его острым языком, что, естественно, было весьма неприятным открытием для Мэтью.

Кухня поместья второго принца была непростым местом для работы. Если появлялся более выдающийся повар, любой из поваров мог быть заменен. Это была очень простая, но очень жестокая система. Однако работать на этой кухне было большой честью, и к тому же это была довольно неторопливая работа; Мэтью не хотел, чтобы его заменил и выгнал этот Майк.

На лицах учеников-поваров Мэтью тоже было напряжение. Если бы Мэтью уволили, их тоже выгнали бы с кухни. Работу в поместье второго принца получить было чрезвычайно трудно, и они не хотели упускать возможность. Все молча смотрели на Джоша, наслаждающегося едой, и время от времени раздавались громкие глотки.

Миска с курицей и рисом была очищена в мгновение ока. Джош был несколько ошеломлен, когда отложил ложку, как будто был удивлен, что он закончил блюдо так быстро, и ему захотелось еще. Он поднял глаза и похвалил Майка: «Это было невероятно вкусно».

Сначала он подозревал, что этим Майком мог быть Алекс, но эти подозрения полностью развеялись.

Если бы даже Алекс мог приготовить такую вкусную еду, то любой смог бы поднять меч Тянь Ду и начать убивать гигантских драконов.

Этот Майк был хорошим поваром, но никак не мог быть хорошим рыцарем.

Он видел много исключительных поваров; их преданность своему делу означала, что они не могли сосредоточиться на улучшении в какой-либо другой области.

Только с достаточной самоотдачей и усилиями кто-то мог достичь вершины своего дела. Это мнение было верным для подавляющего большинства людей.

Таким образом, это должно было быть совпадением, что Майк носил то же имя, что и Алекс.

Кроме того, одной только тушеной курицы с рисом было достаточно, чтобы убедить его разрешить Майку готовить во время банкета по случаю дня рождения короля.

— Вы слишком добры, Ваше Высочество, — Майк кивнул с улыбкой. Если бы не текущие обстоятельства, Майк предпочел бы скормить всю эту еду собаке, чем предложить ее Джошу.

По всей столовой сразу же возникло движение. Второй принц никогда не восхвалял их с таким пылом ни за одно из их блюд. Было совершенно ясно, что он очень доволен тушеной курицей с рисом Майка.

Даже если он может приготовить хорошую курицу, это не значит, что его рыба будет хорошей. Мэтью с усилием успокоился, но его сжатые кулаки бессознательно сжались еще сильнее.

Затем Джош обратил внимание на стейк. Увидев это, Майк предложил: «Лучший способ съесть стейк — нарезать его ножом, а затем обмакнуть в соус из черного перца перед употреблением». Джош взял нож и вилку, а затем понюхал стейк. На его лице появилась улыбка, когда он сказал: «Я чувствую запах вина в этом бифштексе. Я никогда раньше не слышал, чтобы вино использовалось в кулинарии; дай мне посмотреть, как это на вкус».

Первое блюдо Майка получило блестящую похвалу от второго принца, и всем было очень любопытно, какую оценку Джош дал бы второму блюду.

— Это явно супер вкусно, — пробормотала Эми, пытаясь удержать себя при виде жареной рыбы на столе. Несмотря на то, что маленькие тыквенные печенья были довольно вкусными, блюда Майка были явно намного вкуснее.

Нож скользнул по нежному стейку, и красное вино просочилось вместе с соком из красного мяса. Аромат вина в воздухе стал еще ярче, и глаза Джоша сразу же загорелись.

Он не был заядлым энтузиастом вина, но король всегда присылал ящик вина из винодельни Баффет в его поместье всякий раз, когда приходила новая партия. Таким образом, он был знаком с вином и мог отличить хорошее вино от посредственного.

Только по аромату этого вина он мог сказать, что оно не уступает вину из винодельни Баффет. От этого ему еще больше хотелось попробовать этот стейк.

Окунув кусок стейка в соус из черного перца, Джош сунул его в рот, прежде чем прожевать нежную говядину. Из говядины пролились насыщенные мясные соки и красное вино, а уникальный аромат черного перца еще больше усилил вкус стейка. Когда он медленно жевал кусок говядины, его восхитительный вкус разлился по его нёбу, и его поразило беспрецедентное чувство блаженства и удовлетворения.

Глаза Джоша были уже закрыты, когда он медленно жевал говядину, и блаженная улыбка появилась на его лице.

Он уже забыл, сколько времени прошло с тех пор, как он попробовал пищу, которая вызывала бы в нем такое блаженство и радость.

Ему не нужно было ничего говорить; каждый мог понять, что Джош думает о блюде, по языку его тела. Было совершенно ясно, что второе блюдо ему тоже очень понравилось.

Именно такое выражение лица хотел видеть каждый шеф-повар на лицах своих клиентов. Чувство выполненного долга от того, что клиенты были полностью увлечены едой, было ни с

чем не сравнимым.

И вот это выражение появилось на лице заведомо придирчивого второго принца. Трудно было представить, насколько вкусным был этот кусок стейка.

Джош быстро съел весь бифштекс, и блаженная улыбка на его лице стала жесткой, когда он услышал, как его столовые приборы ударяют по пустой тарелке перед ним. Он взглянул на Майка с одобрительной улыбкой и сказал: «Отцу определенно понравится это блюдо».

Звук сделанных резких вдохов немедленно разнесся по всей столовой. Все смотрели с ошеломленными лицами. Они думали, что второй принц намерен испытать Майка, но кто бы мог подумать, что он даст Майку такую оценку только за второе блюдо? Было совершенно очевидно, что Майк уже блестяще выдержал испытание, и ему будет разрешено готовить во время банкета по случаю дня рождения короля.

Даже после того, как Джош полностью съел тушеную курицу с рисом и стейк с черным перцем, он все еще жаждал большего. Он перевел взгляд на острую рыбу, приготовленную на гриле, и на его лице появилось заинтригованное выражение, когда он сказал: «Эта рыба пахнет довольно остро, но мне очень любопытно увидеть, чем эта рыба отличается на вкус от обычного рыбного блюда».

О, все будет по-другому. Наслаждайся трижды безумной острой рыбой! На лице Майка была спокойная улыбка, но он внутренне потирал руки с нетерпением.

Это точно не может быть вкусным! Кулаки Мэтью были крепко сжаты, и холодный пот уже выступил на его лбу.

Первые два блюда заслужили великолепную похвалу от второго принца, и все остальные в столовой также были очень заинтригованы этим последним блюдом. Вся рыба была покрыта красным перцем чили, и Джошу было почти некуда закопаться палочками для еды.

Таким образом, он отодвинул несколько перцев чили, извлек палочками кусочек рыбы, а затем окунул его в ярко-красный сок внизу, прежде чем положить в рот.

— Ой!

Лицо Джоша сразу же полностью покраснело, и даже из его ноздрей вырывался белый дым. Он чувствовал себя так, словно его бросили в костер!

<http://tl.rulate.ru/book/15113/1521518>