Насыщенный аромат тушеного мяса распространился, как будто в толпе внезапно взорвалась восхитительная бомба.

"Так вкусно пахнет!"

Зрители, которые поначалу смотрели на Харриса так, словно он рисовал, начали смотреть в сторону Майка и подсознательно сглотнули.

Абрахам глубоко вздохнул и удивленно пробормотал: "Что это за запах? Пахнет так же, как мясо ла чжи в руджиамо, но есть очень большая разница."

Он приподнялся на цыпочки, чтобы взглянуть на дымящийся котел, но тот был так полон пара, что он не мог разглядеть, что внутри.

Новый продукт Босса Майка действительно не разочаровывает. Ванесса тоже попыталась вытянуться, чтобы посмотреть на Майка. Поскольку она стояла намного ближе, насыщенный аромат был еще более интенсивным. Она уже не могла сдержать слюнотечение.

Этот аромат... такой особенный. Кажется, что используется много специй, но это сделано так, чтобы совсем не было беспорядка, несмотря на большое разнообразие. Это делало аромат говядины еще более выдающимся. Этот великолепный контроль над специями поистине шокирует. Чэпмен тоже в шоке уставился на Майка. Он мог чувствовать запах примерно половины используемых специй, но все еще было много специй, которые смущали его.

По его собственному пониманию и учению его учителя, слишком много специй не могло сделать еду вкуснее. Вместо этого они заставили бы пищу потерять свои собственные характеристики.

Однако в этом аромате запах говядины всегда занимал лидирующее положение. Он даже стал еще более ярким после того, как был вызван всевозможными запахами. Он почти чувствовал удовлетворение и предвкушение, которые принес ему кусок мяса, еще до того, как он попробовал его.

"Черные проснувшиеся" товарищи, которые уже расслаблялись и ждали, когда их хозяин легко победит, больше не выказывали своего презрения. Они стали нервничать и проявлять любопытство.

"Старший, все действительно будет хорошо?"

"Тц - это ерунда. Мастер все равно победит". Тот старший, который раньше ковырялся в носу, уже опустил руку, но все еще изо всех сил старался ответить спокойно.

Хм? Аромат этого мяса довольно интересный.

Харрис не мог не остановиться и в изумлении посмотрел на горшок перед Майком.

Говядина, рубец, бычье сердце, бычий язык и воловья кожа головы, тушеные вместе в смеси, должны иметь очень сильный коровий запах, но запах был замысловато слит и объединен специями, чтобы стать лучшей поддержкой аромата мяса.

Это не было подавлено специями, но вместо этого шло вместе с ними. Богатый мясной вкус говядины и говяжьих субпродуктов был полностью высвобожден специями. Аромат стал намного мягче, но все еще сохранял свою агрессивность. Это стало чрезвычайно заманчивым.

Этот маленький друг молод, но его понимание специй нельзя недооценивать. Харрис посмотрел на Майка, и выражение его лица стало все более возбужденным. Он уже довольно давно не встречал такого противника.

Харрис быстро вернул себе пристальный взгляд и удвоил свое внимание на "платье 18-летней девушки" перед ним. Его поглаживания по-прежнему были беззаботными и легкими.

Однако Майк уже полностью утолил любопытство зрителей. Насыщенный мясной аромат мешал публике спокойно наблюдать, как Харрис снова готовит. Им стало еще более любопытно, что за блюдо готовит Майк.

Насыщенный аромат мгновенно перевернул чашу весов победы на свою сторону. У всех в ресторане Мэми тоже появилось сияющее выражение лица.

"Однако разве Босс не должен готовить холодное блюдо? Он обжигающе горячий от пара. Это совсем не похоже на холодное блюдо, - озадаченно сказал Ябемия.

"Горячее блюдо станет холодным блюдом после того, как мы его охладим. Это не должно быть сложно, верно?" Бабла совсем не волновалась. Она сглотнула и тихо спросила: "Имеем ли мы право попробовать это?"

"Мы, скорее всего, сможем, если там останутся остатки", - с улыбкой сказала Конни.

Зрители тоже задавались тем же вопросом. Они все хотели знать, как Майк собирается превратить это ароматное горячее блюдо из говядины в холодное блюдо.

Майка не волновала суматоха вокруг него. Все его внимание было сосредоточено на тушеном мясе перед ним. Аромат тушеного мяса был идеальным, а подливка была аппетитно блестящей коричневой.

Половником с прорезью он зачерпнул говядину и говяжьи потроха из кастрюли. Тушеная говядина и говяжьи субпродукты были коричневыми, так как подливка прекрасно впиталась в них. И цвет, и аромат были очень соблазнительными.

Майк положил мясо на небольшое сито, чтобы слить соус, прежде чем положить его в морозилку.

Быстрое замораживание повлияло бы на текстуру мяса, поэтому Майк не устанавливала слишком низкую температуру. Он хотел убедиться, что текстура тушеного мяса не будет разрушена, пока мясо остынет.

"Нарезанная говядина и бычий язык в соусе чили" обычно так не готовили. Тушение мяса обычно занимает четыре часа на слабом огне. Это должно было позволить специям и маринованию медленно просачиваться в говядину и говяжьи субпродукты, чтобы текстура и вкус могли достичь своего пика во время этого процесса.

Однако Майк пришлось использовать скороварку, чтобы сэкономить время. Эта скороварка могла достичь 80-90% эффекта после того, как система изменила ее, но она все еще не была оптимальной.

Аромат был заблокирован, поэтому Майк стояла в стороне и хладнокровно наблюдала за тарелкой Харриса.

Харрису следовало бы приготовить вегетарианское блюдо. 18 видов овощей были нарезаны на всевозможные формы и размеры, а затем разложены в красочное платье.

Он гениально согласовал цвет, а сложный метод укладки сделал платье ярким, красочным и очень красивым.

Между тем, процесс наблюдения за появлением платья был еще более художественным. Это было все равно что наблюдать за работой художника. Это заставляло людей поражаться превосходным навыкам Харриса.

"Какое красивое платье. Мне нравится это маленькое платье, - сказала молодая девушка с горящими глазами, наблюдая, как платье принимает свою форму.

У многих девушек в толпе было такое же выражение лица. Каждый хотел бы носить такое красивое платье, когда ей было 18 лет.

Во время перерыва Харрис вскипятил кастрюлю воды на другой плите и добавил в нее какие-то странные специи. Затем он накрыл кастрюлю крышкой и продолжил приводить в порядок платье.

Примерно на 28-й минуте Харрис воткнул последнюю полоску моркови в платье, а затем сделал два шага назад. Он вздохнул с облегчением, прежде чем с удовлетворением взглянуть на свою работу.

На большой белой тарелке уже появилось цветастое длинное платье.

Свежие овощи придали платью самые яркие цвета. Все ингредиенты были соединены вместе без каких-либо зазоров, и благодаря им платье выглядело идеально со всех сторон.

Это было летнее платье, но оно все равно заставляло глаза людей светиться зимой.

Это уже нельзя было назвать холодным блюдом. На самом деле это больше походило на произведение искусства, изящно вырезанное мастером-художником.

"Это самое красивое блюдо, которое я когда-либо видел. Его красота не имеет себе равных".

"Я думаю, что он уже победил, если мы просто будем судить по его внешнему виду".

"Как мы собираемся это есть? Это похоже на непростительное разрушение, независимо от того, где мы начнем его собирать".

Зрители не могли перестать осыпать его похвалами, выражая свою озабоченность по поводу того, где они должны начать его есть.

"Хорошо. Мое "платье 18-летней девушки" уже готово. Не может ли эта юная девушка, пожалуйста, помочь мне представить его судьям?" - с улыбкой сказал Харрис Ванессе.

“Конечно”. Ванесса кивнула. Затем она нервно взяла огромную тарелку и осторожно подошла к столу судей.

Красивая девушка, держащая в руках красивое платье, действительно была очень приятна глазу.

Тем временем, с другой стороны, Майк только что достал остывшее тушеное мясо из морозилки. Он взял "Рыбу с толстой головой" и начал нарезать мясо.

http://tl.rulate.ru/book/15113/1761603