Шир даже не успела насладиться акульим плавником, как он скользнул ей в горло. Тем не менее, этот мягкий вкус прошел весь путь от ее горла до желудка, подарив ей очень удивительные ощущения. Она не могла не улыбнуться.

Смотреть, как Шир ест, было удовольствием для зрителей. В то же время это была еще и пытка.

Учитывая ее статус, многие обычные люди слышали о ней, но они не могли нормально общаться с ней.

Однако, когда дело дошло до наслаждения хорошей едой, их восприятие было одинаковым. Удовольствие и наслаждение заставляли людей, наблюдавших за ней, тоже улыбаться.

Удивительный акульий плавник, сказала Шир в своем сердце, прежде чем зачерпнуть ложкой кусочек курицы.

Обычная на вид курица стала светло-коричневой после того, как ее замочили в супе. Это выглядело очень аппетитно, и она отправила его в рот.

Она осторожно откусила кусочек курицы, и он оказался не таким мягким, как она думала. Вместо этого он был совершенно мягким и нежным. Что было еще более невероятным, так это насыщенный мясной вкус, который последовал вскоре после этого.

Это был не просто вкус курицы. Аромат вина, морепродуктов, грибов и всех различных ароматов разных видов мяса слились воедино и просочились в курицу. Вкусы всех ингредиентов были интегрированы друг в друга, и во всех ингредиентах можно было почувствовать разные вкусы. Курица была мягкой, но не мягкой, когда ее жевали, и у нее было бесконечное послевкусие.

В отличие от акульего плавника, которым она не могла насладиться, восхитительность курицы продолжала возбуждать вкусовые рецепторы, пока она жевала. Это навело ее на удивительные размышления.

Шир только почувствовала, как у нее начинает неметь голова. Это было действительно невероятно. Как Майку удалось сделать курицу такой невероятной на вкус? Он не был тяжелым, и в нем были слои вкусов. Это полностью разрушило ее впечатление о цыпленке.

Его подняли после того, как он был пропитан супом. Он приобрел беспрецедентную восхитительность!

Это был вкус, который сводил людей с ума!

Аромат оставался у нее во рту еще долго после того, как она проглотила курицу. Шир подавила желание продолжить есть и грациозно положила ложку. Она искренне сказала: "Бульон из кислой говяжьей кости мастера Харриса принес людям ощущение тепла и блаженства зимой, а также надежду. Он имеет незаменимый статус в мире супов.

"Между тем," Будда перепрыгивает через стену " мистера Майка позволил мне испытать беспрецедентное наслаждение. Восхитительность супа шокирует, а ингредиенты в супе настолько вкусные, что я был погружен в него".

Шир остановилась, чтобы посмотреть на Майк и Харриса с нерешительностью на лице.

"Кого она собирается выбрать?"

Зрители тоже затаили дыхание и нервно посмотрели на Шира.

Хотя Майк улыбался, на самом деле он чувствовал легкую панику. Если он проиграет, то многие из его планов будут сорваны, и ему придется подумать, как справиться с этим мастером, который появился ни с того ни с сего.

Что касается Харриса, он тоже улыбался, но его слегка вздернутый мизинец показывал, что он не был так спокоен, как выглядел сейчас.

Больше всего нервничали сейчас сотрудники ресторана Мэми и ученики Харриса.

Ябемия прижала руки к сердцу и искренне сказала: "Пожалуйста... Пожалуйста, не проиграй. Иначе мне придется вернуться на улицу, чтобы снова собирать мусор..."

"Действуйте, мистер Майк!" Джина тоже сложила руки вместе. Если бы мистеру Майку пришлось отправиться бродить по континенту с этим мастером, то ей также пришлось бы следовать за ним в их путешествиях. В противном случае он потерял бы всю свою надежду.

Что касается учеников Харриса, то все они выглядели очень взволнованными. В конце концов, если бы их учитель проиграл, они бы ни с того ни с сего получили 30-летнего гроссмейстера, который был даже моложе их старшего старшего ученика.

Шир на мгновение молча сжала губы, прежде чем сказать: "Это очень трудное решение, которое необходимо принять. После тщательного и всестороннего рассмотрения мой выбор - "Будда перепрыгивает через стену "мистера Майка".

"Мы победили!!!"

Все в ресторане Мэми мгновенно зааплодировали.

"Теперь для нас все кончено..."

Ученики Харриса все смотрели друг на друга с удрученным выражением лица. В тот момент они не знали, как реагировать.

"Непобедимый Бог Кулинарии непобедимый рекорд был сброшен!"

"Будда перепрыгивает через стену" босса Майка действительно лучше. Это победа, которая принадлежит ресторану Мэми"

"Босс Майк многое приобрел, демонстрируя свои навыки и приобретая нового ученика".

В зале тоже поднялся переполох. Выбор Шира означал, что эта дуэль окончена.

Майк выиграла эту суповую дуэль, а также выиграла общую дуэль с общим счетом 2:1.

Завсегдатаи ресторана Мэми пришли в ликование, и раздались аплодисменты.

Великая честь привела их в восторг и заставила гордиться тем, что они связаны с рестораном.

"Это дуэль с большим значением. Возможно, это можно было бы считать концом одной эпохи и началом другой. Нужно знать, что за последние 30 лет Харрис был представителем сложных шеф-поваров и до сих пор оставался на вершине мира шеф-поваров с непобедимым рекордом. Босс Майк, скорее всего, станет новой легендой, потому что он еще очень молод, - взволнованно сказала Ванесса с возбужденным блеском в глазах. Она не ожидала, что сможет своими глазами увидеть эту дуэль и даже сыграть в ней небольшую роль.

"да. Он уже занимает очень высокое положение в таком юном возрасте. Интересно, каких достижений он сможет достичь в будущем". Абрахам кивнул и тоже посмотрел на Майк с восхищением.

Харрис наблюдал за этой сценой с улыбкой. Хотя он никогда не чувствовал, что на нем лежит бремя Непобедимого Бога Кулинарии, и дуэли были не для того, чтобы проявить себя, а для того, чтобы добиться улучшения и возвышения за счет дуэлей с другими поварами и продвижения к большим кулинарным высотам, он все еще чувствовал себя немного грустно, когда он действительно проиграл, и аплодисменты были не для него.

Вы не могли бы слишком хорошо принять поражение, не так ли? Харрис в душе посмеялся над собой.

Майк наблюдал за Харрисом, у которого была одинокая улыбка, со сложным выражением в глазах.

Радости было не слишком много, и он тоже не верил, что действительно победил его своим кулинарным искусством.

Харрис был настоящим шеф-поваром с всесторонними техниками и сердцем шеф-повара, который продолжал стремиться к более высокому уровню деликатесов.

Если бы у него не было опыта, полученного от бесчисленных поваров, и испытательного поля для Бога кулинарии, где он мог наслаждаться безграничной практикой, и если бы он не представил "Будда перепрыгивает через стену", он все еще мог бы быть тем, кто проиграл бы дуэль.

Он был всего лишь шеф-поваром, который выучил всего несколько блюд. Он был очень далек от того, чтобы быть настоящим шеф-поваром, который мог создавать всевозможные восхитительные блюда по своему желанию с помощью своего воображения.

Однако в конце концов он действительно выиграл этот поединок, и теперь ему нужно было подумать о том, как изящно напомнить Харрису, что он проиграл и должен называть его папой— мастером.

"Харрис, разве ты не собираешься попробовать сам "Будда перепрыгивает через стену"? Разве рост волос не является самым мощным эффектом этого супа? Он также известен как... Суп для отращивания волос", - усмехнулся Майкл, глядя на Харриса.

http://tl.rulate.ru/book/15113/1765911