

"18-летнее девичье платье" против "мужа и жены срез легких"!

Это совсем не походило на ортодоксальную кулинарную дуэль, верно?

Однако все это происходило прямо у входа в ресторан Мэми.

"Срез легких мужа и жены"? Может быть, это новое блюдо, с которым недавно экспериментирует Босс Майк? Этого блюда нет в меню, верно?"

"Нет никаких сомнений в том, что это последнее блюдо, над которым экспериментирует Босс Майк. Интересно, удался ли его эксперимент? И почему он не выпустил блюдо, если оно было успешным?"

"Босс Майк всегда сохраняет свежесть своих ингредиентов, но не будет ли слишком жестоко извлекать легкие на месте прямо сейчас?"

Завсегдатаи ресторана Мэми проявили большой интерес к новому блюду Майка. В конце концов, Майк всегда преподносила им много сюрпризов, поэтому они надеялись, что и сегодня смогут увидеть необычное блюдо.

"Когда Босс снова опробовал новые предметы за нашей спиной?" - пробормотал Ябемиа.

"Он никогда раньше не пробовал их перед нами", - спокойно ответила Элизабет.

"Я согласен с этим. Я думаю, что Босс полностью придумал эту идею в своем мозгу, и через некоторое время он, естественно, придумывает новый предмет". Фирис кивнул в знак согласия. Она тоже никогда раньше не видела, чтобы Майк экспериментировал с новыми продуктами на кухне, но все же он смог выпускать отличные новые продукты с очень хорошей скоростью. Что было удивительно, так это то, что он смог обеспечить отличный вкус новых продуктов.

"Сколько времени потребуется моему юному другу, чтобы приготовить это холодное блюдо?" - спросил Харрис Майка.

Майк задумался, а затем ответила: "31 минута".

"Похоже, это очень сложное холодное блюдо", - задумчиво сказал Харрис, прежде чем кивнуть. "Хорошо. В этом случае мы установим ограничение по времени для второго раунда в 33 минуты".

"Мой суп должен вариться на медленном огне почти час. Если мы проведем дуэль последовательно, это повлияет на работу моего ресторана во время обеда. Поэтому я планирую

готовить суп одновременно с приготовлением холодного блюда. Интересно, тебя это устраивает?" - спросил Майк у Харриса.

"Похоже, ты очень уверен, что сможешь выиграть дуэль с холодным блюдом, мой юный друг?" Харрис усмехнулся. "Поскольку это так, я согласен, что вы можете приготовить два блюда одновременно. Мой суп также нужно будет варить на медленном огне в течение одного часа, поэтому я также буду готовить свой суп вместе с вами в одно и то же время".

"Хорошо". Майк кивнул. Ему нравились простые люди.

"Итак, они собираются готовить два блюда одновременно?"

Все присутствующие были ошеломлены простым и грубым решением Майк и Харриса. Однако на приготовление двух блюд уйдет разное количество времени, поэтому время их подачи, естественно, тоже было разным. Следовательно, последовательность вовсе не была перепутана.

"Если мастер Харрис выиграет второй раунд, будет ли к тому времени дуэль считаться законченной?"

"Босс Майк не из тех, кто легко признает свое поражение. Если бы он не был уверен на 100%, он бы этого не сказал".

"Ему сейчас нелегко, после того как он проиграл один раунд из трех".

Зрители тихо переговаривались между собой. Они были очень взволнованы и взволнованы тенденцией этого конкурса.

"Старший, с Мастером все будет в порядке?" молодой человек с черным воком в руках тихо спросил старшего рядом с ним.

"Я странствовал с Мастером более 10 с лишним лет и встретил около 1000 поваров. Мастер победил их всех, так что здесь не о чем беспокоиться", - спокойно сказал этот старший, ковыряясь в носу. Его совершенно не волновала такая сцена и такой молодой шеф-повар.

Многие из поваров, которые проиграли своему хозяину, были старыми поварами, которые всю свою жизнь провели на кухне и имели множество почестей и званий. Однако они могли только поклониться и смириться со своим поражением перед своим учителем.

"Платье 18-летней девы" было одним из лучших холодных блюд его хозяина. Однажды он уже победил этим холодным блюдом короля гоблинов.

Поскольку их хозяин решил использовать это блюдо, это означало, что сегодняшняя дуэль

закончится прямо здесь.

Этот молодой человек, казалось, испытал большое облегчение, когда услышал это. Он тайком окинул взглядом всех красивых дам, стоявших у входа в ресторан. Он редко видел таких красивых девушек в своих путешествиях, поэтому даже несколько украдкой брошенных взглядов могли заставить его покраснеть.

Чэпмен встал между двумя поварами с огромными часами и громко объявил: "33-минутный обратный отсчет начинается прямо сейчас!"

Как только Чэпмен это сказал, Майк и Харрис начали двигаться одновременно.

Харрис спокойно достал из корзины всевозможные ингредиенты. Все они были вегетарианскими продуктами. Он вымыл их в деревянном тазу с чистой водой. Каждый его шаг был медленным, нежным и настолько детализированным, что он даже два-три раза промыл промежутки между листьями.

Однако, на другом конце провода, действия Майка были намного быстрее. Он вымыл говядину, бычий язык, бычье сердце, бычий скальп и рубец один за другим, прежде чем зажечь плиту и установить скороварку. Он последовательно разложил все ингредиенты для рассола и приправ и вскипятил их на сильном огне. Затем он приготовил их на медленном огне на среднем огне.

Приготовление "нарезанной говядины и бычьего языка в соусе чили" было сложным делом. На маринование требовалось много времени. Из-за нехватки времени Майку пришлось использовать скороварку, чтобы маринад быстро просочился через говядину и говяжьи субпродукты и достиг эффекта нежности, но не мягкости.

Пока мясо готовилось в плите, Майк поставил на плиту вазу с вином Шаосин и начала класть в нее всевозможные драгоценные морепродукты и ингредиенты. Затем он налил бульон, запечатал урну и дал ей закипеть.

"Будда перепрыгивает через стену" - таков был суп, который выбрал Майк. Будучи лучшим супом, он уже победил одного противника, и сегодня ему во второй раз предстоит сразиться с другим супом.

Конечно, получит ли он шанс выйти на сцену, будет зависеть от исполнения "нарезанной говядины и бычьего языка в соусе чили".

Маринование было очень важно для "нарезанной говядины и бычьего языка в соусе чили". Если бросить его в холод, он даже отдаст ему душу.

Майк разогрела вок, налила масло и насыпала туда большой пучок хаотического перца. Затем он добавил сычуаньский перец, бадьян, галангу, зеленый лук, чеснок, имбирь и сахар и тушил

их на медленном огне. Горшок, полный ароматногопряного красного масла, начал издавать ослепительный аромат.

Он поджарил семена кунжута и разломал арахис на кусочки. Аккуратно разложив все ингредиенты по бокам, Майк оставил свой нож и стал ждать, пока маринование закончится.

Тем временем, с другой стороны, Харрис деликатно нарезал ингредиенты своей "Сайрой". Все красочные ингредиенты были нарезаны на разные формы и размеры. Некоторые овощи были быстро ошпарены в кастрюле с горячей водой, прежде чем их аккуратно выложили на большую тарелку, в то время как другие были разбросаны прямо по тарелке, чтобы стать уголком юбки.

Весь процесс приготовления был похож на рисование. Большая белая тарелка была холстом, все ингредиенты были краской, и он выражал себя так, как ему хотелось.

Может быть, это и есть так называемый темп приготовления пищи? Майк привлекло состояние трансцендентности Харриса, просто бросив на него быстрый взгляд. Это было очень удивительное состояние, и оно постепенно успокаивало человека, наблюдавшего за ним.

Взгляды большинства посетителей были прикованы к Харрису. Редко можно было увидеть такой визуально занимательный стиль приготовления пищи.

Динь! Сковарка зазвенела, и Майк отвел взгляд. Он выключил огонь и подождал три минуты, прежде чем поместить сковарку прямо в морозильную камеру. Высокое давление быстро спало.

Майк убрал сковарку и осторожно выдохнула, прежде чем открыть кастрюлю.

Богатый аромат маринада медленно расцвел и мгновенно распространился вместе с горячим воздухом.