

Ферис покраснела под взглядом Майка, но она тоже была на седьмом небе от счастья.

Она искала критическую точку, о которой Майк говорил ей весь день. После бесчисленных проб и ошибок она, наконец, глубже поняла характеристики этих специй и на этот раз нашла критическую точку.

Это было очень странное чувство. Она перестала помешивать соус, когда в ее голове внезапно раздался голос, приказывающий ей остановиться.

— Поздравляю! Ты освоила приготовление соуса со вкусом барбекю. В следующий раз я научу тебя двум другим соусам. А теперь позволь мне показать, как готовить шашлык, — Майк встал и пошел на кухню. Ферис взволнованно улыбнулась и поспешно последовала за ним.

Легче сказать, чем сделать шашлык на гриле. Ферис нужно было многому научиться: как управлять огнем, как переворачивать шашлыки, чтобы они готовились равномерно, когда смазывать соусом и как определять, когда они были приготовлены до совершенства. Эти навыки можно было получить только через большую практику.

Нарезать говядину кубиками и нанизать ее на шампуры для Ферис было легко. Она могла сделать это намного быстрее, чем Майк, с помощью магии.

Чтобы обучить ее, Майк попросил ее нарезать всю говядину, в которой он нуждался сегодня вечером, и нанизать ее. Затем он попросил ее нарезать все остальные ингредиенты для других блюд и сказал, что это также должно было научить ее навыкам нарезки.

Майк наблюдал, как равномерно нарезанные кусочки ингредиентов складывались в несколько больших емкостей. Каждая работа была настолько прекрасна, что даже он сам не смог бы сделать лучше. Он посмотрел на Ферис, которая теперь была окружена множеством крошечных ветряных лопастей. Она как автомат для резки, подумал Майк. Раньше у Майка на приготовление ингредиентов уходило два часа, но Ферис готовила их за полчаса.

Затем Майк с радостью начал учить ее готовить шашлык из говядины.

Он рассказал ей о преимуществах шашлыка из говядины и температурном диапазоне гриля, а также научил, когда что и как делать. Он был терпеливым и дотошным.

Но все же он беспокоился, что это может оказаться слишком трудным, особенно для того, кто плохо знаком с шашлыками.

Ему потребовались десятки дней практики, чтобы сделать шашлык приемлемым для системы, и это было сделано с помощью опыта многих шеф-поваров.

Конечно, у него было терпение для ожидания. Стать поваром было непросто. Хорошо, что у нее были не только базовые навыки, но и талант.

Ферис внимательно слушала. Приготовление шашлыка на гриле было не такой сложной задачей, как приготовление соуса. Она могла сказать это, просто слушая его.

— Я научил тебя всему, что тебе нужно знать. Запомни вкус, а затем воссоздай его, — сказал Майк, передавая один из двух только что приготовленных кебабов Ферис, и вышел из кухни, съев другой. Ферис помогла ему закончить приготовление ингредиентов заранее, так что сегодня у него был еще час отдыха.

Ферис посмотрела на шашлык в руке. От сильного аромата говядины и соуса у нее потекли слюнки. Соус готовила она сама, а говядину покупала на рынке.

Жирные части говядины выглядели как маленькие кристаллы. Соус был хорошо распределен. Поверхность каждой детали была покрыта жиром. Это выглядело очень заманчиво.

После недолгого колебания Ферис открыла рот и откусила кусок говядины.

Ее красивые глаза округлились, когда ее белые зубы впились в мясо. Получившийся вкусный сок, смешанный с соусом, стимулировал ее вкусовые рецепторы. Соус сделал говядину еще более вкусной. Чем больше она жевала, тем вкуснее было, поэтому, естественно, она жевала все быстрее и быстрее. Это был интересный добродетельный круг. Она счастливо жевала, пока не проглотила мясо, но приятный вкус все еще оставался во рту.

Этот шашлык из говядины на вкус немного отличался от тех, что она ела на обед. Возможно, это произошло потому, что теперь у нее было гораздо более глубокое понимание этого блюда, теперь, когда она воочию увидела мудрость и навыки Майка в приготовлении соуса и приготовлении шашлыков на гриле.

Она закончила свой шашлык в мгновение ока. Она слизнула соус с пальцев, ее глаза сияли решимостью.

Она посмотрела на Майка, который писал что-то на листе бумаги, глубоко вздохнула и взяла сырой шашлык из говядины.

...

— Баклажаны с чесночным соусом... Может быть, это блюдо поможет мне выиграть соревнование, — прошептал Майк.

Глаза Майка внезапно заблестели после того, как он вычеркнул бесчисленное количество блюд. Он написал на бумаге баклажаны с чесночным соусом и обвел четыре слова.

Баклажаны с чесночным соусом были одним из любимых блюд Майка. Ему также нравились баклажаны на гриле — известное уличное блюдо, которое могло порадовать любого, кто его ел.

Майк все еще помнил вкус баклажанов с чесночным соусом, которые он попробовал в небольшом ресторане в провинции Сычуань. Подлинный или нет, это был лучший баклажан с чесночным соусом, который он когда-либо ел.

Позже он нанес второй визит в это место только для того, чтобы найти новое здание, стоящее там, где должен был быть старый и обшарпанный ресторан; его снесли.

К счастью, Майк по прихоти спросил хозяина, как он его приготовил. Мужчина явно не собирался хранить это в секрете. Он с радостью поделился своим опытом со своим любопытным клиентом. Майк поискал в своих воспоминаниях и обнаружил, что все еще может вспомнить ингредиенты и шаги.

Однако знания ингредиентов и шагов было недостаточно, чтобы блюдо получилось великолепным. Ему нужно было выяснить количество специй и приправ, температуру плиты и самое главное — как приготовить пасту из бобов с чили (Доубаньцзян).

Паста из бобов с чили была самым необходимым ингредиентом этого блюда, которое также

было одной из самых важных приправ в сычуаньской кухне. Его можно было найти на кухне почти каждой семьи в Сычуани. В глазах многих жителей, живущих там, баклажаны с чесночным соусом не были бы подлинными без пасты из бобов с чили.

Добавление пасты из бобов с чили в горячее масло придаст блюду характерный аромат и приятное и стойкое послевкусие.

Паста из бобов с чили была незаменима в дважды приготовленных ломтиках свинины с зеленым перцем и свиной рулькой Донгпо, а также в баклажанах с чесночным соусом.

Приготовление пасты из бобов также было обязательным навыком для каждой домохозяйки в Сычуани.

Конечно, у Майка не было этого навыка.

Однако, как поклонник сычуаньской кухни, он критиковал многие рестораны провинции Сычуань. Чтобы выглядеть профессионально, он несколько раз ездил в уезд Писянь Сычуани, чтобы посмотреть, как местные жители готовят пасту из бобов с чили. Однако он не просил у них рецепт. Теперь он лишь смутно помнил ингредиенты и шаги.

Майк посмотрел на шаги и ингредиенты, которые он записал, и вздохнул. «То, что я знаю сейчас, слишком мало. Мне нужно много практиковаться, чтобы придумать лучший рецепт. Конкурс начнется через пять дней. Не знаю, смогу ли я сделать к тому времени идеальные баклажаны с чесночным соусом».

<http://tl.rulate.ru/book/15113/1521704>