

"Это и есть?" - спросила Мия.

Люди, которые были погружены в изысканный бульон из кислой говяжьей кости, все не могли не обратить свой взор на Майка.

Интенсивный аромат устремился к ним и сразу же заглушил аромат кислого бульона из говяжьих костей. Свежесть морепродуктов, насыщенный аромат мяса, легкий аромат грибов... и слабый аромат вина. Все эти ароматы смешивались вместе и создавали невероятный аромат, заставляя человека погружаться в него.

Шум медленно затих, и зрители не могли не сглотнуть, уставившись на винную урну перед Майком.

Что было в той урне? Почему он мог издавать такой завораживающий аромат?!

Даже аромат кислого бульона из говяжьих костей был полностью подавлен им.

"Это и есть?" Майклу пришлось поставить миску, которую он держал в руке, и с улыбкой обратился к Майк: "Босс Майк действительно решил выпустить "Будда прыгает через стену".

"Это легендарный "Будда перепрыгивает через стену"? Я не ожидал, что его аромат будет таким соблазнительным?" Шир тоже отложила ложку и с удивлением посмотрела на Майка.

Ее нельзя было считать одной из постоянных клиенток ресторана Мэми, так как в ресторане всегда выстраивались сотни людей. Более того, Майк славился беспристрастностью и соблюдением правил. Она не хотела тратить один - два часа на то, чтобы выстраиваться в очередь только за едой.

Однако в последнее время она очень часто слышала о том, что "Будда перепрыгивает через стену". Ресторан Мэми уже был очень известен в кругу высшего общества города Хаоса. Об этом можно было легко услышать при любом удобном случае.

Но, глядя на ситуацию сейчас, этот аромат намного превзошел ее ожидания.

Стейк из черного перца и раньше доставлял ей приятный сюрприз, и этот "Будда перепрыгивает через стену" тоже казался потрясающим.

Чэпмен в шоке уставился на Майка и стоявшую перед ним урну с вином. Он был полон сомнений. "Этот аромат такой особенный. Сколько ингредиентов он положил в эту урну? И как ему удалось заставить их работать вместе таким скоординированным образом?"

То, для чего использовался бульон из кислых говяжьих костей, было чрезвычайно просто. Его хозяин положил в суп только говяжьи кости и маринованную редиску, прежде чем добавить горсть каменной соли. Он не использовал слишком много приправ и не добавлял других ингредиентов. Он принес очень простую и вкусную миску супа.

Но суп, который приготовил Майк, был полной его противоположностью. В урну были добавлены всевозможные ингредиенты и даже вино, прежде чем варить все вместе на медленном огне.

Согласно идеалу его хозяина, если ингредиенты столкнутся и будут компенсировать друг друга, даже если собрать все драгоценные ингредиенты вместе, получится только горшок с ужасной едой.

Но кастрюля с супом, приготовленная Майком, полностью разрушила этот идеал. Обильные ингредиенты не стали оковами друг друга, но вместо этого они дополняли друг друга и позволяли аромату иметь обильные слои. Это было так, как если бы люди искали знакомые запахи в этом аромате и гадали, что это было, точно так же, как при охоте за сокровищами.

У многих учеников Харриса были такие же растерянные выражения лиц. В то же время они тоже выглядели немного обеспокоенными.

"Пахнет великолепно. Старший, этот аромат все еще будет в порядке? Я чувствую, что кислый бульон из говяжьих костей Мастера уже полностью подавлен им", - прошептал самый молодой ученик. "Может ли он на самом деле знать о супах больше, чем Мастер?"

Этот старший опустил руку, которая ковыряла его нос с паническим и неловким выражением, и сказал: "Я-невозможно".

Этот аромат... был действительно слишком ароматным!

Простое осуждение любого из ароматов в нем уже было достаточно соблазнительным. Независимо от того, был ли это суп из морепродуктов, суп из пресноводных морепродуктов, грибной суп или мясной суп... они все могли бы стать кастрюлей супа сами по себе. Однако кто-то в этом мире решил сварить их все вместе в одной кастрюле.

Более того, самым досадным фактом было то, что он даже мог заставить их пахнуть так божественно и заманчиво вместе!

Несмотря на то, что его учитель все еще был самым грозным в его сердце, было неоспоримо, что этот богатый аромат заставил этого старшего ученика немного запаниковать.

"Ты должен верить в Мастера. Даже если он действительно проиграет, мы, скорее всего, не будем называть другого человека нашим гроссмейстером", - утешил его этот старший.

"Я не так уверен в этом. Когда это мы не носили для него черный вок?" - сокрушался младший ученик. Однако его взгляд стал более решительным, когда он серьезно сказал: "Суп должен иметь больше, чем просто аромат. Бульон из кислой говяжьей кости мастера никогда не зависел от своего аромата, чтобы одержать победу над конкурентами. Я не верю, что есть суп вкуснее кислого бульона из говяжьих костей".

"Да. Ты прав, Джуниор. Мы должны верить в Мастера". Старшеклассники в стороне кивнули в знак согласия.

"Позвольте мне посмотреть, какие ароматы в нем". Харрис закрыл глаза и глубоко вдохнул аромат в воздухе. Он мог четко различить аромат всех различных ингредиентов, но было несколько, которые даже он не мог идентифицировать. Однако это не помешало ему по крупицам анализировать аромат. Затем он не мог не похвалить это. "Ингредиенты, которые летают в небе, ингредиенты, которые плавают в море, ингредиенты, которые растут на деревьях, и ингредиенты, которые растут в земле. В нем есть все. Это экстраординарное сочетание!!!"

Он действительно был шеф-поваром, который всячески пропагандировал использование натуральных ингредиентов для приготовления пищи, и "Будда перепрыгивает через стену" Майка был хрестоматийной интерпретацией приготовления пищи с использованием натуральных ингредиентов.

Насыщенный аромат исходил не от приправ. Он был представлен после того, как все ингредиенты выпустили свои ароматы и смешались вместе. Они идеально сочетались друг с другом и создавали чудесный аромат.

Это было похоже на совершенный шедевр, созданный мастером приправ. Баланс вкуса был бы нарушен, если бы был удален какой-либо из ингредиентов. В то же время, никакой другой ингредиент не мог быть добавлен.

Он-гений приправ. Харрис смотрел на Майка с восхищением. Даже у него в его возрасте не было таких способностей и достижений.

"Будда перепрыгивает через стену" вызвал небольшой переполох просто из-за того, что с него сняли крышку.

Майк отнеслась к этому очень спокойно. Он взял половник и зачерпнул "Будда перепрыгивает через стену" в терракотовые чаши на подносе.

Ябемя вышел вперед и отнес поднос к судейскому столу. Она поставила миску супа перед каждым судьей, а затем выпрямилась с подносом рядом с собой. Она слегка кивнула. "Пожалуйста, наслаждайтесь".

Взгляды судей уже были прикованы к "прыжкам Будды через стену". Кроме Роберта и Майкла, остальные трое никогда раньше не пробовали "Будда прыгает через стену".

Густой коричневый суп был обжигающе горячим. Аромат вина щекотал их носы и проникал прямо в их органы. Ароматы всех различных ингредиентов соперничали друг с другом, и у всех загорелись глаза. Они не могли устоять перед мыслью исследовать его.

За исключением группы завсегдатаев ресторана, остальная часть сегодняшней аудитории была просто прохожими.

Они уже давно слышали, что в ресторане Маму подавали превосходный суп, который стоил 10 000 медных монет и назывался "Будда перепрыгивает через стену". Они не ожидали, что смогут увидеть это своими глазами на сегодняшней дуэли, поэтому их интерес был вызван.

Знаменитое блюдо мастера Харриса против "Будды, прыгающего через стену", которое стоит 10 000 медных монет за порцию. Кто из них собирался победить?

Роберт зачерпнул ложку супа и осторожно подул на нее, прежде чем отправить в рот. Затем он подсознательно закрыл глаза.

Выражение его лица стало становиться интересным. На его лице появилась блаженная и удивленная улыбка, и он только спустя долгое время открыл глаза. Удивленный, он сказал: "Кажется, что в этом" Будда перепрыгивает через стену " происходят тысячи изменений. Я всегда могу найти сюрприз каждый раз, когда я его пробую. Все ингредиенты так изысканно слиты воедино, что я до сих пор чувствую их вкус во рту.

"Если бульон из кислой говяжьей кости дал мне тепло и блаженство, то "Будда перепрыгивает через стену" подарил мне бесконечные мечты и чудесные впечатления в кулинарном океане. Возможно, это могло бы привнести совершенно новые представления в кулинарный мир. Поэтому я выбираю "Будда перепрыгивает через стену".

<http://tl.rulate.ru/book/15113/1764389>