

— Ну как? Сравнимо ли это с жареными свиными ножками? — Спросил Стив у Тони, который поднимал тарелку и слизывал чеснок с тарелки.

— Если бы ты сказал мне, что раньше здесь были такие восхитительные раки, окровавленные жареные свиные ножки были бы вне поля зрения, — сказал Тони со сложным выражением лица.

— Похоже, для тебя это тоже было не из приятных впечатлений, — Стив пожал плечами. Демоны Бездны всегда очень гордились собой. Хотя Тони был известен в кулинарных кругах, демонам бездны, оседлавшим свиней, он не был VIP-персоной, к которой им нужно было относиться с уважением. В противном случае ему не пришлось бы провести там пять дней, прежде чем он смог бы съесть жареные свиные ножки.

— Думаю, я уже влюблен в остров Панциря. Слегка соленый ветер, красивый и вежливый обслуживающий персонал и вкуснейшие чесночные раки. Это просто невероятно фантастический опыт, — Тони был поражен. Когда он поставил миску, его голод все еще не был утолен.

Стив посмотрел на оставшихся острого рака и рака с тринадцатью специями и спросил Майка: «Босс, острые раки или раки с тринадцатью специями тяжелее?»

— Тебе все еще нужно спрашивать об этом? В тринадцати специях так много специй, что он должен быть тяжелее. Конечно, сначала надо съесть острых раков, — Тони усмехнулся, чувствуя себя немного раздраженным вопросом Стива.

— Мой личный совет — сначала съесть тринадцать специй, — спокойно ответил Майк.

— Хм? — Тони был ошеломлен.

— Хорошо, — ответил Стив, прежде чем схватить рака с тринадцатью специями. Он сказал Тони: «Тебе лучше не недооценивать острых раков Босса, иначе ты пожалеешь об этом».

— Ха. О чем беспокоиться. Я демон, попробовавший жареную овцу целиком с вулканическим перцем чили на острове Вулканов. Как простые раки могут доставить мне неприятности? — Сказал Тони с расслабленным выражением лица. Он не принял близко к сердцу слова Стива. Однако после некоторого колебания он все же решил сначала съесть рака с тринадцатью специями.

По сравнению с мягким и необычным ароматом измельченного чеснока, аромат тринадцати специй был более сложным и многослойным. Этот аромат, состоящий из множества разных специй, на самом деле был смешан в одной креветке.

Повар обычно ненавидел беспорядок, когда готовил. Это не только разрушит вкус еды, но и

вызовет странный вкус из-за столкновения специй.

На островах Демонов было всего три-четыре специи, которые обычно использовали повара. В основном это было сделано для того, чтобы удалить рыбный запах и сделать простую приправу, чтобы морепродукты, только что выловленные в море, и дичь, добываемая на островах, могли в максимальной степени продемонстрировать свой свежий вкус.

Однако Майк добавил в рака 13 и более специй и приправ, что было невероятно.

Тони вдохнул этот запах и слегка нахмурил брови. Кроме морской соли, он не смог идентифицировать никакие другие специи.

Поскольку он был кулинарным критиком, ценившим себя за исключительное обоняние, это заставило его почувствовать себя побежденным.

Тем не менее, многие специи не делали аромат грязным и трудным для восприятия. Если бы он воспринял его полностью, то вместо этого его постепенно привлекло бы удивительное многослойное ощущение.

Очень сложно определить, смешал ли шеф-повар этот аромат случайным образом или создал его намеренно. Более того, сможет ли повар каждый раз воспроизводить один и тот же вкус и аромат — это проверка его способностей. Тони задумался, а затем потянулся, чтобы открутить голову. Он снял панцирь и обнажил масло рака под ним, прежде чем высосать его.

Масло уже было пропитано подливой. Свежее масло столкнулось со сложным вкусом, из-за чего вкусовые рецепторы поначалу были немного в хаосе. Вкусовые рецепторы не знали, какой вкус в первую очередь передать в мозг. Сразу же казалось, что приправы и специи достигли определенного согласия, и на сцену начали выходить всевозможные виды, демонстрирующие свои отличительные чудесные вкусы.

Онемевший, пряный, свежий, насыщенный, сладкий, нежный, хрустящий... Какая-то неожиданная битва происходила у него во рту прямо сейчас. Без всяких сомнений, Тони потерпел полное поражение.

В этот момент он наконец согласился со словами босса. Было добавлено более 13 специй.

Более того, этот полный и сложный вкус и удивительное многослойное ощущение продемонстрировали удивительные навыки шеф-повара в отношении использования специй.

Он все еще чувствовал послевкусие во рту после того, как проглотил. Он продолжил есть, потому что просто не мог остановиться!

Тони полностью отдался этим пьянящим тринадцати специям.

— Эти раки с тринадцатью специями не уступают чесночным ракам. Никакие другие блюда не могли сравниться с ними на островах Демонов, — Тони показал большой палец, а затем продолжил чистить панцирь и есть мясо, пропитанное подливой из тринадцати приправ. После того, как он закончил, во рту было изысканное послевкусие.

После того, как Тони съел рака с тринадцатью специями, взгляд упал на последнего острого рака. Рак с чесноком и рак с тринадцатью специями уже преподнесли ему множество сюрпризов. Рак с легким вкусом чеснока и рак с тринадцатью специями уже разбили все его представления о креветках.

А что особенного в этом остром раке?

Фактически, он уже не ожидал многого. Ведь повару уже было непросто получить одно изумительное авторское блюдо. Повар, который старался все делать хорошо, обычно терпел неудачу.

— Острые раки действительно мои любимые, — Стив уже наслаждался острым раком, фыркая и пыхтя. Он нашел момент, чтобы проглотить ледяное пиво, прежде чем издать долгий вздох облегчения. Удовлетворение на его лице заставляло людей, наблюдавших за ним, скривить губы.

Неужели он так преувеличивает? Тони сомневался, поэтому протянул руку, чтобы схватить рака. Он открыл спину, достал кусок мяса и обмакнул его в красный соус, прежде чем откусить.

Онемение и пряность расцвели на кончике языка. Это был даже более взрывной вкус, чем у рака с тринадцатью специями. Он активировал слегка утомленные вкусовые рецепторы и взбодрил их. Они начали безумно приветствовать эту остроту.

Лицо Тони мгновенно покраснело. Не многие племена демонов на островах Демонов любят острую пищу, поэтому он не умел их есть. Однако, как профессиональному кулинарному критику, обычная пряность не вызвала бы большой реакции. Но от этого онемевшего и острого ощущения у него возникло ощущение, будто его задницу внезапно проткнула игла, и он задрожал.

Онемение языка продолжалось недолго. После жевания мяса, которое впитало пряный соус, на сцену начали выходить свежесть и ароматная пряность, которые принесли с собой беспрецедентный изумительный опыт.

— Шш... Ву... Шш... Ву...

Тони начал задыхаться, проглотив кусок мяса. Помимо восхитительности, онемение остроты было его самым большим ощущением. На лбу у него уже выступили капельки пота. Это был сильный вкус, которого он никогда раньше не испытывал. Это было намного сильнее, чем

кровавые жареные свиные ножки, которые у него были вчера.

— В это время лучше всего выпить ледяного пива, — Стив жестом поднял кружку, прежде чем запрокинуть голову, чтобы выпить большой глоток.

О, да. Пиво! Глаза Тони загорелись, когда он тоже взял кружку. Черная каменная кружка была холодной в его руках, что доставляло ему освежающее ощущение. Он жадно выпил большой глоток.

Шшш...

В его мозгу автоматически появился звук.

— Так приятно!

Тони похвалил это!

<http://tl.rulate.ru/book/15113/1729476>