

Майк включил плиту, затем повернулся к Ферис с улыбкой и сказал: «У меня нет привычки говорить, пока я готовлю, так как я считаю, что это неуважительно по отношению к ингредиентам, так что тебе придется смотреть и учиться, пока я готовлю. Столько, сколько сможешь».

Ферис немедленно кивнула с серьезным выражением лица.

Таким образом, Майк больше ничего не говорил, наливая в сковороду немного масла, давая ему нагреться, прежде чем добавить специи. Затем добавляли все типы ингредиентов в чрезвычайно хорошо отрететированной последовательности. Наблюдать за готовкой Майка было все равно, что наблюдать за изящным танцем, когда он мастерски управлял сковородой и лопаткой.

Ферис смотрела со стороны, полностью очарованная увиденным. Ее стиль приготовления пищи гарантировал, что каждый шаг будет доведен до совершенства, тем самым обеспечивая постоянство вкуса ее блюд. Однако в результате ее готовка была скорее деревянной и роботизированной.

Однако наблюдать за готовкой Майка было довольно чувственным опытом. Его гибкое и мощное тело выглядело так, будто оно соединилось в одно целое со сковородой в его руке, и, несмотря на вес тяжелой черной металлической сковороды, он мог управлять ею до совершенства, как если бы она была легкой, как перышко.

И это было только начало. Вскоре Майк начал добавлять кастрюли и сковороды на плиты.

Прежде чем Ферис осознала, на плите готовилось сразу четыре блюда, состоящих из двух порций жареного риса Янчжоу и двух порций стейка с черным перцем. В то же время на решетке жарилось около 100 кебабов, и Майк мог спокойно и изящно отслеживать все эти блюда сразу. Он не совершал лишних ненужных движений, переходя от одной кухонной станции к другой, и, несмотря на объем работы, которую он брал на себя сразу, процесс не был ни в малейшей степени хаотичным.

Вскоре жареный рис был готов, бифштексы лежали на тарелках, порошок тмина был нанесен на шашлык из говядины, и одно восхитительное блюдо за другим разносили нетерпеливо ожидающим клиентам. Глаза Ферис загорались все больше и больше, когда она смотрела со стороны. Если бы она была на его месте, она бы даже не смогла бы поддерживать такую скорость, если бы готовила только одно блюдо за раз, не говоря уже о стольких сразу.

Что было еще более невероятным, так это то, что, несмотря на количество блюд, которые он готовил за раз, каждое блюдо по-прежнему было приготовлено до совершенства, без каких-либо расхождений во внешнем виде между одним блюдом и другим. В воздухе витал чарующий аромат, и хотя Ферис только что пообедала, у нее все еще начиналось неконтролируемое выделение слюны.

Она могла слышать непрерывный поток похвалы от посетителей снаружи, и все они сияли блаженными улыбками, поскольку их внимание было полностью приковано к восхитительным блюдам перед ними.

Ферис не сомневалась в достоверности их реакции ни на мгновение, так как она пробовала те же самые блюда во время обеда ранее, и она знала, насколько они необычны.

Если возможно, я тоже хочу стать шеф-поваром, как он. Мысль, которая никогда не приходила в голову Ферис, внезапно возникла в ее голове и быстро укоренилась в ее сердце.

С тех пор, как она себя помнила, ее жизнь постоянно вращалась вокруг принцессы Ирины. Она научилась аранжировке цветов, кулинарии, массажу... Все, что она делала, было для того, чтобы лучше служить принцессе и сделать ее счастливой.

Однако она никогда не задумывалась о том, чего хотела для себя.

В ее мире была только принцесса и никто другой, но впервые в жизни ей захотелось что-то сделать для себя.

Возможно, это произошло из-за того, что она покинула лес Ветров, и ей был показан совершенно новый мир, но она внезапно обнаружила, что не может избавиться от этого желания.

Принцесса все еще была для нее очень важна, но теперь у нее была мечта. Она хотела стать поваром, который мог бы радовать своих клиентов, таким как Майк... Это была простая, но смелая цель.

Принцесса бы меня поддержала, да? Ферис все еще была обеспокоена, но когда она посмотрела на Майка, в ее глазах появилась решительность.

— Вот ваш жареный рис Янчжоу, — Ябемиа поставил первое блюдо перед герцогом Авраамом, который почувствовал себя слегка удрученным и встревоженным после предупреждения Майка, но его глаза сразу же загорелись при виде блюда, которое было поставлено перед ним.

Жареный рис считался блюдом, которое потребляли простолюдины, и киоски, в которых продавалось это блюдо, были довольно распространены на гастрономических улицах Роду. Чаще всего блюдо готовили с использованием яиц и риса. Некоторые повара добавляли другие ингредиенты, чтобы сделать жареный рис более уникальным, но именно эти два ингредиента в основном использовались. Как ветеран-гурман, Авраам также пробовал немного жареного риса, но кроме жареного риса, который он когда-то ел на улице Рене, он не пробовал никакого другого жареного риса, который вызвал бы у него желание съесть его снова в будущем.

Однако появление этого так называемого жареного риса Янчжоу стало для него большой неожиданностью.

На первый взгляд, сочетание такого количества ингредиентов казалось довольно хаотичным, и в мире профессиональных поваров это часто не одобрялось, поскольку было очень сложно сделать блюдо гармоничным по вкусу, если в смесь добавлено слишком много ингредиентов.

Однако запах, доносившийся до него, бросал серьезный вызов этому предвзятому мнению. Ароматы ингредиентов блюда были настолько богатыми и соблазнительными, что Авраам не мог не поддаться влиянию.

После внимательного осмотра блюда удивление в глазах Авраама стало еще более явным.

Все ингредиенты были нарезаны кубиками размером с рис, включая даже зеленый горошек. Еще более невероятным для него было то, что зерна риса были покрыты яйцом.

В отличие от блюд жареного риса, которые он видел в прошлом, где яйцо было отделено от риса, яйцо в этом блюде идеально покрывало весь рис, придавая им мерцающий золотистый оттенок, а не отдельные зерна риса, слипшегося в результате.

К-как он добился такого эффекта?! Авраам никогда раньше не видел такого жареного риса.

Восхитительный аромат в воздухе заставлял его пустой желудок громко урчать, и он не мог не взять ложку и зачерпнуть ложку жареного риса.

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 после того, как его хорошо пережевали. Вкус каждого ингредиента таял во рту и щекотал вкусовые рецепторы. Даже когда все это было проглочено, остаточный вкус все еще оставался во рту.

Это невероятно!

Ошеломленное выражение появилось на лице Авраама. Все его прежние сомнения были полностью развеяны.

Мало того, что множество ингредиентов нисколько не повлияло на вкус блюда, они работали только на то, чтобы придать блюду более сложную текстуру и аромат.

Не могу поверить, что простое блюдо из жареного риса может быть таким вкусным. Как и ожидалось от Босса Майка! В этот момент Авраам обнаружил, что просто не может перестать есть, так как он зачерпывал одну ложку жареного риса в рот за другой. Восхитительный вкус блюда расцвел на кончике его языка, и он почувствовал, что все невзгоды, которые он пережил за последние несколько дней, не заслуживают даже упоминания в поисках такого необычайно вкусного блюда.

«Дин!»

Внезапно его ложка ударилась о тарелку, и он посмотрел вниз и обнаружил, что уже съел все блюдо, прежде чем он это осознал. Он тут же поднял руку и сказал: «Пожалуйста, принесите мне еще одну... Нет, еще три порции этого блюда!»

— При всем уважении, разве вы не пообещали Боссу? — Сказала Ябемиа, повернувшись к Аврааму с покорным выражением лица.

— Э... — Лицо Авраама осунулось, когда он посмотрел на кухню и после короткого внутреннего конфликта вздохнул: «Хорошо, тогда в следующий раз».

Не иметь возможности съесть столько вкусных блюд, сколько я хочу, — это слишком болезненно! Авраам уныло рухнул на спинку стула, ожидая, когда ему принесут следующее блюдо.

Я слышал, у владельца этого ресторана есть дочь-полуэльфийка, которой около четырех лет? У ресторана внезапно остановилась фигура в соломенной шляпе.

<http://tl.rulate.ru/book/15113/1521697>