

"У меня есть золотой палец, и я просветлю тебя!" Майк намеренно пробормотала довольно неловкое заклинание, прежде чем легонько постучать Чэпмену между бровей.

Палец коснулся лба менее чем на секунду.

Майк сделал шаг назад.

Тем временем Чэпмен закрыл глаза.

Чэпмен почувствовал, как в его разум внезапно ворвалась таинственная сила. Каждый шаг, который Майк продемонстрировал ранее, и каждая фраза, которую он сказал, продолжали повторяться в его голове. Некоторые вещи, которые он раньше не мог понять, внезапно стали решенными и понятными. Он только через некоторое время медленно открыл глаза, как будто уже все понял.

"Ты можешь вспомнить все шаги?" - с улыбкой спросила Майк.

"Да, я могу". Чэпмен кивнул и посмотрел на Майк удивленным и уважительным взглядом. Он действительно не мог понять, как он мог полностью понять рецепт блюда, как будто он практиковался в его приготовлении десятки раз после того, как Майк просто легонько постучала ему между бровей.

"Ты действительно прошел все этапы?" Харрис тоже с сомнением смотрел на Чэпмена. Этот его ученик был хорош во всех аспектах, за исключением того, что был медленным учеником. Он не только начал медленно, но и двигался очень медленно. Единственное, что в нем было хорошего, - это стабильность.

"Да, хозяин". Чэпмен снова кивнул.

Харрис знал, что Чэпмен никогда не лгал, поэтому не мог не уставиться на палец Майк с подозрением. Неужели это действительно какой - то золотой палец? Просто нажмите на него, и вы сможете освоить рецепт? Однако, как его учитель, он не мог сейчас показывать свою слабость, поэтому он усмехнулся. "Хорошо, раз это так, давайте устроим сегодня кулинарную дуэль между мастером и учеником, темой которой будет "кусочек легкого мужа и жены". Мой хозяин будет судить, чье блюдо вкуснее".

"да." Чэпмен почтительно кивнул и больше не отказывался.

"Поскольку это так, я буду арбитром в этой внутренней борьбе мастера и ученика!

"Сначала! Я никогда не позволю эмоциям влиять на мои решения! Во-вторых! Я никогда не пропущу ни одной ошибки! Третий! Я обязательно буду честен и справедлив! Судья Майк, займите свою позицию! Я буду судьей этого поединка!" Майк поднял руку, но никто не

пошевелился. Поэтому он мог только неловко поднять руку и сделал два шага, чтобы дать Харрису и Чэпмену пространство. "Дуэль. Начинай прямо сейчас!"

"Мастер действительно профессионал!" Харрис и Чэпмен были слегка озадачены, но, услышав, что дуэль началась, они сразу же официально перешли в режим приготовления пищи.

Первый шаг начался с ингредиентов. Они должны были выбрать специи, необходимые для маринада для тушения, из коробки со специями, которая содержала сотни специй. Это позволит проверить, внимательно ли они слушали его лекцию ранее и насколько хорошо они разбирались в этих специях.

Харрис посмотрел на коробку со специями и погрузился в глубокие раздумья. Он видел их раньше, но не мог вспомнить, из какой коробки Майк достала специи. После серьезных размышлений в течение некоторого времени он выбрал несколько специй с очевидными признаками, такими как звездчатый анис. Что касается остального, он полагался на свой нос, чтобы различать их.

Однако, с другой стороны, Чэпмен уже небрежно выбирал всевозможные специи из коробки и бросал их в кастрюлю плавным движением, как будто он очень хорошо знал, что делает.

Он настоящий? Когда Харрис обернулся, Чэпмен уже закончил выбирать ингредиенты и начал готовить говядину и говяжьи субпродукты.

Поколебавшись некоторое время, Харрис высунул голову, чтобы украдкой взглянуть.

"Предупреждение за подглядывание!" Послышался серьезный голос Майк.

"Хе-хе. Я просто пытаюсь понять, не дурачится ли этот ребенок". Харрис пожал плечами и смущенно улыбнулся.

Майк ничего не выражал, но его взгляд был прикован к Чэпмену. Он также хотел знать, каков был эффект этого золотого пальца. Было ли это действительно применимо к кому-либо?

Харрис выбирал специи своим обонянием. Хотя он был немного медлителен, он получил все необходимые специи. Однако к тому времени, когда он выбрал все специи, Чэпмен уже положил мясо в маринад для тушения.

Эй. На этот раз он не медлит с самого начала. Вместо этого он ужасающе быстр. Харрис был немного застигнут врасплох, и его все больше интересовало, что Майк сделала с Чэпменом раньше. Это действительно произвело такой удивительный эффект.

Или, может быть, Учитель дал ученику своего ученика дополнительные уроки за моей спиной? Еще одна идея возникла в голове Харриса, но была быстро отвергнута им. У них не

было на это времени.

Я не ожидал, что однажды мне придется быть серьезным, когда я столкнусь лицом к лицу с Манманом. Харрис вздохнул. Он начал принимать серьезное выражение лица. Вспомнив процедуры, которые Майк выполнял ранее, он начал готовить, следуя инструкциям.

Майк просто спокойно наблюдал сбоку, наблюдая за деталями их приготовления. Он не напомнил и не поправил их.

Было очевидно, что Чэпмен очень хорошо продумал детали после того, как дал ему щелчок. Его понимание "среза легких мужа и жены" было уже очень глубоким и основательным.

Между тем, Харрис также продемонстрировал очень сильное понимание и исполнение, опираясь на свои изысканные навыки резки и десятки лет опыта работы в качестве шеф-повара. Его детали также были безупречны, но он все равно останавливался на определенных шагах, так как видел, как Майк демонстрировала и объясняла только один раз.

"Мэнмен, одолжи мне на время свои записи", - сказал Харрис Чэпмену, а затем спокойно объяснил: "Я не забыл. Я просто хочу это подтвердить. Это самое основное серьезное отношение, которое должно быть у шеф-повара. Смотри и учись у меня".

"Да, хозяин". Чэпмен с серьезным выражением лица передал блокнот Харрису.

Майк поджал губы. Кто тебе поверит, старина. Ты такой непослушный.

"Для этого красного масла добавьте это... а затем добавьте это..." Харрис серьезно листал блокнот Чэпмена, в то время как Чэпмен уже наливал готовое красное масло в большую миску и откладывал ее для последующего использования.

30 минут спустя Харрис сбрызнул кипящим красным маслом покрытую говядину и говяжьи субпродукты, и тарелка с красным ломтиком легкого "муж и жена" была готова.

С другой стороны, Чэпмен уже покончил со своим блюдом несколько минут назад.

Харрис бросил взгляд на "срез легких мужа и жены Чапмена". В основном он выглядел так же, как и у него. В конце концов, он воспитал его как ученика. У него была упрямая решимость, как у быка, и навыки резки, которые он практиковал в течение 20 лет. Он был просто немного лучше его.

Почему я немного нервничаю? Я не должен этого чувствовать? Харрис приподнял бровь, почувствовав, как заколотилось его сердце.

Было здорово проиграть Майк. В конце концов, всегда был кто-то, кто был лучше его. Однако, если бы он проиграл ученику, которого воспитал, это чувство было бы действительно неловким.

"Приготовление пищи завершено. Теперь мы вступим в раунд судейства". Майк щелкнул пальцами, показывая обоим участникам, чтобы они подняли свой завершённый "срез легких мужа и жены".

Что касается их внешнего вида, то оба блюда выглядели почти одинаково. Изысканное мастерство поваров в разделке обеспечивало одинаковую толщину каждого ломтика мяса. Блюда были разложены на соответствующих тарелках, как раскрытый цветок.

Режущие навыки Чэпмена преподнесли Майку приятный сюрприз. Он мог выглядеть скучным и скучным, но он обладал удивительными навыками резки, которые уступали только Гаррису. Его общая производительность должна быть выше его собственной.

"Дай мне попробовать их".

Майк взял пару палочек для еды и начала с куска говядины с тарелки Харриса.

<http://tl.rulate.ru/book/15113/1772822>