

— Братья Фабиан, которые жарят курицу? Что вы здесь делаете?

Хага и Хабенг удивленно обернулись, когда услышали их. Фабиан и Юджин тоже были удивлены.

После разговора на языке орков, который звучал как тарабарща, обе стороны наконец поняли, что происходит.

Фабиан и Юджин происходили из племени Хаги, и они тоже были знакомыми. Они просто не ожидали встретиться здесь друг с другом.

— Ребята, вы бросаете вызов Боссу Майку? Это смело, — рот Хабенга был разинут, так как ему больше нечего было сказать, чтобы похвалить этих двух братьев.

Хотя их жареный цыпленок был лучшим в их племени, разве они не просили об избиении, если бы соревновались с Боссом Майком?

Майк тоже был немного удивлен ситуацией.

— Лорд Хабенг, он сказал, что наш жареный цыпленок не так хорош, как его. Нас это не убедило, поэтому мы решили устроить с ним дуэль с жареным цыпленком! — Юджин кивнул, его глаза были полны соревновательного духа. — Босс Майк, эти двое из нашего племени, и они не очень мирские. Но, поскольку они хотят бросить вам вызов, вам тоже не нужно сдерживаться. Вы сказали, что вам не хватает еще двух судей? Мы еще не обедали, тогда мы же можем стать судьями? Мы не можем сказать красочных слов, но мы знаем, что такое хорошая еда, — сказал Хабенг Майку.

— Хорошо, — Майк кивнул. Хотя их отношения были немного сложными, слова Хабенга звучали вполне разумно. Сцена была уже готова, так что им пришлось ее сыграть.

Майк вошел. Вскоре Мия и другие помогли ему перенести небольшую печь и посуду. Они тоже все установили у входа в ресторан.

Когда все было готово, Майк посмотрел на Фабиана и Юджина, которые были готовы, и сказал: «Давайте начнем».

— Хорошо, — Юджин кивнул и достал из мешковины живого цыпленка. Он повернул ему шею, и эта курица сразу перестала двигаться. Он слил кровь и выпотрошил ее. После этого несложного маневра он засунул в желудок цыпленка пакет со специями. Он покрыл его непосредственно слоем грязи, не размазывая его, а затем обернул толстым слоем глины. Наконец, он поставил его в простую духовку и начал печь.

Весь процесс был простым и грубым, но из-за плавных действий окружающая толпа была впечатлена.

Напротив, Майк продолжал в своем собственном неторопливом темпе.

Желтого цыпленка только что очистили и вымыли. Его тщательно натерли слоем специй и приправ. Его желудок был набит большим количеством специй, прежде чем его обернули нежным зеленым листом лотоса и закрепили хлопковой нитью. Затем весь лист лотоса был покрыт слоем желтой грязи.

Эта желтая грязь казалась чище и нежнее, чем желтая грязь, которую использовали братья

орки. Ее наносили равномерно на внешнюю поверхность листа лотоса, и то, что получилось, выглядело как овальное гигантское яйцо с гладкой поверхностью.

— Их методы похожи, но босс ресторана Мами сделал это так, чтобы на это было приятнее смотреть. Я бы не посмел съесть курицу, которая не была ободрана.

— Ты прав. Она прямо обмазана грязью. Выглядело это немного страшновато. Эта грязь действительно чистая?

— Желтая глина, которую использовал босс ресторана, выглядела очень изысканно. Мой папа зарабатывает себе на жизнь изготовлением фарфоровых чаш, но глина, которую он использовал, не так хороша, как эта.

Окружающая толпа тихо обсуждала. Хотя их методы выглядели схожими, судя по их процессам, толпа постепенно начала формировать собственные ожидания.

— Большой Брат, почему он удалил куриные перья? И даже курицу листиком обернул? У жареного цыпленка, приготовленного таким образом, не будет души, — прошептал Юджин Фабиану.

— Но ты слышал, что сказали клиенты. Похоже, они предпочитают цыпленка, приготовленного таким образом, — Фабиан задумчиво покачал головой.

— Этого не должно быть... — Юджин тоже услышал тихое обсуждение клиентов, и он почувствовал недоверие.

Персонал ресторана Мами все смотрели сбоку и нежно подбадривали Майка.

— Э... Яйцо! Джина сияющими глазами смотрела на курицу, которую Майк поместил в духовку. Это была надежда Лантисды. Итак, это было не натуральное яйцо, а яйцо, сделанное мистером Майком.

Жареный цыпленок, завернутый в желтую глину, так отличается от жареной утки. Боссу всегда удается превзойти самого себя. Он такой грозный! Мия восхищенно посмотрела на Майка.

— В-вкусно! — Джина подняла большой палец, одобрив блюдо как единственный человек, который пробовал курицу ничего в этой группе.

Обе стороны спокойно ждали, пока жареный цыпленок будет готов, после того, как Майк тоже поместил свою курицу в духовку.

Суэта привлекала внимание многих прохожих. Ресторан Мами только что попал в рейтинг Вкусной кухни, поэтому многие владельцы ресторанов бросились посмотреть, узнав, что Майк устроил дуэль. Они хотели сами убедиться, действительно ли владелец этого ресторана способен занять все призовые места.

Цыпленок ничего все еще пекся в духовке, но толпа становилась все больше и больше.

Чтобы повысить эффективность жарки курицы, братья Фабиан тоже недавно перешли на волшебную духовку. Хотя стало труднее контролировать нагрев, эффективность действительно была намного выше. Можно было быстро приготовить жареного цыпленка, если бы они нагревали ее до максимального уровня.

— Хорошо, пора достать из духовки!

Фабиан рассчитал время и выключил огонь. Он открыл дверцу духовки, и волна жара накрыла его.

Юджин взял железный штырь, сунул его в духовку и вытащил жареного цыпленка. Аромат жареного цыпленка вырвался из места, где его ткнули, отчего у всех загорелись глаза.

В самом начале толпы были посетители, которые не обедали. Все их желудки начали урчать после того, как их охватил аромат. Они с жадностью смотрели на запеченную темно-коричневую лепешку.

— Это довольно особенный метод жарки курицы. Интересно, из какого ресторана пришли эти два шеф-повара? Я пойду и попробую, когда у меня будет время.

Многие клиенты тоже были поражены и обсуждали, что нужно время, чтобы пойти и попробовать.

— Мне нужно ждать тебя? — Спросил Фабиан Майка.

— Тебе не нужно. Жареный цыпленок вкуснее всего, когда его только что вытащили из духовки. Моему нужно немного больше времени, — Майк покачал головой. Он не хотел использовать это в своих интересах.

Жареный цыпленок, который только что вышел из духовки, и остывший жареный цыпленок — это два совершенно разных продукта.

— Хорошо, — Фабиан кивнул, взял острый кусок дерева и воткнул в ту часть, которую Юджин только что проткнул железным штырем. Он вытащил его, и вместе с куриными перьями отвалилась грязевая оболочка. Сразу же распространился аромат жареного цыпленка.

Юджин передал ему тарелку, и Фабиан положил на нее жареного цыпленка, вынутого из глиняной оболочки. Малиновый жареный цыпленок был немного подсушен, и на теле не осталось ни одного пера. Насыщенный аромат жареной курицы заставлял всех вытянуть шеи, чтобы посмотреть.

— Это так хорошо пахнет! Я не ожидал, что жареный цыпленок может издавать такой аромат.

— Я сожалею, что не стал волонтером в качестве судьи раньше!

— В сегодняшнем рейтинге не было жареного цыпленка из ресторана Мами, верно? Неужели этот босс действительно умеет жарить курицу?

Посетители тихо обсуждали, когда у них потекла слюна на жареного цыпленка Фабиана.

Фабиан достал нож и сделал несколько надрезов на жареной курице. Он разложил кусочки курицы по разным тарелкам и поставил их перед пятью судьями, которые уже заняли свои места.

— Пожалуйста, попробуйте.

Уверенная улыбка появилась на лице Фабиана.

Жареный цыпленок был тем, чем он занимался с детства.

<http://tl.rulate.ru/book/15113/1523686>