Толстоголовая рыба истерически билась в руках Майка, пытаясь вырваться из его рук.

Однако руки Майка были похожи на клешни, которые не отпускали, как бы сильно она ни боролась. Он взял черный длинный меч и взмахнул им. Толстую рыбу разрезало пополам от центра.

Эти навыки ножа. Ром, который все еще был раздражен тем, что повар может использовать оружие, которое он выковал, чтобы убить рыбу, расширил глаза. Благодаря навыкам чистой и плавной разделки эту большую рыбу 3-го уровня разделило на две половинки. Разрез был чистым и аккуратным, кишечник разделен на две половинки поровну без каких-либо повреждений.

Даже силачи разных видов, которые выстраивались перед его мастерской каждый день, не могли этого сделать.

Кишки были удалены, а меч перевернут. Начали отлетать крохотные чешуйки. В мгновение ока вся рыба превратилась в две равные половинки головы на тарелке.

Рыбий хвост Майк отрезал. Поскольку тело этой рыбы было очень коротким, а мясо очень сочным, под головой все еще оставался кусок мяса. Всю рыбу можно использовать очень эффективно.

Думаю, эта толстоголовая рыба была рождена ради рыбной головы на пару с кубиками острого красного перца. Майк посмотрел на маленький рыбий хвост в своей руке. Он проколол его бамбуковой шпажкой, а затем сразу зажарил на огне. Это был ужин Гадкого Утенка.

Удалив жабры и сделав несколько надрезов на мякоти, он натер части кулинарным вином, перцем и солью. Затем он оставил их мариноваться.

Он вынул чаотский перец и маринованный имбирь, купленные у системы, и нарезал их на маленькой разделочной доске, которую принес с собой. Затем он добавил к ним немного вина.

Он нарезал сырой имбирь и зеленый лук на кусочки, прежде чем положить их на дно глубокого блюда. Он положил на них маринованную рыбную голову, а затем положил на нее ярко-красный нарезанный перец.

Над огнем висел дымящийся котел. Воду в котелок он взял из ближайшего колодца.

Огонь быстро довел воду до кипения. Майк опустил блюдо с рыбой в кастрюлю и прикрыл крышку. Рыба теперь кипела в котле. Все, что ему нужно было сделать, — это терпеливо ждать, пока она будет готова.

Ром подошел к огню и изумленно уставился на Майка.

Он никогда не готовил для себя. Он привык к тому, что в пабе он ел большой кусок мяса с крепкими напитками. Он никогда не видел, чтобы кто-то так внимательно и аккуратно готовил.

Он всегда представлял, что повар готовит просто и грубо, но Майк был другим. То, как он сосредоточился на своей готовке, было намного лучше, чем у лучших кузнецов, которых он когда-либо видел. Он был спокоен и уверен в себе, а его действия были отработаны и плавны. Он напомнил ему самого себя.

То, как он выглядел, когда он был сосредоточен, заставлял людей, наблюдающих за ним, затаить дыхание, боясь прервать его работу.

Майк перевернул рыбий хвост на другую сторону, и когда он поднял голову, он был удивлен, увидев Рома рядом с огнем. Улыбаясь, он сказал: «Пожалуйста, подождите минутку, мастер Ром. Рыбе все еще нужно время, прежде чем мы сможем ее попробовать».

— Мм-хм, — Ром откашлялся, чтобы скрыть смущение после пристального взгляда, но он не думал, что проиграет эту ставку — в конце концов, он был тем, кто решал, подходит ли это блюдо его вкусу или нет.

В пустом месте на углу улицы перед мастерской у костра стояли старый гном, молодой повар и ребенок-полуэльф, терпеливо ожидая, когда будет готова приготовленная на пару рыбья голова с кубиками острого красного перца.

А Гадкий Утенок смотрел на этот рыбий хвост, подняв голову. Он подсознательно проглотил слюну. Аромат жареной рыбы начал распространяться, и этот запах заворожил кота.

Майк взял бамбуковый вертел и повернул его. Он был уверен, что этот рыбий хвост уже готов, поэтому собирался вынуть шпажку и отдать хвост Гадкому Утенку.

Эми вышла вперед с жертвенным выражением лица и сказала: «Отец, позволь мне сначала попробовать для Гадкого Утенка».

— Мяу! — Гадкий Утенок быстро покачал головой Майку.

На лице Майка появилась улыбка. Эта малышка была настолько жадной, что даже захотела съесть еду Гадкого Утенка. Он посмотрел на маленький рыбий хвост в своей руке, а затем отломил крошечный кусок, чтобы отдать Эми, и положил остальной перед Гадким Утенком.

— Мяууу~

Гадкий Утенок с благодарностью мяукнул Майку, прежде чем взобраться на большое дерево сбоку с рыбьим хвостом. Он сел на ветку и наслаждался ужином.

Эми сунула кусок рыбы в рот и начала жевать. Ее глаза загорелись, когда она сказала: «Хотя отец и не посолил, это все равно очень вкусно».

Затем ее взгляд начал двигаться в сторону Гадкого Утенка, который сидел на ветке.

Как будто он почувствовал взгляд Эми, Гадкий Утенок медленно повернулся к ней задницей, притворившись, что не видит ее вообще.

— Хорошо. Это ужин Гадкого Утенка. Пусть ест с миром. Ему тоже пришлось нелегко в пути, — смеясь, сказал Майк, доставая пачку рисовой вермишели и откладывая ее в сторону, глядя на дымящийся котелок.

— Надеюсь, ты станешь слишком толстым, — Эми бросила на Гадкого Утенка взгляд, прежде чем тоже взглянуть на котел.

После приготовления на большом огне в течение 10 минут Майк снял котел и достал рыбью голову. Он посыпал ее нарезанным зеленым луком и полил столовой ложкой соевого соуса. Затем он нагрел немного масла и полил им голову рыбы.

Пшшш…

Появился красивый звук. Острый нарезанный перец чили покрыл всю голову рыбы, а масло плясало на тарелке. Загорелась скрытая свежесть.

Огненно-красный нарезанный перец чили сверху покрыл белую и нежную голову рыбы, и их окутал невероятно горячий аромат.

«Глоток». Адамово яблоко Рома двинулось, и изумление появилось на его озаренном огнем лице. В его глазах загорелся свет.

Какой чудесный аромат. Неужели это аромат рыбы? Меня охватило возбуждение. От этого мне захотелось спрятаться, но в то же время идти вперед. Это слишком потрясающе… Ром с недоверием уставился на приготовленную на пару рыбью голову с кубиками острого красного перца. В его сердце уже назревала буря.

Его желудок вышел из-под контроля, и он покраснел.

На губах Майка появилась улыбка. Теперь все будет легко, потому что у него урчал живот. Он сменил воду в горшке и снова поставил его на огонь.

— Присаживайтесь здесь, мастер Ром. Сегодня у нас для вас только одна рыбка, — Майк пригласил его, взял тарелку с рыбьей головой и подошел к простым столам и стульям, на

которых старики обычно сидели под солнцем. Он поставил тарелку на стол.

Эми уже пробежала трусцой и забралась на стул.

Поскольку я уже согласился на пари, я просто попробую, подумал Ром, тоже подходя к столу.

— Пожалуйста, попробуйте, — Майк протянул Рому палочки для еды.

Ром взял палочки для еды и взглянул на Майка, прежде чем взять кусок нарезанного перца чили и положить его в рот.

— Нет… — Майк не смог его вовремя остановить.

— Уфф!!!

Лицо Рома мгновенно покраснело. Кислый и пряный вкус взорвался на его языке. Его язык больше не принадлежал ему. Ощущение пряности распространилось с его языка на остальную часть его тела. Холод в его теле мгновенно исчез, и на лбу выступил тонкий пот.

Ром выдохнул. После того, как он съел этот кусок перца чили, все его тело расковалось.

— … Вы должны были съесть мясо, — Майку удалось выговорить только остаток своих слов.

http://tl.rulate.ru/book/15113/1648267