Тушеная курица с рисом преподнесли всем очень приятный сюрприз, но они также значительно повысили всеобщие ожидания от Майка.

Если бы он предложил только одно блюдо, то тушеный цыпленок с рисом определенно остались бы незабываемым блюдом, на которое они бы оглянулись даже спустя годы.

Однако теперь он представлял второе блюдо, и все с нетерпением ждали этого блюда с высокими ожиданиями.

Король съел всю порцию, что указывало на то, что он явно очень доволен шеф-поваром, которого второй принц пригласил в Роду. Это определенно было положительным моментом для Джоша в его стремлении унаследовать трон.

Служитель еще раз вежливо поставил блюдо перед королем. «Это блюдо известно как стейк с черным перцем. Шеф-повар Майк советует ножом и вилкой нарезать стейк на мелкие кусочки, а затем перед употреблением окунуть его в соответствующий соус из черного перца».

Когда он снял крышку с блюда, аромат говядины и вина пронеслись по всему дворцу, как ураган.

Глаза короля слегка загорелись в ответ. Других увлечений в жизни, кроме дегустации вин, у него не было. Он был далеко не алкоголиком, но у него уже вошло в привычку каждый вечер выпивать стакан вина перед сном.

Аромат вина, исходящего от этого стейка, ничем не уступал вину, которое королевский дворец ежегодно покупал на винодельне Баффет. На самом деле, это вино, казалось, имело даже более богатый аромат, чем вино премиум-класса. Он чувствовал себя немного сытым после того, как съел целую порцию тушеной курицы с рисом, но ему казалось, что дополнительная вместимость желудка внезапно открылась, как только он почувствовал запах стейка перед ним. Он поднял руку, и служанка поспешила к нему, прежде чем взять его нож и вилку и нарезать стейк на куски размером с укус.

Авраам с опьяненным выражением лица вдохнул аромат, витающий во дворце. «Аромат этого вина просто завораживает! Можно подумать, что говядина и вино — отвратительная комбинация, но эти два аромата, кажется, идеально дополняют друг друга!»

Авраам смотрел прямо на кусок стейка на столе перед Джошем, и струйка слюны грозила покатиться по его губам. Вы действительно нашли сокровище, Ваше Высочество!

Джош лишь на мгновение поколебался, прежде чем повернуться к одной из служанок с улыбкой, когда он проинструктировал: «Герцог Авраам всегда был страстным любителем хорошей еды, и я чувствую себя довольно сытым после того, как съел эту порцию тушеной курицы с рисом, так что, пожалуйста, отдайте мой стейк герцогу».

— Вы серьезно? — Авраам не мог не воскликнуть, когда его глаза загорелись радостью.

— Конечно, — Джош с улыбкой кивнул в ответ.

Служанка почтительно взяла тарелку со стола Джоша, прежде чем переложить ее на стол Авраама.

— Благодарю вас, Ваше Высочество, — Авраам успел только сказать несколько слов благодарности, прежде чем его внимание было полностью привлечено к стейку перед ним.

Вблизи стейк пах еще более неотразимо, и только сейчас он уловил запах уникального аромата, смешанного с ароматом говядины и вина.

Это был аромат черного перца!

Для такого ветерана-гурмана, как он, черный перец, естественно, не был незнакомой приправой.

Возможно, причина в том, что эта приправа была слишком дорогой, но он никогда не видел шеф-повара, который действительно умел бы использовать черный перец в своих блюдах. Все, что они делали, это добавляли черный перец в свои блюда для создания уникального эффекта новизны, а не использовали его для улучшения вкуса блюда. Однако в этом блюде это явно не так!

Аромат черного перца в сочетании с восхитительным ароматом говядины в такой гармонии, что это был просто брак, заключенный на небесах. Как будто эти двое всегда должны были быть вместе, и как будто это был единственный правильный способ есть говядину.

— Какой гениальный ход! — Авраам не мог не похвалить, когда он нетерпеливо взял свои столовые приборы. Затем он нарезал бифштекс — так осторожно, как если бы он обрабатывал художественный шедевр, — прежде чем осторожно положить кусок стейка себе в рот.

Говядина была даже более нежной, чем он предполагал, и когда он откусил ее, ему в рот хлынуло изобилие вина и мясных соков. Затем эти вкусы смешались с соусом из черного перца, и он почувствовал, как будто маг наложил заклинание прямо у него во рту. Все его вкусовые рецепторы погрузились в состояние полного экстаза, а из-за сложностьи вкусов он испытывал что-то новое с каждой секундой.

Проглотив кусок говядины, он почувствовал, как будто поток тепла скатился по его горлу, наполняя все его тело ощущением тепла, которое почти заставило его стонать от удовольствия.

Вкус такой яркий и восхитительный, но при этом вызывает сильное привыкание; этот повар ангел или демон? Авраам отрезал второй кусок говядины, прежде чем положить его в рот, закрыв глаза, чтобы тщательно смаковать каждое мгновение этого удивительного кулинарного опыта.

Это было, безусловно, лучшее блюдо, которое он пробовал сегодня.

Вчерашние кубики ростбифа тоже были довольно вкусными, но они гораздо больше подходили для уличной еды, чем этот стейк.

Только в таком грандиозном и прославленном дворце можно было изящно съесть стейк из черного перца ножом и вилкой.

Ирина с любопытством осмотрела стейк перед собой. Значит, он может жарить кубики ростбифа, а также готовить такие куски говядины?

Дай мне посмотреть, какой у него вкус по сравнению со вчерашним ростбифом. Ирина сунула в рот небольшой кусочек говядины, и ее глаза тут же загорелись, а потом сузились в блаженной улыбке. Проглотив кусок говядины, она облизнула губы, чтобы уловить остатки соуса из черного перца.

Как и ожидалось от моего мужчины; он может все! Этот стейк на вкус совсем другой, чем

вчерашний ростбиф, но он такой же вкусный!

Ирина открыла глаза и съела еще кусок говядины. Блаженная улыбка на ее лице заставила Джоша смотреть на нее совершенно завороженно.

Да! Старшая сестра Ирина определенно влюбляется в отцовскую кухню. Эми взглянула на Ирину с радостным выражением лица, прежде чем повернуться к Джошу, и ее брови недовольно нахмурились. Он смотрит на мою прекрасную старшую сестру Ирину? Это не разрешено! Она принадлежит отцу! Я буду за тобой присматривать!

— Где Его Высочество нашел такого гениального повара? Его кулинарные навыки просто невероятны!

— Действительно. Этот подарок лучше всего, что кто-либо мог предложить Его Величеству. Это действительно продуманный жест Его Высочества.

Знакомые друг с другом чиновники стали тихо обсуждать между собой. Было совершенно ясно, что Джош достиг своей цели.

— Луна, тот, кто предлагает эти блюда Его Величеству, не мог быть тем мистером Майком, о котором ты говорила, не так ли? — Пожилой мужчина, сидевший рядом с Луной, повернулся к ней с удивлением. Он слышал, что мистер Майк был приглашен в Роду вторым принцем для приготовления пищи во время банкета по случаю дня рождения короля, но как мог такой блестящий математик быть таким выдающимся поваром?

— Верно, дедушка, это действительно мистер Майк. Он работает шеф-поваром и владеет рестораном, а математика — только его хобби.

Услышав это, Байрон Филд слегка запнулся, прежде чем тяжело вздохнуть. «Даже будучи любителем, он достиг уровня, которого я не мог надеяться достичь за всю свою жизнь. Я действительно с нетерпением жду встречи с этим молодым человеком».

— Верно, он настоящий гений, — в глазах Луны появился намек восхищения, когда в ее голове возник мысленный образ Майка.

* * *

— Этот для Его Величества, а эти два — для двух принцев. Это для эльфийской принцессы, это для мастера Клаус, а это для остальных гостей. Все они имеют разный вкус, поэтому вы должны быть абсолютно уверены, что не перепутаете их.

Майк с серьезным выражением лица передал набор инструкций 10 служанкам, прежде чем отправить их в путь.

Он смотрел, как они уходили, и на его лице внезапно появилась широкая улыбка. Джош, Шон, не хотите ли четырехкратно безумно острую рыбу на гриле?

http://tl.rulate.ru/book/15113/1521564