

— Огненная свинья? Это волшебный зверь 4-го уровня! И его можно найти только на Острове Красных Драконов и больше нигде! Если я правильно помню, красные драконы любят есть Огненную свинью, верно? Как это делает Босс Майк?

— Те гигантские драконы, которые пришли устроить неприятности и были раздавлены, были красными драконами, верно?

Посетители внезапно потеряли хладнокровие, услышав Ябемию.

На лице Ависа также появилось удивление. В этой тушеной красной свинине, которая была оценена в 800 медных монет, на самом деле использовалось волшебное животное 4-го уровня в качестве основного ингредиента. Даже жареный поросенок в ресторане Рида использовал только одомашненных черных горных свиней 1-го уровня. Чтобы они могли использовать волшебного зверя 4-го уровня, VIP-клиент должен был сделать предварительный заказ, прежде чем они купят и приготовят его.

— Свинина... Тогда я буду тушеную красную свинину и порцию стейка с перцем. Подавайте их в таком же порядке, — Авис закрыл меню. Этот обзор он собирался сделать анонимно. Если бы он заказал слишком много и не смог бы закончить, это было бы очень очевидно.

Кроме того, он уже прикинул, что эти два блюда ему не доесть.

— Конечно, пожалуйста, подождите минутку, — Ябемиа кивнула и подошла к следующему покупателю.

В ожидании подачи блюд Авис также наблюдал за рестораном. Этот ресторан Мами, способный вместить более 100 человек разных видов, был необычайно тихим по сравнению с обычными ресторанами. Даже гномы и орки, которые славились своими громкими голосами, также мягко разговаривали. Это было потрясающее зрелище.

Посуду и блюда рассылали из кухни. Авис посмотрел в сторону кухни. Хотя для кухни было сделано разделение, оно не было полным. Вместо этого она была отделена огромной хрустальной стеной. Посетители снаружи могли видеть все, что происходит на кухне.

Этого Авис никогда раньше не видел. Для повара его кулинарные способности были его жизнью. Они даже скрывали некоторые из своих навыков от учеников, чтобы никто не узнал все их кулинарные навыки.

Однако Майк открыл свою кухню, что означало показывать своим клиентам весь процесс приготовления.

Он так уверен в себе. Разве он не боится, что люди украдут его методы? С любопытством подумал Авис и не мог не посмотреть в спину Майка.

Три плиты, гриль, большая кастрюля, две духовки... Он был как волчок, который двигался между станциями. Он переворачивал жареный рис на плите, шашлыки из говядины шипели на гриле, запеченная рыба медленно становилась золотистой в духовке. Все казалось таким плавным, и не было ни намека на торопливость.

Это эксперт. Авис долго смотрел, прежде чем похвалить Майка в душе.

Он был шеф-поваром, поэтому понимал, насколько важно уделять внимание повару.

На задней кухне ресторана Рид находилось более 100 поваров и учеников, у которых была своя специальная работа, чтобы они могли подавать еду 1000 клиентам.

Но здесь Майку приходилось готовить еду только для 300-400 клиентов. Это было просто невероятно!

Он бы не поверил этому, если бы не увидел сам.

Но будет ли приготовленная таким образом еда вкусной? В сердце Ависа были сомнения. У всего есть свои плюсы и минусы. Когда они решают ускориться, нужно от чего-то отказаться. Это уж точно.

— Ваша красная тушеная свинина. Пожалуйста, наслаждайтесь, — Ябемиа поставила перед Ависом порцию тушеной красной свинины и миску риса. — Этот аромат! — Авис, который смотрел на Майку, перестал отвлекаться. Он недоверчиво посмотрел на красную тушеную свинину перед собой. Этот насыщенный аромат был даже более сильным, чем у жареной свиньи, которую он готовил.

Кусок мяса со слоями жира и постного мяса был ярко-красным. Это совсем не выглядело жирным. Вместо этого это выглядело очень заманчиво.

Белая свинина обычно кажется неаппетитной, особенно жирная часть и кожа, которая блестит от жира, но он использовал специи и приправы, чтобы цвет свинины выглядел соблазнительно. Это похоже на жареную свинью, но цвет жареной свиньи не так хорош. Цвет: пять звезд!

Интересно, какие специи он использовал для этого? Из-за этого свинина источает такой соблазнительный аромат, который даже превосходит наш жареный поросенок. Аромат: пять звезд!

Цвет и аромат превосходны. Интересно, каково это на вкус? Подумал Авис, прежде чем взять кусок тушеной свинины и положить его в рот.

После того, как Авис осторожно прикусил кусочек, его глаза сразу же загорелись.

Кожа и жирное мясо определенно были в центре внимания. Мягкая кожа была подходящей текстуры, а жирное мясо таяло от легкого укуса. Сладкий и мягкий вкус был просто неопишем, что заставило Ависа вскинуть брови.

Кроме того, нежирное мясо было прекрасным дополнением. Оно было тонким, но совсем не сухим.

Этот кусок был жирным, но не маслянистым, сладким, но не липким, и насыщенным, но не соленым. Это был просто неземной деликатес!

Проглотив кусок красной тушеной свинины, Авис только почувствовал, что его вкусовые рецепторы все еще радуются этому. Давно утраченное удовлетворение и ожидание поразили его.

Когда-то он считал, что уже достиг вершины кулинарии из свинины. Даже если бы были повара лучше его, они никогда не смогли бы превзойти его в приготовлении свинины. Никто не мог приготовить более вкусного жареного поросенка, чем он.

Но теперь, после того, как он попробовал эту тушеную красную свинину, его мышление

полностью изменилось.

Он никогда не слышал, чтобы кто-то мог так готовить свинину!

Хотя она не была жареной, тушеная красная свинина превзошла его ожидания и воображение с точки зрения конфигурации специй, методов приготовления и инноваций. Это поразило его.

Несмотря на то, что его гордость за то, что он жарил свиней в течение 50 лет, заставила его не желать мириться со своей неудачей, как настоящий повар, он решил следовать своему сердцу.

Вкус и текстура одинаково великолепны! Пять звезд! Подумал Авис, глядя на стоящую перед ним миску с тушеной красной свининой. Затем он посмотрел на Майка, который усердно работал на кухне, и в его сердце начало расти глубокое чувство уважения.

Он был всего лишь одним человеком, который все делал сам и готовил для стольких клиентов, но при этом он произвел такое удивительное лакомство. Кроме того, это был только что выпущенный продукт и полностью инновационный метод приготовления свинины.

Такой повар, как он, заслужил лучшую награду придворного банкета. Поистине заслужил!

Авис проглотил рис. Мягкий и пушистый рис покрыл крошечную жирность тушеной свинины и сделал ее еще более восхитительной. Кусочек красной тушеной свинины с полным ртом риса... Остановиться было просто невозможно.

Расстояние между ним и Беате — огромная гора. Даже я не могу преодолеть это. 10 минут спустя Авис устался на пустые миски перед собой и глубоко вздохнул.

<http://tl.rulate.ru/book/15113/1521807>