

Харрис слушал, как Майк объясняет ему все специи, о которых он никогда раньше не слышал. Он также продолжал задавать вопросы, как серьезный студент.

Конечно, больше всего его потрясло то, что Майк все еще упоминала некоторые специи, которые он не узнал, хотя он путешествовал по всему континенту Норланд и видел специи всех видов.

Например, та специя, которая называется звездчатый анис. По словам Майка, он был добыт в горах недалеко от замка Иссен. Однако он никогда не видел, чтобы шеф-повар использовал эту пряность после того, как прожил в замке Иссен более 20 лет.

И эта корица, которая была ароматной древесной корой. Этот способ получения специй поразил его.

"Мастер, вы сказали, что эти специи необходимы, но я боюсь, что ни на одном рынке на континенте Норланд не будет их всех", - Харрис не мог не пожаловаться после того, как Майк закончила объяснять.

"Это правда. Я тоже должен получить некоторые специи по специальным каналам. Более того, они не получили широкого признания и продвижения". Майк кивнула в знак согласия. Некоторые из специй никогда не существовали в этом мире. Это была система, которая модифицировала и вырастила их.

"В этом случае, разве мы не сможем воспроизвести это блюдо после того, как покинем Город Хаоса?" Харрис, нахмурившись, почесал в затылке. Это было немного раздражающе.

"Я дам тебе пачку специй, когда ты уйдешь. Ты всегда можешь вернуться и забрать у меня специи после того, как закончишь с ними, - серьезно сказал Мастер Харрису. "Как говорится," пока живы твои хозяева, не следует путешествовать в отдаленные места".

"Гроссмейстер, разве это не" пока живы родители, не следует путешествовать в отдаленные места?" - мягко спросил Чэпмен после минутного колебания.

Харрис не удержался и бросил на него косой взгляд. Это явно использовало его в своих интересах.

"Примерно это и означает". Майк кивнул с естественным выражением лица, прежде чем продолжил: "Знание специй - это только первый шаг. Теперь мы поговорим о том, как тушить. Это шаг, который позволяет говядине и говяжьим субпродуктам идеально впитывать специи. Это также самый важный этап "среза легких мужа и жены".

"Горшочек превосходного маринада мог бы придать мясу душу, так что эти специи-настоящие главные герои..."

Майк продолжал объяснять. Он поставил кастрюлю и начал демонстрировать, пока преподавал.

Будучи старым шеф-поваром с многолетним опытом, эти шаги были для Харриса чрезвычайно простыми. Для него это было больше о том, чтобы узнать о том, как Майк понимает специи и как их использовать, и как добавить такое большое количество специй вместе, чтобы создать еще более изысканный вкус, не мешая и не мешая друг другу.

Между тем Чэпмен был очень честным студентом. Он записал каждый шаг, который Майк подробно объяснила, и в то же время подчеркнул важный момент. Он выглядел совсем как студент, который сел в первом ряду, чтобы снять очки.

"После нанесения покрытия медленно сбрызните его кипяченым красным маслом, а затем посыпьте пучком жареных семян кунжута. Добавьте немного зеленой кинзы в качестве гарнира, и вкусный "ломтик легкого мужа и жены" будет готов". Майк сделал шаг назад, чтобы продемонстрировать "срез легкого мужа и жены", который он только что завершил.

"Как его аромат, так и презентация являются образцовыми. Удивительно сложное сопряжение сверкало гениальным дизайнерским штрихом. Мастер, вы действительно гений, - с удивлением похвалил Харрис.

Предыдущий этап приготовления красного масла также поразил его. Он никогда не думал, что масло можно обработать таким способом, чтобы оно стало похожим на приправу. Это разрушило некоторые его устоявшиеся представления.

"Это просто обычная операция". Майк небрежно взмахнул руками и передал по паре палочек для еды Харрису и Чэпмену. "Подойди и попробуй это. Вы, ребята, тоже вчера его не пробовали."

"Дай мне сначала попробовать эту говядину". Харрис взял палочки для еды и взял кусок тонко нарезанной говядины, покрытой слоем красного масла. Постепенно до него донеслись ароматы тушеного мяса, смазанного красным маслом. У него изо рта уже начала выделяться слюна, еще до того, как она вошла в рот.

Говядина была нежной, но все еще немного жевательной, но это был не тот тип, который плавится во рту. Аромат мяса медленно расцветал во рту, пока он жевал. Под катализом красного масла была высвобождена восхитительность, которая заставила вкусовые рецепторы сойти с ума.

"Этот вкус!" Глаза Харриса мгновенно загорелись. Этот вкус был просто слишком эффективным. Специи не были сложены вместе бессмысленно. Каждый из них издавал неповторимый аромат, который придавал этому набитому мясом рту слою вкуса.

Насыщенный аромат взорвался у него во рту, чарующий и опьяняющий.

Рип!

Раздался громкий звук разрыва, и хлопчатобумажный топ Харриса "Рами" разорвался на части.

Это блюдо на самом деле достигло стандарта, который может привести к разрыву одежды Мастера! Чэпмен в шоке уставился на порванную одежду Харриса. Он следовал за своим учителем в течение многих лет и видел, как это происходило всего пару раз.

Действительно ли это блюдо обладает такой удивительной магией? Чэпмен с помощью палочек для еды выжидающе подцепил кусок бычьего скальпа и отправил его в рот.

Мягкий воловий скальп был не так тверд, как шкура, и он мог легко вгрызаться в него. Воловья кожа головы, которую труднее всего мариновать, все еще была пропитана богатым пряным ароматом после долгого тушения. Коллаген придавал ему слегка липкую текстуру. Однако соус уравновесил липкость и придал ему очень хороший вкус и текстуру.

Между тем, красное масло, которое покрывало кожу головы быка, придавало ей ароматическую пряность!

Итак, вот каков он на вкус! Глаза Чэпмена загорелись. Вкус бычьего скальпа полностью превзошел его ожидания. Изысканные слои вкусов заставили его понять, что все сложные процедуры и каждая специя имеют свое уникальное применение.

"Я думаю, что вчерашняя дуэль была немного несправедливой", - сказал Харрис Майку с серьезным выражением лица.

"Хм?" Майк посмотрела на него. Думает ли он отказаться от результата?

"Это, очевидно, должно было быть результатом 5:0! Мое "платье 18-летней девушки" потерялось на целую милю, ясно! Они вообще несопоставимы! 3:1 было оскорблением "мужу и жене срез легких"! - взволнованно сказал Харрис.

"Эм..." Майк не знал, как продолжить разговор, поэтому он просто улыбнулся. "Хорошо. Я сделал все объяснения для этого блюда. Вы, ребята, можете использовать все необходимое оборудование и ингредиенты на кухне, чтобы практиковаться самостоятельно. Вы можете приходить и задавать мне вопросы, когда у вас возникнет вопрос".

Харрис кивнул, а затем улыбнулся Чэпмену. "Мэнман, может, нам обоим сделать порцию "мужу и жене по кусочку легкого" одновременно и посмотреть, что лучше?"

"Твой ученик глуп, поэтому я не смею соревноваться с Учителем". Чэпмен покачал головой.

"Все в порядке. Я знал, что ты глупый и к тому же медленно учишься. Иначе зачем бы я выбрал тебя, - усмехнулся Харрис. "Но это не повлияет на то, что я сделаю все возможное".

"Я..." Чэпмен все еще немного колебался.

"Не волнуйся, позволь Гроссмейстеру вести тебя". Майк улыбнулся Чэпмену, а затем протянул ему руку.

<http://tl.rulate.ru/book/15113/1770677>