

— Исходя из опыта, следует начинать с блюда с легчайшим вкусом. В противном случае это может сильно повлиять на вкус еды, — Тони подпер подбородок и задумался, глядя на трех больших креветок перед собой. У кого из них был самый легкий вкус?

— Я предлагаю тебе сначала съесть чесночного рака, потому что острота острого рака — действительно не шутка, — напомнил ему Стив, хватая чесночного рака. Он открутил голову и обмакнул ее в измельченный чеснок, прежде чем начать сосать ее, обнажив удовлетворенную улыбку.

Тони посмотрел на Стива, который наслаждался едой, и его взгляд остановился на чесночном раке в центре. Мелко измельченный чеснок после обжарки стал золотисто-коричневым, и весь рак пропитался насыщенным ароматом чеснока. Удивительно, но у чеснока не было обычного вкуса, и он был явно более мягким по сравнению с раком из тринадцати приправ.

— О, я впервые вижу, как чеснок используют в качестве гарнира к морепродуктам. Если подать это блюдо вампирам, они, скорее всего, сразу же проявят свой истинный облик, — Тони улыбнулся и тоже снял клешню с рака.

Он ударил в клешню тыльной стороной ножа, и на ней появилась небольшая трещина. Он нажал сильнее, и панцирь раскололся надвое. Раскрылось податливое мясо.

Мясо рака было очень эластичным, и соус просочился в клешню через щели. Таким образом, он мог видеть, что у этого рака был очень хороший контроль температуры, и он был извлечен из вока в нужное время.

Однако на его лице была нотка нерешительности, когда он посмотрел на белое нежное мясо рака, а затем на чеснок в тарелке.

Тони не любил чеснок. Эту приправу, которую предпочитают люди, нечасто можно было увидеть на островах Демонов. Свежие морепродукты, похоже, не очень хорошо сочетались с сильно пахнущим чесноком, и у него был отвратительный, возбуждающий пряный запах.

В прошлом месяце он ел сашими из живой рыбы с зубчиком чеснока на острове. Вкус чеснока остался во рту на несколько дней, и следующие несколько дней воздух за его спиной был не очень свежим.

— Если ты съешь клешню, не окунув в измельченный чеснок, это блюдо потеряет свою душу, — сказал ему Стив, опуская голову рака. Затем он открутил клешню и вытащил из нее податливое мясо, прежде чем обвалить его в измельченном чесноке. Покрыв мясо слоем золотистого блестящего измельченного чеснока, он откусил половину и показал удовлетворенное выражение лица.

— Думаю, ты разыгрываешь меня, но у меня нет доказательств, — Тони на мгновение поколебался, прежде чем покатавать мясо в тарелке и покрыть его слоем измельченного

чеснока.

Я откушу немного. Даже если вкус очень сильный, он скоро закончится после того, как я потерплю его мгновение, подумал Тони, а затем прикусил клешню, покрытую измельченным чесноком.

Мясо рака, которое было покрыто измельченным чесноком, сначала отдало свой вкус на кончике языка. Текстура была на удивление мягкой, а уникальная пряность чеснока отсутствовала. После жарки чеснок приобрел изысканный вкус, который мгновенно активировал вкусовые рецепторы.

А мягкое мясо рака прекрасно дополняло восхитительный чесночный фарш, и оно становилось еще более вкусным, когда он его жевал.

Почему у чеснока такой вкус? Он полностью отличается от чеснока, который я ел раньше! Этот вкус так прекрасен. Он такой нежный, как ласка моря, но при этом очень богатый. Это не украдо изюминку и свежесть мяса рака, а наоборот, сделало его вкус еще более восхитительным!

Это вкусно! Как ему удалось сделать вкус раков таким божественным?!

По сравнению с ним королевских креветок-богомолов можно было считать только младшими братьями. Это настоящий король раков!

Съешь это. Забудь о королевских креветках-богомолы.

Сердце Тони было полно шока. Этот кусочек рака полностью изменил его представление о морепродуктах.

Он действительно не мог представить, что есть повара, которые могут сделать креветок такими уникальными и изысканными.

Даже такой, как он, который побродил почти на всех островах Демонов и лучше всех знал морепродукты в этом мире, был шокирован.

Он обмакнул вторую половину мяса в измельченный чеснок, прежде чем съесть его еще раз. Тони почувствовал прекрасный вкус, распускающийся на кончике его языка, и показал ту же блаженную улыбку, что и Стив.

Тони отложил пустые клешни и спросил Майка: «Босс, вы неправильно узнали чеснок? Чеснок, который у меня был раньше, никогда не был таким вкусным». Он все больше убеждался, что босс совершил большую ошибку, давая название блюду. Он продолжил: «Никто не знает чеснок лучше меня. Это такая еда, после которой хочется плакать. Это неприятный

ингредиент».

— Ты об этом говоришь? — Майк резал чеснок, когда Тони говорил об этом. Он сместил весь измельченный чеснок в вок, а затем бросил небольшой зубчик чеснока на стол Тони и сказал: «Это обычный чеснок».

Тони уставился на прыгающий перед ним зубчик чеснока. Он был покрыт светло-лиловой кожей, и легкий пряный аромат уже начал распространяться. Он ничем не отличался от чеснока, который он видел раньше.

Тем временем измельченный чеснок в воке Майка начал постепенно становиться золотистым, а аромат медленно распускался. Пахло точно так же, как измельченный чеснок в чесночных раках.

Тони был ошеломлен.

Г (V` ) Г

У меня все еще есть моя репутация?

Я самый известный кулинарный критик в расе демонов!

Стив, пока пил пиво из кружки, засмеялся, а затем резко закашлялся. Он никогда раньше не видел такого выражения на лице Тони.

— Хм? Разве это не мастер Тони? Я уже видел его портрет в журнале Идеальной Еды.

— Это тот кулинарный критик, который говорит, что лучше всех разбирается в морепродуктах? Похоже, он не очень хорошо разбирался в вещах. Он даже неправильно распознал специи.

— Может быть, Босс Аид просто слишком уникален.

Некоторые клиенты узнали Тони. Репутация великого кулинарного критика распространилась повсюду.

Обычно в такой момент Тони держался в тени, вставая, чтобы помахать всем, прежде чем раздавать автографы одному или двум фанатам, и провести живую обзор еды на глазах у всех восхищенных взглядов. Тогда он получит больше поклонников в процессе.

Но сегодня... Тони продолжал совершать ошибки, и люди замечали их, поэтому он немного запаниковал. Теперь его важнейшей задачей стала защита его профессионализма и репутации.

— Я считаю, что это очень творческий способ готовки. Благодаря правильному методу чеснок получился восхитительным, — Тони улыбнулся. Хотя он в глубине души ругал Майка, чесночные раки были действительно очень вкусными, и он не мог сказать слов, которые были бы против его сердца. Это выглядело бы очень непрофессионально.

Тот, кто много говорит, много заблуждается. После своего замечания Тони быстро возобновил дегустацию чесночных раков.

Раку сделали разрез на спине от головы до хвоста, но мясо нисколько не повредилось. Он очистил рака от панциря и обмакнул в измельченный чеснок. Он откусил большой кусок, и тогда весь его мир мгновенно стал целостным.

<http://tl.rulate.ru/book/15113/1729475>