

Ванесса осторожно посмотрела на Харриса и Майк. Хотя казалось, что сейчас не самое подходящее время говорить такие вещи, она действительно хотела примерить платье 18-летней девушки и срез легких мужа и жены.

Она определенно пожалела бы, если бы упустила эту возможность.

"Конечно, вы можете, юная леди. Это то, что я тебе обещал, - сказал Харрис со смешком. Он посмотрел на Майк и сказал: "Юный друг, ты не возражаешь?"

"Мисс Ванса - завсегдатай нашего ресторана. Конечно, я бы не возражала, - сказал Майк с улыбкой.

"Какое блаженство? Это сродни тому, чтобы быть шестым судьей".

Зрители с завистью смотрели на Ванессу и жалели, что не они могли попробовать блюда вместо нее, чтобы узнать, как эти два блюда на вкус.

"Спасибо", - радостно поблагодарила его Ванесса, прежде чем направиться к судейскому столу. Сначала она слегка поклонилась судьям, а затем взяла чистую пару палочек для еды. Сначала она выбрала кусочек белой редиски. Он был вырезан в виде ромба и выглядел кристально чистым. У него даже был легкий аромат.

"Какая красивая редиска", - воскликнула Ванесса, прежде чем положить редиску в рот.

Хруст.

Это был четкий звук. Кисло-сладкая редиска была очень хрустящей и освежающей. Сладость редиски идеально сочеталась со слегка кисловатым соусом, который разбудил ее вкусовые рецепторы. Это было освежающе и аппетитно — именно то, что она имела в виду, ожидая закуски.

Конечно, самой важной частью была его красивая презентация. На внешний вид платья это не повлияло, хотя часть его уже была съедена. Это просто выглядело как короткое платье, и это создавало другую атмосферу, которая была одинаково приятна для глаз.

"Это самое красивое и самое освежающее холодное блюдо, которое я когда-либо ела", - сказала Ванесса, обернувшись и с улыбкой посмотрев на Харриса.

Харрис улыбнулся. Он был очень доволен комментариями Ванессы.

"Позвольте мне попробовать ломтик легкого мужа и жены сейчас". Ванесса посмотрела на тарелку с ломтиком легкого мужа и жены, который почти закончился. Судьи только перестали

есть его и оставили ей от пяти до шести кусочков, услышав, что она тоже собирается попробовать блюда.

Ярко-красное масло чили было для нее самым красивым цветом. С тех пор как ее проблемы с зубами были излечены, она предавалась острому горячему горшочку. Она чувствовала бы себя ужасно, если бы целый день не ела острую горячую травку. На самом деле, ее любовь к острому горячему горшочку принесла ей прозвище чили пади, и она была довольно известна среди любителей горячего горшка.

Ей нравилось это прозвище, и она чувствовала себя очень довольной, потому что это было ее первое прозвище в истории.

"Требуха!" Взгляд Ванессы был прикован к тарелке, на которой осталась только требуха. Она быстро подняла его и осмотрела.

Ярко-красное масло было самым красивым слоем шерсти, а рубец был заполнен крошечными дырочками. Это было очень красиво, и от него даже исходил соблазнительный пряный аромат.

"Эта требуха пахнет иначе, чем та, что в горячей кастрюле, но она столь же восхитительна", - пробормотала Ванесса, прежде чем всерьез положить требуху в рот.

Сначала появился знакомый вкус масла чили. Он был намного мягче по сравнению с безумно острым уровнем, но все равно был ароматным и насыщенным.

Когда она откусила рубец, у нее загорелись глаза.

Немного более толстый рубец имел удивительную текстуру по сравнению с обычным тонким ломтиком. Он был хрустящим и жевательным, что делало процесс жевания замечательным.

Рубец, который был тушен, был более насыщенным по вкусу по сравнению с более тонким для горячей кастрюли, и чем больше вы его жевали, тем более ароматным он становился.

Ванессе показалось, что мир внезапно затих, и она осталась одна, наслаждаясь счастьем пережевывания рубца.

Глоток.

Все не могли не сглотнуть слюну, наблюдая, как Ванесса блаженно ест.

"Этот рубец действительно может быть на одном уровне с тем, который вы едите в горячей кастрюле. Это так вкусно, что у меня нет слов, чтобы описать это. Это так же... так же, как... Ванесса открыла глаза и посмотрела на все ожидающие лица. Она покраснела, подумав

некоторое время, прежде чем ее глаза расширились, и она сказала: "Совсем как рубец!"

Все разразились смехом. Какая красивая и милая леди.

Ванесса смущенно высунула язык, но это было единственное слово, которое она смогла найти, чтобы описать это.

Ванесса была очень самоуверенна и отложила свои палочки для еды после того, как просто съела кусок рубца, прежде чем вернуться, чтобы присоединиться к толпе. В любом случае, как только Босс Майк выпустит новое блюдо, он не станет его скрывать, так что, как только это блюдо будет выпущено, она определенно насытится.

Однако, прежде чем она вернулась к аудитории, она не могла не посмотреть на Майка и с любопытством спросила: "Босс Майк, в этом срезе легких мужа и жены нет ни мужа, ни жены, ни легких. Почему вы назвали его так?"

Все также с любопытством посмотрели на Майка. Они также хотели знать ответ.

Хотя завсегдатаи ресторана Мэми знали, что босс Майк всегда странно называл свои блюда, как с непонятной уткой по-пекински и жареным рисом Янчжоу, на этот раз это было немного абсурдно.

"Это похоже на то, как крючок для окуня не просто ловит окуней, срез легких мужа и жены также не является буквальным названием", - сказала Майк с улыбкой.

"О", - тихо ответила Ванесса. Похоже, это действительно было так.

"Поздравляю, юный друг. Ты выиграл второй раунд, - великодушно сказал Харрис, глядя на Майка.

"Вы слишком добры". Майк поклонился. Он совсем не смотрел на Харриса свысока. Срез легких мужа и жены в определенной степени помог ему победить. Если бы он приготовил блюдо, которое было бы столь же легким по вкусу, оно определенно побледнело бы по сравнению с платьем 18-летней девушки.

Ученики Харриса посмотрели на Майка немного нервно.

Хотя они абсолютно верили в своего хозяина, способности этого молодого шеф-повара действительно шокировали их.

Это было не потому, что у них было много на кону, а потому, что Майк добавил еще одну ставку к дуэли. Если их хозяин проиграл...

"Второй старший, если Мастер проиграет, нам придется называть его гроссмейстером?" - обеспокоенно спросил самый младший ученик.

"Так обстоит дело в соответствии с иерархией". Ноздри этого старшего нервно раздулись.

"Теперь каждый из нас выиграл по раунду, так что третий раунд по супу будет решающим". Харрис с улыбкой посмотрел на Майка. "Независимо от того, кто сегодня проиграет соревнование, нам придется стать мастером и учеником. Если ты станешь моим учителем, чему ты собираешься меня научить?"

Майк немного подумала и, указав на тарелку сбоку, сказала: "Я могу научить тебя, как приготовить ломтик легкого для мужа и жены".

Вероятно, это было бы блюдо, в котором ингредиенты можно было бы легко получить. Что касается процедур, то это не было бы проблемой для шеф-повара уровня Харриса.

"В таком случае, даже если я проиграю в третьем раунде, я буду чувствовать, что что-то выиграл". Харрис от души рассмеялся. Его взгляд медленно стал решительным, когда он сказал: "Тем не менее, я все равно отдам все свои силы за этот раунд. Если я выиграю, ты сможешь выучить любое блюдо, которое я умею готовить".

<http://tl.rulate.ru/book/15113/1762881>