

Раки с тринадцатью специями были великим изобретением.

Конечно, величайшим человеком был повар, который изобрел тринадцать специй.

Теперь никто не знал, кто был настоящим изобретателем. Однако «крестный отец тринадцати специй», популяризовавший тринадцать специй, Ван Шоуи, заслуживает похвалы.

В конце концов, вместе с острым соусом чили Лао Ган Ма, острым соусом Мао Де Гун и ферментированным бобовым творогом Ван Чжи Хе, тринадцать специй Ван Шоуи были известны как четыре гиганта среди приправ. Тринадцать специй Ван Шоуи знали буквально все, и они были незаменимой потребностью многих домохозяек.

Семена дыни с тринадцатью специями, творог из сушеных бобов с тринадцатью специями, куриные бедра с тринадцатью специями, перепелиные яйца с тринадцатью специями...

Все можно было приготовить с тринадцатью специями; следовательно, он закрепил свой статус в мире приправ.

Горячие раки были ярко-красными и ароматными. Хотя он назывался тринадцать специй, после того, как Ван Шоуи модифицировал рецепт, и он усовершенствовался системой, в тринадцати специях было более 13 специй.

Приправы добавлялись не ради добавления, и они не конкурировали друг с другом. Вместо этого они дополняли друг друга, создавая уникальный многослойный изысканный вкус раков с тринадцатью специями.

Майк посасывал голову рака, и это было остро и насыщено. Это было так вкусно, что он не мог остановиться!

— Это так вкусно. Мне нравится вкус этого рака. Было бы здорово, если бы он был острее, — сказала Эми, втягивая воздух.

— А мне кажется, что это уже очень остро, — Джейн фыркнула и надула красные губы. Она не могла понять остроты, но и не могла перестать есть.

Поедая раков в течение трех дней, Майк специально приготовил морского окуня на пару. Это был дикий морской окунь, пойманный на обратном пути. Майк попробовал кусочек рыбы, и ее текстура была мягкой и нежной. Его вкус был даже очень вкусным и свежим. Без сомнения, это была отличная рыба, пойманная в дикой природе.

* * *

— Стив, никто не знает морепродукты лучше, чем я. Я действительно не верю тебе, когда ты говоришь, что это самая вкусная креветка на островах Демонов. Что может быть лучше королевских креветок-богомолов с острова Пхи-Пхи? — Сказал демон средних лет с гигантским носом и густыми светлыми волосами стоявшему рядом с ним молодому демону.

Тони Муди, редкий гурман среди демонов, был обозревателем многих известных журналов для гурманов. Он продемонстрировал классические деликатесы со всех островов архипелага Демонических Островов всем гурманам на Норландском континенте. Он был известен написанием всевозможных обзоров морепродуктов и был известен как гурман, лучше всех разбирающийся в морепродуктах.

Тони посетил близлежащий остров Бездны, когда готовился написать обзор его самых известных жареных свиных ножек, чтобы доказать, что он может писать и о других продуктах питания, помимо морепродуктов.

Однако он был немного разочарован, так как жареные свиные ножки не преподнесли ему слишком много сюрпризов. Несмотря на то, что он обладал особыми чертами демона бездны, с грубой техникой обжаривания, боевой кабан-дикообраз не был таким красивым, как он представлял. Следовательно, он понятия не имел, что написать для своей следующей колонки.

Поскольку демоны бездны были лучшими среди 10 лучших племен демонов, продажи журнала должны были бы быть хорошими, если бы они использовали специальное блюдо демонов бездны в качестве уловки.

Однако, помимо уловки, как художественно справиться с тусклым вкусом и кровавым методом еды и при этом не преувеличивать настолько, чтобы это могло разочаровать клиентов, которые пришли после прочтения об этом, потребовало бы от него потратить некоторое время на преодоление этих проблем.

Остров Бездны находился недалеко от острова Панциря, и его хороший друг жил на острове Панциря, поэтому он приехал навестить его.

Стив настоял на том, чтобы привести его поесть так называемых самых вкусных раков. Это его немного не убедило, так как никто не знал морепродукты лучше него. Что касается креветок, то самыми вкусными должны быть королевские креветки-богомолы на острове Пхи-Пхи.

Никто не умел готовить креветок лучше, чем Пхи-Пхи на островах Демонов.

Что касается острова Панциря, то он имел уникальный статус в кулинарном мире островов Демонов. Он был известен своей дешевизной и беспорядком. Иногда некоторые повара становились знаменитыми, но как только они получали известность, их нанимали другие племена. Они бы не предпочли оставаться на острове Панциря.

По словам Стива, этот новый ресторан открылся всего два-три дня назад.

Хотя он и не ожидал многого, его удивило то, что у дверей уже выстроилась очередь из десятков демонов. Это не было обычным явлением на острове Панциря, который был известен своей хаотичностью.

— Ты узнаешь, какой у них вкус, когда попробуешь. Однако позволь мне кое-что сказать тебе: пожалуйста, помни о своей речи и поведении позже, когда мы будем в ресторане. Хотя ты идеальный джентльмен, не проявляй неуважения к даме-боссу и обслуживающему персоналу, — серьезно предупредил Стив Тони.

— Ой? Почему он такой особенный? — Тони было немного любопытно.

— В день открытия леди-босс и маленькая босс убили покупателя, который отказался платить в качестве предложения небесам. Вчера сотрудники Дворца десяти королей пришли устроить неприятности и выгнали покупателя. Затем все четыре члена Дворца десяти королей были избиты и вышвырнуты из ресторана. Хотя ты известнее, тебе все равно придется вести себя нормально, если ты не хочешь, чтобы тебя вышвырнули из ресторана.

— Хорошо, мне уже страшно, — Тони удивленно кивнул. Крутой человек, осмелившийся выкинуть людей Дворца десяти королей, действительно был редкостью на острове Панциря.

Вскоре дверь ресторана открылась, и из нее вышел молодой демон. Он объявил хриплым голосом и с неловким выражением лица: «Ресторан начал свою работу. Пожалуйста, входите».

— Что это за демон? — Тони оценил Майка. Он побывал почти на всех островах Демонов и немного знал о большинстве демонов, но не мог понять, что это за демон, у которого на голове была пара клешней, что было очень странно.

— Я тоже понятия не имею. Я предполагаю, что он принадлежит к тем племенам, которые были почти уничтожены, — Стив покачал головой. Он тоже не мог распознать, что за демон этот босс.

Ворота двора были открыты, и посетители хлынули внутрь. Места во дворе были быстро заполнены, а остальные посетители вошли в ресторан и тоже заняли все места.

Джейн быстро поставила на улице ряд складных столов и стульев, чтобы клиенты могли занять свои места.

— Неужели он настолько привлекателен, что достиг такого стандарта за два дня? — Тони не мог не пробормотать, когда увидел около 100 клиентов, которые заняли свои места.

— Я же пообещал, что ты не захочешь писать о каких-то бездонных жареных свиных ножках в колонке этого месяца после того, как съешь этих раков, — Стив усмехнулся, когда вел Тони к столику в центре.

— Ах. Я провел пять дней на острове Бездны, чтобы написать эту колонку. Ты хоть представляешь, каково это провести пять дней в бездне, наполненной зловонием свиной мочи? Я бы ни за что не отказался от такой труднодоступной информации, — Тони был ошеломлен. Он совершенно не поверил словам Стива.

Стив не спешил опровергать его. Он взял карточку с номером на столе, чтобы посмотреть, а затем с восхищением спросил занятого своими приготовлениями Майка: «Босс, вы представляете сегодня новый вкус раков?»

— Да. Новинка сегодняшнего дня — раки с тринадцатью специями, — небрежно ответил Майк.

<http://tl.rulate.ru/book/15113/1729473>