

— Мне все еще нужно продолжать есть это? — Ванесса была подавлена. Она думала, что сможет попробовать острое тушеное мясо, когда вернется мистер Майк. В конце концов, она все же была разочарована.

Поразмыслив, Майк продолжил: «Приходи в ресторан в 14:00 позже. Я найду двух экспертов для оценки твоих зубов. Посмотрим, сможем ли мы их исправить».

— Хорошо, — глаза Ванессы загорелись. Если Босс Майк называл их экспертами, они должны были быть грозными. Может, они в одно мгновение поправят ей зубы, и она сможет есть все, что ей нравится.

Майк поприветствовал всех своих постоянных клиентов, прежде чем привести Рену в ресторан.

На кухне Ферис и Камилла уже начали готовить все ингредиенты, необходимые для обеда. У них были совершенно разные стили резки, но они были одинаково эффективны. Стопки с правильно рассортированными ингредиентами были размещены сбоку, и Майк мог просто потянуться за ними, когда готовил позже.

Майк поднялся наверх, чтобы переодеться в чистый костюм. Он надел фартук, вымыл руки и начал готовить пудинг тофу.

Сегодня на обед он должен был подать 400 порций пудинга тофу, так что рабочая нагрузка была больше, чем обычно. Однако это было просто увеличение количества, что не было большой проблемой.

Рена внимательно наблюдала за Майком со стороны. Последние несколько дней она остро ощущала пылкую любовь этих женщин к пудингу тофу. Помимо того, что он был восхитительным, он также оказывал очень хорошее восстанавливающее действие на кожу.

Когда Майк увидел, что Рена внимательно наблюдает, он решил объяснить, как делать пудинг. «Процесс приготовления пудинга тофу может показаться сложным, но на самом деле это несложно после того, как ты его освоишь. Если ты хорошо представляешь время...»

Вскоре в ресторан прибыли Мия и остальные. Мия прошла на кухню и с любопытством спросила Майка: «Босс, какое новое блюдо ты выпускаешь сегодня? Можешь сказать нам сейчас?»

— Новинка, которую мы сегодня выпускаем, — это тушеные раки. Вы, ребята, сидите там и ждите обеда. У нас будет это на обед, — Майк улыбнулся.

— Тушеные раки? — Все были немного озадачены. Как бы то ни было, они так и не поняли, как босс называл свои блюда.

— Тогда я возьму двух. Две большие креветки, — заявила Эми, которая только что вернулась из школы и побежала на кухню.

— Хорошо, — Майк кивнул и вытащил несколько раков из аквариума в углу.

Раки, которых система поставляла с базы разведения, были явно намного чище, чем пойманные рыбаками. На них не было ни песка, ни грязи, и их можно было готовить сразу после мытья чистой водой.

— Какая большая креветка, — все дамы были потрясены, увидев килограммового рака в руках Майка.

По сравнению с большими креветками, из которых готовили жареный рис Янчжоу, этот рак может считаться огромным.

— Эта креветка выловлена в море? У нее запах моря? — С любопытством спросила Джина.

— Да. Эти раки обитают в море, — Майк кивнул с улыбкой. Он достал Толстоголовую рыбу со стойки для ножей и начал открывать спину раков и разрабатывать их.

Пространство кухни увеличилось вдвое, когда он ранее расширил выделенную зону для приготовления горячих горшков. Теперь было много дополнительного места, так что даже после установки трех гигантских воков не было тесно.

Майк решил отложить выпуск трех вкусов, которые были представлены на островах Демонов. Иметь те же вкусы было равносильно раскрытию себя.

К счастью, у него остались еще три вкуса раков, которые он мог выпустить. Днем он планировал выпустить тушеных раков. Раки на пару и охлажденные раки будут постепенно выпускаться позже.

После того, как на островах Демонов утихнет жара, он рассмотрит возможность выпустить острых, чесночных и раков с тринадцатью специями.

Что касается тушеных раков, то мастерство в технике тушения решит, сможет ли блюдо из раков достичь стандарта деликатесов.

Он отложил обработанных раков в сторону и налил масло в нагретый вок. После того, как масло нагрелось, он добавил специи и осторожно обжарил их. Медленно выходил аромат специй.

Затем он поместил обработанных раков в вок и быстро обжарил их. Зеленовато-черные раки

медленно покраснели, и легкий аромат начал рассеиваться.

Затем он добавил пиво, так чтобы полностью покрыло раков. Он быстро накрыл вок и начал тушить.

Тушение должно было позволить специям идеально проникнуть в мясо. Этот процесс длился довольно долго. После того, как соус был почти полностью выпарен, он снял крышку, и аромат сразу же вышел, как если бы потрясающая бомба только что взорвалась на кухне и устремилась наружу.

— Так хорошо пахнет!

Глаза всех, кто ждал обеда, загорелись. Свежий аромат, который они чувствовали, был непреодолимо восхитительным.

Майк осторожно покрутил гигантский вок, чтобы подливка полностью впиталась, прежде чем вычерпать раков.

Все раки были положены отдельно. В отличие от острых раков, покрытых слоем красного масла, снаружи у тушеных раков было довольно сухо. Приправы покрывали мясо в отверстиях на спине красивым цветом, а его мякоть заставляла людей пускать слюни.

— Это наш обед сегодня, — Майк улыбнулся, накрывая последних раков.

— Я уже не могу дождаться, чтобы попробовать это. Я думаю, это будет очень изысканный вкус, — с нетерпением сказала Мия.

Бабла замахала руками, и все тарелки с раками всплыли и приземлились на большом столе с горячим горшком.

— Это еще один способ приготовления раков? — С удивлением сказала Ирина, когда она вернулась и посмотрела на стол.

— Да. У нас сегодня тушеные раки. Идите вымойте руки, и мы можем приступить к обеду, — Майк кивнул и жестом пригласил всех сесть.

Майк сел и посмотрел на стол, полный людей. По незнанию, ресторан Мэми стал большой семьей.

Большой стол был полностью занят. Присутствовали все, кроме Салли.

— Я собираюсь начать есть сейчас, — заявила Эми, а затем взяла клешню размером с ее руку. Она высосала подливку, которая была в трещине, прежде чем вскрыть предварительно расколотую скорлупу. Намокшее ярко-красное мясо легко отделялось от скорлупы.

Эми открыла рот и откусила большой кусок. Ее большие голубые глаза мгновенно заблестели, когда она блаженно зажевала мясо. Мясо, пропитанное подливой, при жевании издавало нежные звуки, похожие на красивую музыку.

Каждый инстинктивно сглотнул. То, как ела Эми, было слишком соблазнительным. Даже смотреть, как она ест, было удовольствием. Но это также была форма пытки. К счастью, перед ними тоже были раки.

Эми проглотила мясо, прежде чем сказать Майку: «Эта большая креветка такая вкусная. Я хочу еще одну, когда закончу с этой».

— Хорошо, я сделаю ее для тебя. Позже ты будешь есть ее при выстроившихся там дядях и тетях, — Майк кивнул с улыбкой.

Как выдающийся тестировщик продуктов, Эми была лучшим кандидатом, чтобы продемонстрировать клиентам, как есть раков.

<http://tl.rulate.ru/book/15113/1729517>