Приготовить восхитительное блюдо из раков было непросто. Даже для Майка, который был редким гением, его все еще пытали на грани смерти на испытательном поле для Бога кулинарии. Он освоил блюдо только после многих испытаний. Провести трехдневный ускоренный курс для группы демонов, чтобы научить их делать раков, было непростой задачей.

Следовательно, после того, как Майк собрал 10 членов ускоренного класса в самую последнюю минуту, он разделил их на три небольшие группы по 3–3–4. Каждая группа узнает один вкус рака, и это не будет полная версия. Вместо этого они будут узнавать об упрощенной и ускоренной версии.

Конечно, упрощенная версия была очень упрощена технически. Специи, которые было трудно найти на островах Демонов, были удалены и заменены некоторыми специями местного производства. Затем методы приготовления были упрощены, чтобы облегчить приготовление, не влияя на вкус и текстуру раков.

— Раки с тринадцатью специями, — Китар был очень рад услышать команду, в которую он был назначен. Хотя он мог научиться только одному из способов приготовления раков, но если он мог овладеть им, найдутся клиенты, которым он понравится.

— Я не ожидал, что получу острых раков. Мне больше всего нравятся острые раки, — пробормотал Иван, не менее довольный. Вкусные острые раки уже стали его любимым блюдом. Пока он мог справиться с этим, это могло стать пищевым увлечением племени каменных троллей.

У других демонов тоже было ожидание на лицах. Многие из них были посетителями ресторана. После того, как они попробовали, они были очарованы восхитительным вкусом раков, и они решили попробовать, прочитав объявление. Если бы они действительно могли овладеть этим, независимо от того, находится ли он на острове Панциря или на другом острове, это был бы очень ценный жизненный навык.

Майк жестом велел им успокоиться, прежде чем подойти к пруду. Он выловил раков и сказал: «Хорошо, команды сформированы. А теперь перейдем к тому, как готовятся раки. Первым делом очистите и обработайте раков. Во-первых, мы должны положить купленных раков в чистую воду и оставить там на несколько часов...»

Чистка, открытие спины, обработка. Майк потратил немало времени на объяснение того, как обрабатывать раков. Он даже провел детальную демонстрацию.

Обработка ингредиентов была началом блюда и важнейшим краеугольным камнем. Несмотря на то, что это был ускоренный урок, Майк не хотел просто покончить с этим. В конце концов, эти ученики будут носить его имя. Он не хотел навредить своей репутации.

Как будто они чувствовали серьезное отношение Майка, все ученики тоже обращали серьезное внимание. Некоторые даже достали блокноты, чтобы делать заметки.

— Отложите обработанных раков в сторону и замаринуйте их с небольшим количеством сырого имбиря перед приготовлением необходимых нам ингредиентов. Во-первых, давайте посмотрим, какие ингредиенты нужны острым ракам…

Затем Майк начал учить их готовить раков. Чили можно было легко получить на островах Демонов, но сычуаньский перец был редкостью или вообще отсутствовал. Однако острые раки потеряли бы половину своей души, если бы не добавили сычуаньский перец. Следовательно, ему пришлось вести переговоры с системой и купить у нее сычуаньский перец, прежде чем продать его другим демонам. Затем он даст им семена сычуаньского перца, чтобы они выращивали их самостоятельно.

Что касается чесночных раков, все было намного проще. Хотя большинство демонов не любили есть чеснок, это был не редкий ингредиент, и его было очень легко выращивать.

Что касается тринадцати специй, это действительно была самая большая проблема, с которой столкнулся Майк.

Очевидно, он не мог доставить порошок тринадцати специй напрямую демонам. Он уезжал через несколько дней, и расстояние между ними не позволяло им установить стабильную торговлю.

Поэтому Майку пришлось выбрать десятки часто встречающихся специй с островов Демонов и смешать их в соответствии с рекомендуемыми количествами системы и своим собственным опытом в альтернативной версии тринадцати специй.

Откровенно говоря, тринадцати специям, которым не хватало некоторых специальных трав, немного не хватало аромата и текстуры, но аромат все еще считался богатым и достигал отличительных черт: онемевшего, острого, насыщенного, ароматного и сладкого. Он уже был очень выдающимся как переработанная версия тринадцати специй.

Майк только рассказал о методах приготовления острых раков перед началом обеда.

— Вы все поняли? — Майк спросил Ивана и двух других демонов.

— Мои глаза поняли это, — Иван честно кивнул.

Два других демона тоже смущенно почесали в затылках. Хотя босс учил очень подробно и серьезно, они могли лишь приблизительно запомнить процедуры. Они не были уверены, что сделают это сами.

— Все нормально. Нам всем сначала нужно научиться готовить, наблюдая за происходящим. У вас у всех еще есть три дня. Если вы уделяете серьезное внимание, вы сможете научиться, — Майк улыбнулся. Он посмотрел на время и сказал: «Если вам больше нечего делать днем, вы

можете посмотреть, как я готовлю раков. Версия, которой я вас научил, является упрощенной. Что касается полной версии, вы можете посмотреть сами. То, насколько многому вы научитесь, будет зависеть от вас самих».

Услышав это, глаза всех демонов загорелись. Все они сказали, что хотят остаться и продолжить обучение.

Обеденная служба была занятой, как обычно. По мере того, как ресторан с раками становился все более и более известным, все больше и больше демонов на острове Панциря начали слышать, что многие клиенты все еще приходят, хотя раки продавались по 100 медных монет за каждого. Следовательно, все они пришли, потому что им было любопытно.

Тони и Стив сегодня тоже пришли в ресторан. Потратив всю ночь на написание рукописи, Тони проспал до полудня, прежде чем встал. Он потащил Стива в ресторан, где подают раков, как только проснулся. Он сказал, что ему нужно съесть еще немного раков для вдохновения, чтобы он мог лучше редактировать свою статью.

— Стив, ты можешь мне не верить, но после написания этой рукописи вчера вечером я чувствую, что моя жизнь уже достигла своего пика. Возможно, я никогда больше не напишу еще одно такое же хорошее эссе, — взволнованно сказал Тони Стиву с парой темных кругов под глазами.

— Ты должен взять меня в поездку, когда получишь премию за рукопись этого месяца, — Стив усмехнулся.

Тони похлопал себя по груди и пообещал: «Конечно. Если эта статья станет популярной, просто скажи, куда ты хочешь пойти или поесть».

— Ты обещал. Тогда не обвиняй меня в том, что я выложусь изо всех сил.

* * *

Майк бродил между тремя большими воками и легко готовил раков с тремя разными вкусами одновременно.

Десять учеников внимательно наблюдали за ним с близкого расстояния. Их взгляды наполнились восхищением, а лица — благоговением.

Джастин и Гемина пошли в ресторан, где подают раков, и, когда они собирались войти, Джастин увидел объявление на двери. Он остановился и с любопытством спросил: «Мама, смотри. В нем говорится, что вы должны дать 500 медных монет, чтобы зарегистрироваться в качестве ученика. Отец снова прячет деньги за твоей спиной?»

— Ха. Он пожалеет об этом, — Гемина холодно ухмыльнулась, и ее взгляд остановился на Иване во дворе.

Иван, который внимательно наблюдал, как Майк готовит раков, внезапно вздрогнул и инстинктивно выглянул. Он встретился лицом к лицу с убийственным взглядом Гемины, и выражение его лица мгновенно изменилось. Он внезапно кое-что понял, шагнул к Майку и прошептал: «Босс Аид, могу я вас кое о чем побеспокоить…»

http://tl.rulate.ru/book/15113/1729484