

Обед закончился тем, что все просили добавки. Острый, сладкий, соленый и пряный баклажан с чесночным соусом получил положительные отзывы.

Майк, естественно, очень обрадовался этому.

Технически это был первый рецепт, который он выучил самостоятельно, так что чувство достижения было беспрецедентным.

— Добро пожаловать в ресторан Мамаи.

Майк открыл дверь ресторана и улыбнулся клиентам, ожидающим у двери.

Посетители зашли в ресторан и поприветствовали Майка. Они пошли на свои любимые места.

Вошел Харрисон и с любопытством спросил: «А в этом новом блюде «баклажаны с чесночным соусом» есть рыба, босс Майк?»

Многие клиенты тоже смотрели на Майка с любопытством. На это стоило обращать внимание каждый раз, когда вводили новое блюдо. — Нет, это вегетарианское блюдо, — Майк с улыбкой покачал головой. Он не собирался скрывать это.

— Вегетарианское блюдо? Оно чисто из баклажанов?

— Ой! Баклажаны — это еда, которую я ненавижу больше всего! Он такой мягкий, аж противно!

— Я тоже ненавижу вкус баклажанов, но моему соседу он нравится. Каждый раз, когда я приходил к нему поужинать, это просто...

— Твой сосед, должно быть, лесной тролль

— Откуда ты знаешь?

Покупатели начали обсуждение после того, как услышали Майка. У большинства из них баклажаны оставили не очень приятные впечатления.

— Вегетарианское блюдо? Баклажан? — Деррик, который только что сел, взглянул на Майка. Он не мог не проявить любопытство. Баклажаны также были одним из продуктов, которые он ненавидел. Ужасной текстуры и трудноудаляемого запаха было достаточно, чтобы оттолкнуть его.

Однако, поскольку босс этого ресторана сказал, что это вегетарианское блюдо и, скорее всего, единственное доступное вегетарианское блюдо, попробовать его было самым профессиональным, независимо от его личных предпочтений.

Майк больше ничего не объяснил. Не любить баклажаны — это нормально. Тем, кто любил их, понравится. Он вернулся на кухню с улыбкой на лице.

Конечно, главная причина заключалась в том, что они еще не пробовали баклажаны с чесночным соусом.

Иначе они бы полюбили баклажаны.

Покупатели начали размещать свои заказы. Из-за того, что они не любили баклажаны,

заказчиков было немного. Конечно, было больше клиентов, раздумывающих между заказом и отказом, ожидая, что смельчаки попробуют первыми.

Деррик оценивал ресторан. Его первое впечатление было комфортным и успокаивающим. Освещение, мебель и украшения того же цвета, а также растения вдоль перегородок расслабляли людей.

Когда он пригляделся, то почувствовал чистоту в ресторане. Пыли не было видно. Между щелями стола не было даже грязи. Чтобы достичь такого уровня чистоты, уборку должен был выполнять профессиональный заклинатель.

Однако ему было неудобно разделять стол. Он немного нервничал, глядя на сидящего напротив орка и сидящего рядом с ним демона с головой волка. У него было сдержанное выражение лица. Поскольку он какое-то время жил в городе Хаоса, он, естественно, знал, что это город, в котором все расы живут вместе, но он привык жить в Роду, поэтому он все еще был настороже по отношению к другим расам. Более того, он никогда не делил один стол с орком и демоном.

Нет даже элементарной сегрегации. Этот ресторан заслуживает только одну звезду за свою обеденную атмосферу. Я даже не могу сосредоточиться на вкусной еде, когда мне приходится делить стол с орком и демоном.

Ябемиа подошла с улыбкой и спросила Деррика: «Что вы желаете, сэр?»

— Дай мне минуту. Дай мне взглянуть, — Деррик взял меню и открыл его. Перед ним возникли картинки вкусной еды. Глядя на все эти соблазнительные блюда, даже у такого вегетарианца, как он, потекла слюна.

Однако он быстро пропустил мясные блюда и перешел в категорию закусок. Изображения сладкого и соленого пудинга тофу были разными. Пудинг из белого тофу лежал в фарфоровой миске. Солёный пудинг тофу был покрыт мелко нарезанными овощами, а сладкий был сбрызнут слоем красновато-золотого сладкого сиропа. Оба выглядели заманчиво.

Поразмыслив, Деррик выбрал сладкий пудинг тофу.

Затем он перевернул страницу и посмотрел на единственное вегетарианское блюдо из вегетарианской категории: баклажаны с чесночным соусом.

На картинке две рыбы лежали на прямоугольной тарелке, сверху они были сбрызнуты золотисто-красным соусом. На снимке было только две рыбы и ни одного баклажана.

Одна порция стоила 400 медных монет. В то же время там указывалось, что одна миска белого риса стоит 50 медных монет, и бесплатной добавки не было.

Деррик некоторое время смотрел на картинку, прежде чем поднял голову, чтобы поговорить с Ябемией: «Вы уверены, что это вегетарианская еда?»

— Да. Это вегетарианское. Во всем блюде нет мяса, — Ябемиа кивнула. У них еще не было клиентов, заказывающих баклажаны с чесночным соусом. Ей почти захотелось рассказать им, какие вкусные баклажаны с чесночным соусом. Было жаль, что они это упускают. Она задалась вопросом, закажет ли этот покупатель первым.

Получив подтверждение от Ябемии, Деррик закрыл меню и сказал: «Я хотел бы съесть сладкий

пудинг тофу, баклажаны с чесночным соусом и миску риса».

— Конечно, пожалуйста, подождите немного, — глаза Ябемии загорелись. Наконец, покупатель заказал баклажаны с чесночным соусом. Согласно ее предыдущему опыту, это означало, что вскоре его примеру последуют и другие клиенты.

— Вау, братан. Ты взял баклажаны. Ты грозный, — сидящий с ним демон с волчьим лицом стал шокирован.

— Ты действительно храбрый, — сидящий напротив орк тоже показал ему большой палец.

— Мне немного любопытно, станут ли баклажаны, приготовленные Боссом Майком, новым деликатесом? Ты будешь нашим подопытным, братан, — радостно сказал молодой человек, сидевший напротив него по диагонали.

— Мм-хм, — Деррик неловко кивнул. Орк и демон сильно отличались от его устрашающего впечатления о них. Они были дружелюбны. Он не ожидал, что его сочтут смелым только потому, что он заказал баклажаны с чесночным соусом.

Ябемиа вошла на кухню и взволнованно сказала: «Босс, клиент заказал одну порцию баклажанов с чесночным соусом».

— Заметано, Майк кивнул. Он взял с полки рядом с собой баклажан. Он был длиннее круглого баклажана, но короче и округлее длинного баклажана. Он разрезал его посередине, как рыбу, вдоль. Он покрутил свой нож, и тонкая кожа была снята. Вскоре два ломтика баклажана стали напоминать рыбу. Чешуйки были вырезаны быстрыми движениями ножа. Они были прорезаны глубоко, но не насквозь.

Он поставил нагреваться две кастрюли. Баклажаны обжаривались во фритюре в кастрюле, наполненной маслом. Он налил немного масла в другую кастрюлю и добавил мелко нарезанный чеснок, имбирь, перец чили и ложку своей секретной пасты из бобов. Он обжарил смесь до появления красного масла, прежде чем добавить белый сахар, уксус и немного крахмальной воды. Чесночный соус был готов.

Он вынул баклажаны, которые были обжарены до хрустящей корочки и золотисто-коричневого цвета, и положил их на тарелку. Затем он полил их горячим густым соусом.

Тшшш!

Порция острых, сладких, соленых и острых баклажанов с чесночным соусом была готова к подаче!