

— Тринадцать специй? — Тони нахмурился. Что это будет за аромат? Он впервые услышал о таком аромате после стольких лет, проведенных на островах Демонов.

Должно быть, это просто альтернативное описание, утешал себя Тони в глубине души. У каждого племени демонов было свое понимание приготовления пищи. У них даже могут быть разные названия для одних и тех же способов приготовления.

— Что это за креветка? — Тони наблюдал, как Майк выхватывает зеленовато-черную большую креветку, у которой была пара сверкающих глаз из большого пруда. Его большие клешни все еще колыхались в воздухе, и он весил более 1 кг, что более чем вдвое превышало размер королевских креветок-богомоллов на острове Пхи-Пхи. Они никогда не видели такой странной креветки такого цвета. Даже другие креветки примерно такого же размера были зелеными, так почему же они были черными?

— Как это? Разве эти раки не большие и мясистые? — Стив не мог не комментировать самодовольно, увидев выражение лица Тони.

По сравнению с Тони, он был любителем, когда дело доходило до комментариев о еде. Но на этот раз он хотел, чтобы Тони узнал их вкус. Раки собирались победить свиные ножки из бездны, из-за которых его друг страдал пять дней.

Тони слегка покачал головой, прокомментировав: «Панцирь этой креветки зеленовато-черный, поэтому ее должно быть очень трудно и неудобно есть. Даже если повар захочет обработать его, мясо при этом точно повредится. Следовательно, это не лучший ингредиент...»

Дон... Дон... Дон...

Прежде чем Тони успел закончить говорить, в металлический таз сбоку были брошены раки с открытой спиной, издававшие серию резких звуков. Каждый звук казался Тони ударом по лицу.

Увидев вспышку тесака и не имея возможности видеть сам тесак, прочный панцирь уже был открыт, но мясо совсем не пострадало. Тони не мог не встать с открытым ртом от изумления. Эти режущие навыки... Были просто невероятными!

— Сядь, сядь. Это только часть обычных процедур, — Стив с улыбкой прижал потрясенного Тони к стулу.

— Должен признать, что навыки ножа у этого босса просто исключительны. Однако навыки нарезки — это лишь базовый навык повара. Наиболее важным фактором, определяющим вкус пищи после ее приготовления, является техника приготовления, — Тони быстро сменил свое выражение лица на научное. Большинство поваров-демонов готовили очень грубо. Редко можно было увидеть такие тонкие режущие навыки, поэтому он потерял контроль над своим выражением лица.

Майк быстро наполнил три больших вока раками. Майк взял сбоку урну с белым вином и вытащил пробку. Мгновенно рассеялся насыщенный аромат алкоголя. Он вылил из нее небольшую ложку и облил раков, которые все еще двигались. Затем он добавил пучок нарезанного имбиря и накрыл их крышкой.

Многие любители вина не могли не вдохнуть несколько глубоких вдохов от аромата вина. Их глаза загорелись, когда они посмотрели на урну с вином в руке Майка.

— Это не для продажи, — Майк покачал головой. Он уже догадался об их мыслях.

— Это этап маринования, чтобы избавиться от рыбного запаха. Некоторые повара-демоны также используют алкоголь, чтобы избавиться от запаха, и это довольно эффективно, но я не могу определить, что это за вино. Его аромат очень особенный, и он пахнет довольно сильно. Это должен быть ликер, — Тони закрыл глаза, чтобы почувствовать аромат вина, но все еще не мог определить, что это было за вино.

— Извините, а какой вкус раков вы хотите заказать? — Джейн подошла спросить Тони и Стива.

— Я возьму по одному раку на каждый из трех вкусов и большую кружку пива, — ответил Стив, прежде чем перевернуть карточку с номером и протянуть ее Тони. «Посмотри, какой вкус тебе нужен».

— Меню такое простое? — Тони все еще не понимал, почему раньше в этом ресторане не было меню. Он не ожидал, что меню уже было упрощено и напечатано на карточке с номером. Кроме того, для заказа было доступно только три вкуса раков и алкогольный напиток под названием пиво. Он сказал Джейн: «Я хочу все, что есть в меню».

— Хорошо, пожалуйста, подождите минутку, — Джейн кивнула и подошла к следующему столу.

— Я не ожидал, что стандарт обслуживания на острове Панциря уже поднялся до такого уровня, да и стиль формы тоже особенный, — удивленно сказал Тони, глядя на спину Джейн. Во время его последнего визита все официанты демонов кричали, предоставляя свои услуги, и это произвело на него очень плохое впечатление.

— К сожалению, только этот ресторан улучшился за три года, — Стив пожал плечами.

— Ой. Есть даже красивая суккуб, — взгляд Тони упал на Анжелу, стоящую у дверей ресторана. Из-за ее изысканной фигуры и соблазнительного лица людям было трудно оторвать от нее взгляды. Скорее всего, они не смогли найти суккуба, которая была бы столь же красива, как она, на всех островах Демонов.

Многие демоны тоже не могли не оценить ее тайно. Квартал красных фонарей был бы шумным, если бы там появилась такая красивая суккуб.

Майк также бросил взгляд на Анжелу. Его величайшей задачей в этот вечер было обратить внимание посетителей с красивой женщины на раков.

Он разогрел вок на большом огне, прежде чем влить растительное масло. Затем он добавил всевозможные специи в соответствии с их порядком. Три печи работали одновременно, и в трех воках валялись раки с тремя разными вкусами.

— Тринадцать специй должны быть чем-то вроде особой специей, верно? Это имя звучит довольно странно, — сказал Тони после анализа. В наши дни повара любили придумывать какие-нибудь уловки для своих блюд.

— Неа. Тринадцать специй — это всего лишь 13 видов специй. Конечно, количество специй в рецепте уже превысило это число, — Майк недовольно покачал головой. Он чувствовал знакомое чувство от этого клиента. Он должен быть кулинарным критиком.

«...» Тони.

Его ошеломили.

Стив усмехнулся. Это был его первый раз, когда Тони потерпел неудачу. Это действительно было правильно для него приехать сегодня.

Майк встал между тремя воками, и зеленовато-черные раки, которые метались в воке, медленно покраснели. Также начали распространяться три отчетливо разных аромата.

— Этот аромат... Я вообще не могу определить, какие специи были добавлены, но они так приятно пахнут! — Тони, сидевший довольно близко к трем вокам, пробормотал удивленно, когда его глаза расширились.

Раскаленных раков залили пивом, а затем накрыли крышкой. Огонь увеличили, чтобы пиво закипело, а затем варили на среднем огне. Когда настало подходящее время снять крышку, Майк увеличил огонь, чтобы уменьшить подливу, и свежесть раков слилась со всеми различными вкусами специй, становясь все более насыщенной.

Покупатели уже были знакомы с острыми раками и чесночными раками, которые были выпущены ранее. Тем не менее, раки с тринадцатью специями, которых только что представили, привлекли внимание каждого покупателя.

Богатый и сложный аромат и многослойность представленного аромата потрясли всех.

— Ваши раки, — Джейн подошла с подносом и поставила шесть тарелок перед Тони и Стивом.

«Глоток». Тони не мог не проглотить слюну. Глядя на острых раков, покрытых красным маслом, чесночных раков, покрытых измельченным чесноком, и раков с тринадцатью специями, обладающих уникальным ароматом, он с трудом мог выбрать, с какого из них начать.

<http://tl.rulate.ru/book/15113/1729474>