

Майк продолжал искать говядину высшего сорта, пока объяснял Ферис. Девушка внимательно слушала. Она уже полностью привыкла к запахам рынка и сценам убоя животных. Она задавала вопросы, когда не понимала, и Майк отвечал на них один за другим.

Они посетили пять киосков с говядиной подряд, но смогли найти только два приемлемых куска мяса. «Учитывая, что уже полдень, я не могу особо жаловаться. В любом случае, я думаю, этих двух частей должно быть достаточно, чтобы ты попрактиковалась в своих навыках».

— Когда лучше всего выходить на рынок, босс? — С любопытством спросила Ферис.

— Лучшее время для прибытия — утро, когда все ингредиенты самые свежие, — ответил Майк. — Но умные покупатели будут ждать здесь даже до рассвета, потому что именно тогда мясники приступят к работе. Таким образом, они смогут увидеть здоровье скота, а говядина, отрезанная от только что забитого скота, несомненно, лучшая.

— Вы, очевидно, являетесь экспертом в покупке мяса, сэр, — вмешался мужчина, управляющий киоском с говядиной. «Люди, ответственные за закупку ингредиентов для больших и малых ресторанов, приходят сюда, как только в ранние часы загораются огни на рынке. Они размещают свои заказы еще до того, как скот будет убит, поэтому вы не можете надеяться купить хорошую часть, например почку, если не придете достаточно рано».

— Некоторые люди приходят сюда так рано, чтобы купить лучшее мясо? — Ферис не поняла, но посмотрела на Майка с восхищением. Она видела его отношение к еде, поэтому была убеждена, что Майк должен быть среди этих людей.

Майк кивнул. «Ингредиенты — это основа еды. Конечно, отличный повар может приготовить восхитительное блюдо из некачественных ингредиентов, но это блюдо, по его мнению, далеко не идеально».

— Всегда ли идеальные ингредиенты дороги и редки? — Спросила Ферис. — Не обязательно. На самом деле, идеальные ингредиенты не имеют ничего общего с ценой или редкостью, — сказал Майк, слегка покачивая головой. «Для обычных людей использовать яйца феникса в жареном рисе бессмысленно. Различные рестораны ориентированы на разных клиентов. Знайте своих целевых клиентов и готовьте лучшую еду, которую они могут себе позволить. Это основная способность отличного повара».

— Готовьте лучшую еду, которую могут себе позволить целевые покупатели, — задумчиво повторила Ферис.

На рынке было много овощей, таких как редис, капуста и зеленый перец. Майк также нашел некоторые странные, уникальные для этого мира, такие как обезьяньи головы и повелители, которые в значительной степени открыли ему глаза, но он все еще не придумал, какой овощ он должен приготовить для соревнований.

Система хотела, чтобы он сделал невозможное, поэтому он решил, что он должен полагаться только на себя, чтобы выиграть рейтинг вегетарианских блюд.

Возможно, система хотела проверить его творческие способности в кулинарии.

Он никогда не смог бы сделать такой постыдный поступок, как танцевать перед рестораном в женской одежде.

Майк обратил внимание на овощи, которые видел сегодня. Он решил подумать об овощных

блюдах, которые пробовал в прошлой жизни. Без опыта от системы он чувствовал, что над ним висит давление.

— Становится поздно. Пора возвращаться. На приготовление соуса нужно время. Если мы вернемся слишком поздно, я не смогу научить тебя готовить шашлык сегодня, — сказал Майк Ферис. Он купил специи в прилавке, а затем отвел ее в ресторан.

Майк надел фартук, остановился у кухонной двери и снова посмотрел на Ферис, которая завязывала фартук вокруг своей талии. «Ты уверена, что хочешь стать поваром?» — Внезапно спросил он.

Ферис на мгновение задумалась, а затем торжественно кивнула.

— Хорошо. Надеюсь, ты скоро сможешь стать хорошим поваром. Я буду продвигать тебя по службе и удвою тебе зарплату, когда ты будешь достаточно хороша, — Майк улыбнулся и вошел на кухню. — Температура огня имеет решающее значение при приготовлении шашлыка из говядины, — сказал Майк, когда они оба были на кухне. «Потребуется много практики, чтобы научиться регулировать температуру, но перед этим я научу тебя готовить соус, что также очень важно».

— Если шашлык — это тело, то соус — это душа. Жарить шашлык может любой желающий, но у него может быть 100 разных вкусов в 100 разных местах. Это почему? Потому что они используют разные соусы. Таким образом, вкус кебаба во многом зависит от того, насколько хорош соус.

Майк положил на стол специи, которые только что купил на рынке.

— Так как приготовить соус, босс? — Спросила Ферис, нервно глядя на Майка. Ее познавательный путь начался.

— Я делаю три вида соусов: соус барбекю, острый соус и чесночный соус. Три соуса придают кебабу из говядины, продаваемому в ресторане, три разных вкуса, что может удовлетворить большинство клиентов, — Майк улыбнулся. «Конечно, ты всегда можешь быть изобретательной и создавать новые соусы, но ты не сможешь их использовать, если они не понравятся покупателям. А теперь позволь мне показать, какие специи тебе нужны, и как приготовить три соуса».

Ферис кивнула. При приготовлении пищи она редко использовала специи. Соль была единственной приправой, которую она добавляла в большинстве случаев, поэтому она мало что знала о специях, которые имели странный аромат.

Майк поставил говядину в холодильник, а затем терпеливо представил Ферис специи.

Конечно, лучшими учителями повара были их язык и нос. Пережевывая десятки горошин перца, Ферис запомнила ощущение онемения, которое они вызывали во рту.

Майк сначала научил ее, как приготовить соус для барбекю. Он подробно рассказал ей, в каком порядке добавлялись все специи, в каком количестве и сколько времени между ними. Затем он вышел из кухни, оставив Ферис одну.

Майку потребовалось несколько десятков дней, чтобы овладеть навыками приготовления трех соусов, поэтому он не питал особой надежды на то, что она приготовит что-нибудь для его удовлетворения к ужину.

Майк нашел лист бумаги и карандаш и положил их на стол. Затем он налил себе чашку чая и сел. Сидеть здесь было намного удобнее, чем стоять на кухне.

Он начал думать об овощных блюдах, которые он ел в прошлой жизни, которые произвели на него впечатление.

— Кислый и пряный тертый картофель, тушеные побеги бамбука, жареная кукуруза... — Одно блюдо за другим проносилось в голове Майка. Он пробовал много восхитительных вегетарианских блюд, но не знал, какое из них может превзойти все рестораны на площади Аден и попасть на вершину рейтинга вегетарианских блюд.

— Какой мне выбрать? — Когда он поднял голову и заглянул на кухню, его глаза расширились от недоверия.

Пряности кружили вокруг Ферис, как лента вокруг танцора.

Зеленый свет исходил от ее тела, ее глаза были плотно закрыты. Она выглядела так, будто размышляла.

Внезапно ее глаза резко открылись.

Специи упали в миску перед ней. Бутылка соевого соуса всплыла, крышка оторвалась, и соевый соус вылился в миску, а она даже не коснулась его. Были открыты новые бутылки и банки, и в большую миску были добавлены различные виды специй и приправ.

<http://tl.rulate.ru/book/15113/1521702>