

Майк посмотрел на Рену, чувствуя себя довольно изумленным. Она была уверена, что сможет выбрать, какие специи использовал Майк, только по аромату, который она почувствовала день назад. Может ли у этой девушки быть нос легендарного бога?

— У тебя нос собаки? — Удивленно прокомментировала Ирина. После того, как она вчера съела горячий горшок, она даже не могла догадаться, что это были за пряности, кроме тех, которые она видела. Ее волновало только то, что это было вкусно.

Остальные в ресторане тоже с любопытством смотрели на Рену. Даже они, которые столько раз ели горячий горшок, не могли сказать, сколько специй Босс добавил в него.

— Может быть небольшое несоответствие, но я доверяю своему носу, — Рена убежденно кивнула.

— Хорошо, пойдем со мной, — с готовностью согласился Майк и пошел прямо на кухню.

Рена быстро догнала его и продолжала глубоко дышать, чтобы контролировать сердцебиение по дороге на кухню. Это был ее единственный шанс; если она не выступит хорошо, она, скорее всего, застрянет в том ужасном месте на всю оставшуюся жизнь.

Остальные тоже последовали за ними к выходу на кухню. Этот тест был намного интереснее, чем переносить тарелки и мыть пол раньше. Более того, было бы здорово, если бы Рена добилась успеха.

Рена подсознательно остановила свои шаги, когда подошла к кухне. Ее глаза загорелись, когда она увидела чистую и светлую кухню.

Четко обозначенный стол для чистки, разделочный стол, плиты и всевозможные ножи и кастрюли, висящие на стене, сияли металлическим блеском. Она почти не могла поверить, что кухня может выглядеть так. Это было совершенно вне ее воображения.

В ее кухне дома были только котелок и небольшая плита, выложенная камнями. И все это перед ней завораживало, как сон.

Если бы она могла готовить здесь...

Сердце Рены сильно забило. Она не могла представить, что это будет за блаженное чувство.

Майк обернулся и увидел Рену, которая с искорками в глазах оценивала кухню, как будто она посещала святое место. В его глазах был намек на восхищение ею, и он не спешил ее перебивать.

Взгляд Рены облетел кухню, прежде чем остановился на Майке. Обнаружив, что он наблюдает за ней, она внезапно осознала, что все еще находится в процессе интервью. Паника вспыхнула на ее лице, она быстро помахала рукой и сказала: «О, извините. Это... Я впервые вижу кухню такого класса, и я не могла себя контролировать...»

— Это отлично. Это приправы и специи, которые я обычно использую, и те, что используются в красной суповой основе, тоже присутствуют здесь. Теперь ваша очередь выступать, — Майк открыл все крышки контейнеров для приправ и специй и отошел в сторону. Всего было 50-60 приправ и специй.

Он использовал 15 приправ и специй для приготовления красного супа. Было почти невозможно точно выбрать все приправы и специи, которые он использовал здесь, даже если он или она уже ели горячий горшок раньше. В противном случае ему было бы слишком легко подражать.

И он не совсем верил, что Рена, которая раньше только нюхала аромат, сможет успешно определить рецепт его основы для красного супа.

Какая полная коллекция специй. Рена сделала два шага вперед и встала прямо перед этими специями. Она не отступила, потому что было слишком много приправ и специй, и вместо этого смотрела на эти специи с изумлением. Раньше она никогда не покупала специи, такие как сычуаньский перец, который был даже дороже золота.

Она закрыла глаза и глубоко вздохнула. Аромат всех специй заставил ее удовлетворенно улыбнуться. Было бы замечательно, если бы она могла получить право использовать эти специи.

Рена склонила голову и сказала Майку: «Тогда я начну».

Она не тратила слишком много времени на то, чтобы погрузиться в эти специи. Она взяла тарелку сбоку и стала приближать нос к этим контейнерам, чтобы почувствовать запах специй.

Хотя она никогда раньше не видела многих из этих специй, запахи не лгали. Ей нужно было только найти те ароматы, которые она почувствовала в тот день, и она будет права.

— Этот. Этот. И это...

Рена начала собирать кусочки специй из контейнеров и класть их на тарелку. Она была не быстрой, но систематической. Она нюхала контейнер за контейнером и время от времени размышляла, прежде чем взять специи, которые, по ее мнению, должны были быть на тарелке.

Анна наблюдала из окна на цыпочках и с любопытством спросила: «Сможет ли она добиться успеха?»

— Может быть, — Ширли подняла Анну и позволила ей легко наблюдать за сценой на кухне.

Сычуаньский перец, сушеный перец чили, звездчатый анис, корица...

Глаза Майка становились все ярче и ярче. До сих пор все специи, которые выбирала Рена, были правильными. Контейнеры были размещены случайным образом, поэтому она не могла догадаться вслепую.

Минут через 10 Рена осторожно поставила тарелку на плиту и сделала два шага назад. Она нервно сказала Майк: «Есть две приправы, в которых я не очень уверена, потому что их запах слабее и, скорее всего, перекрывается другими специями. Так что я их не выбирала».

— Правильно ли она их поняла? — С любопытством спросила Ирина.

Все с любопытством посмотрели на Майка. Это испытание было самым захватывающим испытанием дня. Выбор правильных специй и приправ на основе одних только запахов был адски трудным испытанием!

— Острый горячий горшок был очень ароматным, поэтому нужно было добавить соль.

— Подходящее количество каменного сахара может загустить бульон и подсластить его, уменьшая остроту.

— В остальном все правильно.

Майк положил на тарелку кусочек каменного сахара и насыпал горку соли, а затем показал Рене большой палец. Он серьезно сказал: «Вы гений».

— Это просто потрясающе! — Ябемиа смотрела на Рену с трепетом и восхищением. Она все еще не могла освоить специи жоуцзямо до сих пор.

— Она потрясающая. Она почти все сделала правильно, — Ферис тоже в шоке уставился на Рену. Она потратила много времени, прежде чем правильно приготовила соусы, когда училась смешивать соусы для шашлыка из говядины.

— Почему для меня они все пахнут едино? — Ирина подошла к тарелке понюхать, а затем смущенно посмотрела на нос Рены. Может, у нее был поддельный нос.

Все были в восторге от выступления Рены. Там было так много специй, что у них не было бы уверенности в том, что они выберут правильные просто по названиям, не говоря уже о том, чтобы точно выбрать их после того, как понюхали эту суповую основу только один раз.

— Мне... Мне просто повезло, — мягко сказала Рена, опустив голову. Она застеснялась после того, как все ее обильно похвалили.

— На самом деле, меня больше интересует вот что: раз вы уже расшифровали мой рецепт по запахам, почему бы вам самому не открыть магазин с горячим горшком? Даже если бы вам не хватало одной или двух специй, ваш бизнес все равно был бы хорош, если бы ваши цены были ниже, — серьезно сказал Майк, глядя в глаза Рене.

— Это деликатес, созданный вами. Если бы я просто имитировала его только потому, что знаю рецепт, это было бы очень несправедливо по отношению к вам. Я не думаю, что это то, что должен делать шеф-повар, — Рена покачала головой с убеждением в глазах.

— На самом деле, я не возражаю, чтобы другие подражали мне, — Майк с улыбкой протянул руку Рене. «Но мне нравится ваш ответ. Если хотите, мисс Рена, добро пожаловать в ресторан Мэми».

<http://tl.rulate.ru/book/15113/1694446>