

— Это должно быть вершина супов. Непревзойденная вершина, — щедро похвалил Фебид, держа крошечную чашу и осторожно отпивая из нее. Он не собирался проливать ни капли.

— Г-н Фебид, который известен своей безжалостной честностью, на самом деле дал такой комментарий. Это слишком невероятно, — все были потрясены, услышав это. Те, кто знал кулинарную критику Фебида, сочли ее еще более невероятной.

— Видите, я же вам сказал. Я сказал, что Босс Майк обязательно победит. Вчера я попробовал «Будда перепрыгивает через стену». Этот вкус... ц-ц, он был просто незабываемым, — самодовольно сказал Харрисон фанатичному фанатику пресноводного супа из морепродуктов, сидевшего рядом с ним.

Фанатичный фанат захихикал, но он, очевидно, терял уверенность, когда сказал: «Хех. Их еще трое. Победитель еще не объявлен».

Похоже, новый продукт мистера Майка снова принес отличные инновации. Глаза Роберта тоже загорелись.

За это время многие рестораны в городе Хаоса начали копировать и изучать кулинарный стиль ресторана Мами и придумывали новые блюда.

Кулинарный мир города Хаоса, который находился в застое в течение последних нескольких лет, начал входить в период расцвета.

Несмотря на то, что новых блюд, которые были бы удивительными и революционными, по-прежнему не было, это было хорошее явление, и оно преподнесло гурманам множество сюрпризов, поскольку они могли открывать для себя все больше и больше новых и интересных блюд. Персональное шоу, ведущее кулинарные тенденции. Такого никогда не случалось в истории города Хаоса и даже в истории всего континента. Мистер Майк мог стать человеком, о котором будут писать в учебниках истории из-за еды.

Роберт съел ложку супа, и его глаза загорелись. Вкусный суп был мясным, но не жирным. Четкое наложение ингредиентов было потрясающим. Он хотел расшифровать каждый из них, но их было слишком много, чтобы он мог это сделать. Некоторые были ему даже неизвестны.

Проглотив суп, Роберт улыбнулся. «Похоже, что в следующем рейтинге Вкусной кухни будут изменения».

Авис тоже отхлебнул супа. Восхитительный вкус «Будда перепрыгивает через стену» расцвел во рту с сильным воздействием, которое заставило его казаться шокированным.

С подрастающим поколением надо считаться. Авис смотрел на Майка и восхищался от всего сердца. Он поставил Майка на первое место в рейтинге мяса. И красная тушеная свинина, и утка по-пекински произвели на него сильнейшее впечатление.

Техника приготовления и нестандартные кулинарные идеи Майка превзошли всех поваров этой эпохи, включая всех тех стариков, которые десятилетия проводили на кухне.

— Если этот суп будет представлен на придворном банкете короля Империи Рот, он обязательно получит награду за лучшее блюдо. Я впечатлен кулинарными знаниями и новаторскими способностями мистера Майка, — Авис посмотрел на Майка и искренне похвалил его.

Майк сложил ладони и смиренно ответил: «Вы слишком добры, сэр».

— Старый мастер говорит, что «Будда перепрыгивает через стену» босса Майка собирается занять первое место?

— Комментарий старого мастера Ависа о пресноводном супе из морепродуктов был многообещающим, но его комментарий к супу Майка был о лучшем блюде придворного банкета! Разве разница не очевидна?

— Даже несмотря на то, что они не вошли в финальный раунд голосования, кажется, ситуация полностью изменилась?

— Ха-ха. Возможности Босса Майка не только для показа. Окружающая толпа оживленно заговорила.

Сит с бледным лицом держал крошечную чашу в руках.

— Босс... Босс, мы проиграем? — Мягко спросил Сита лысый парень с испуганным выражением лица. Он больше не выглядел самодовольным и уверенным.

Он получил отличные комментарии, превосходящие ожидания, и что интересно, у каждого судьи были разные ингредиенты в своих мисках для одного и того же супа. Затем я последую тому, что делал раньше, и сначала попробую мясо. Рэнди положил очищенные креветки обратно в суп из пресноводных морепродуктов и вытащил ложкой кусок мяса из миски. Похоже на кусок курицы. В супе действительно есть насыщенный вкус куриного бульона. Мне просто интересно, как этот кусок курицы будет на вкус после такого длительного приготовления?

Рэнди сунул нарезанную кубиками курицу в рот.

Когда дело дошло до приготовления мяса, самым важным аспектом было регулирование огня и тепла. Когда мясо готовилось слишком долго, оно могло стать настолько сухим или мягким, что теряло вкус и текстуру.

Как требовательный мясник, Рэнди придерживался таких высоких стандартов в отношении мяса, что это было почти извращено. Однажды он путешествовал по всему Норландскому континенту в поисках идеального мясного блюда. Именно поэтому он смог стать самым молодым обозревателем журнала о мясе за один короткий год.

Читатели всегда отмечали, что в его словах была душа. Он был настоящим любителем мяса.

По его опыту, мясо, которое готовили так долго, потеряло бы свой вкус и текстуру.

Он укусил курицу, и она оказалась не такой мягкой, как он думал; вместо этого она была совершенно нежной. Еще более невероятным был насыщенный мясной вкус.

Это был не просто вкус курицы. Аромат вина, морепродуктов и грибов, а также различные ароматы разного мяса слились воедино и проникли в курицу. Вкусы всех ингредиентов были объединены друг с другом, и во всех ингредиентах можно было почувствовать разные вкусы. Курица была мягкой, но не кашеобразной при жевании, с бесконечным послевкусием.

Рэнди почувствовал, что у него начало покалывать кожу головы. Это полностью подорвало его понимание мяса, поскольку он никогда не встречал подобной еды.

Вкусовые рецепторы уже сошли с ума, приветствуя это удивительное разгул. Он тоже чуть не откусил язык.

Он не почувствовал удовлетворения после того, как проглотил кусок курицы. Он хотел большего.

— Я не могу найти слов или фраз, чтобы описать это ощущение. Даже по сравнению со всеми мясными блюдами, которые я пробовал раньше, этот кусок мяса входит в тройку лучших, которые я когда-либо пробовал. Что еще более невероятно, так это то, что я действительно встретил его в тарелке с супом. Этот мир сошел с ума! — Лицо Рэнди было полно трепета, когда он улыбнулся Майку. «Думаю, я знаю, что мне написать для колонки в этом месяце. Мистер Майк, я действительно должен вас поблагодарить».

— Вы слишком добры, — Майк коротко кивнул. Он больше всего терпеть не мог этих так называемых кулинарных критиков. Он хотел, чтобы в следующей жизни они стали поварами.

Рэнди поднял кусок прозрачного акульего плавника. Он некоторое время изучал его, прежде чем положить в рот.

Скользкий плавник акулы мгновенно скользнул ему в рот. Плавник акулы, впитавший весь бульон, имел удивительную консистенцию и прекрасный вкус. Это дало ему совершенно иной опыт, чем курица.

Все пятеро судей дегустировали и внимательно изучали крошечную чашу «Будда перепрыгивает через стену». Большая тарелка супа из пресноводных морепродуктов сбоку была полностью проигнорирована.

«Дин». Ложка Фебида первой ударилась о дно чаши. Он поднес крошечную миску ко рту и наклонил голову, чтобы проглотить последние несколько капель. Он сказал Майку: «Босс Майк, еще одну чашу, пожалуйста!»

<http://tl.rulate.ru/book/15113/1523791>