Майк работал над пастой из бобов с чили, а Ферис жарила шашлык.

Без посетителей в ресторане было очень тихо. Время от времени они вздыхали, но снова готовили и готовили.

За каждым вкусным блюдом стоит страстный повар и его неустанное стремление к совершенству. Мне нужно больше стараться! Подумала Ферис, украдкой взглянув на Майка.

Когда пришло время обеда, Майк пошел жарить утку. Он поставил на стол тонкие блины, зеленый лук, огуречные палочки и сладкий бобовый соус.

Все остальные сидели за столом, смотрели на кухню и ждали с большим ожиданием.

Это первая пекинская утка в ресторане Мами, и они будут первыми, кто ее попробует.

Майк медленно выкатил из кухни обеденную тележку, на которой лежали несколько красивых тарелок, круглая деревянная разделочная доска, тяжелый на вид китайский поварской нож и блюдо, накрытое серебряным колпаком.

Все смотрели на накрытое блюдо, гадая, как выглядит жареная утка. — Утка по-пекински, — сказал Майк с улыбкой и снял крышку.

На блюде лежала жирная жареная утка с блестящей коричневой кожей. Их глаза загорелись, это было так красиво.

Она все еще дымилась, и в воздухе витал аппетитный запах.

Их рты наполнились вопреки им самим.

Ябемия глубоко вздохнула. «Как хорошо пахнет! Аромат отличается от шашлыка из говядины, но такой же манящий».

— Отец, утка только одна, а нас шестеро. Мы собираемся ее разделить? — Озадаченно спросила Эми.

Они повернулись, чтобы посмотреть на Майка, ожидая его ответа.

Майк улыбнулся. «Да. Нарезка утки — важный процесс. То, как вы это сделаете, повлияет на вкус утки». Он надел одноразовые перчатки, положил жареную утку на разделочную доску, взял нож и нарезал ее тонкими ломтиками.

Каждый кусок утки был тонким, как лист. Все куски были одного размера, все с небольшой утиной шкуркой.

Нож был тяжелым, но Майк использовал его, как будто он был частью его тела. Он быстро нарезал утку и положил кусочки на красивые тарелки. Эми уставилась на мясо, как будто была готова наброситься на него.

Ферис изумленно разинула рот. Он может разрезать мясо на такие тонкие кусочки без помощи магии! Такие впечатляющие навыки ножа.

Она не верила, что могла бы добиться такого же результата, как Майк, даже с помощью своей магии ветра.

Салли и Ябемия тоже не могли скрыть своего удивления. Казалось, процесс нарезки придал этому блюду душу. Почувствовав сильный аромат в воздухе, они почувствовали, что почти почувствовали его вкус, хотя и еще не пробовали. Их ожидание росло с каждой секундой.

— 108 штук, — сказал Майк, кладя нож. На костях почти не осталось мяса. Он улыбнулся, глядя на пять тарелок, полных мяса.

108 шт. Идеальное число. Только мастера по нарезке утки могли разрезать утку на 108 тонких кусочков одинакового размера и толщины. Это был навык, на освоение которого Майку потребовалось больше всего времени.

Нарезка утки — это навык, для овладения которым действительно требовалось много практики.

— Отец, а теперь мы можем поесть? — Спросила Эми. Все, что она могла сделать, — это не схватиться за мясо.

— Конечно, — сказал Майк, с любовью глядя на свою дочь. «Но прежде чем мы начнем, позвольте мне сначала рассказать вам, как ее есть. Вы можете съесть ее отдельно или можете окунуть в сладкий бобовый соус. Лучше всего окунуть ее в сладкий бобовый соус и обернуть огуречные палочки, зеленый лук и мясо в блинчик».

Теперь они знали, для чего предназначались ингредиенты перед ними. Это был такой изощренный способ съесть утку по-пекински.

— Давайте есть, — сказал Майк девушкам, которые не могли больше ждать.

Эми первой взяла кусок палочками. Она положила его прямо в рот.

Ее лицо мгновенно расплылось в блаженной улыбке. Это был вкус счастья.

— Ммм, так вот на что похож жареный утенок. Жареный лебедь должен иметь такой же вкус. Вкусно! — Воскликнула Эми.

— Дай мне попробовать, — сказала Ябемия, взяв кусочек и окунув его в сладкий бобовый соус. Затем она положила его в рот и укусила.

Кожица была хрустящей, а мясо нежным. Само по себе оно было достаточно вкусным, но соус придавал ему особый вкус.

Ябемия закрыла глаза и увидела утку в духовке. Его кожа медленно становилась коричневой. Жир просачивался из утки и стекал по шкурке в огонь.

Это было божественно.

http://tl.rulate.ru/book/15113/1521744