

Тонко нарезанная говядина была покрыта слоем красного масла. Когда Майк подошел ближе, пряный аромат красного масла медленно коснулся его носа.

Наблюдая за его цветом, он был ярко-красным и блестящим; вдыхая его аромат, он был пряным, но не острым. Внешний вид и аромат уже соответствовали основным требованиям для "ломтика легких мужа и жены".

Затем он положил его в рот.

Говядина была нежной и таяла во рту от легкого укуса. Пряный аромат расцвел у него во рту и смешался с говядиной. Его можно было бы назвать восхитительным.

Однако Майк начал немного хмуриться. Немного подумав, он отправил в рот еще один кусок рубца.

Рубец все еще был хрустящим, но он обнаружил, что некоторые части было нелегко прожевать и проглотить.

Майк задумался, так как примерно знал, в чем проблема.

Харрис нервно уставился на Майка, с нетерпением ожидая его отзыва.

Но Майк просто положил палочки для еды, ничего не сказав. Вместо этого он прополоскал рот, взял новую пару палочек для еды, а затем взял кусок говядины с тарелки Чепмена.

Судя по его внешнему виду, он не сильно отличался от того, что приготовил Харрис, но аромат красного масла был намного богаче.

Положив говядину в рот, Майк осторожно прожевал ее. Нежная текстура придала ему освежающее ощущение. Мясной аромат говядины смешался с пряным ароматом красного масла и взорвался у него во рту, придав ему приятно удивительную текстуру и замечательный вкус.

Майк кивнул. Это был правильный вкус. Оно должно быть нежным, но не мягким. Хотя они выглядели почти одинаково, текстура и вкус были совершенно разными, и контроль температуры был решающим фактором.

Кроме того, аромат красного масла Чепмена был также богаче, чем у Харриса. Вкус чили и всех специй был полностью растворен в красном масле.

Затем Майк перешёл к куску рубца. Упругая текстура придавала зубам изысканный вкус, и она полностью растворилась после жевания.

Было очевидно, чей из них лучше.

"Ломтик легкого мужа и жены Харриса был нарезан идеально, и в приготовлении и процедурах не было ничего плохого, но поскольку вы не знакомы со специями, ингредиентами и методами приготовления, это повлияло на конечный результат.

"Говядина была слишком мягкой и сразу же распалась во рту. Я не смог насладиться насыщенным мясным ароматом, пережевывая говядину. Рубец был слегка пережарен, поэтому он был хрустящим, но не нежным, и некоторые части нельзя было полностью разжевывать одновременно. Это сильно повлияло на текстуру и вкус рубца.

"Уже очень исключительно, что вы смогли достичь этого стандарта, впервые сделав "срез легких мужа и жены". Майк улыбнулся Харрису.

"Учитель, вы слишком добры, слишком добры". Харрис смиренно улыбнулся, но выражение его лица становилось все более самодовольным. Он ожидал, что с контролем температуры возникнут небольшие проблемы, так как, в конце концов, он делал это впервые. Он все еще не был хорошо знаком с методом приготовления и ингредиентами. Уже было очень хорошо, что он мог воспроизвести весь процесс почти идеально.

Затем Майк продолжила разговор с Чепменом: "Однако, по сравнению с этим," срез легких мужа и жены " Чепмена уже достиг профессионального уровня. Как приготовление красного масла, так и тушение говядины и говяжьих субпродуктов показали его понимание этого блюда. Более того, когда дело доходит до контроля над жарой, он прекрасно улавливает темп.

"Нежная говядина и упругий рубец прекрасно продемонстрировали суть и восхитительность "ломтика легких мужа и жены".

"Его можно было бы назвать гением, так как он способен сделать такой высококачественный "срез легких мужа и жены" с самой первой попытки!"

Улыбка Харриса постепенно застыла на его лице, когда он вдруг почувствовал, что что-то не так.

Существовал гигантский разрыв между "очень исключительным" и "гениальным".

Он никогда не ожидал, что эти два описания однажды будут использованы в отношении Чепмена и его, и, кроме того, он будет только "очень исключительным", в то время как Чепмен был "гением".

"Следовательно, для этой дуэли вашей самой первой попытки сделать "срез легких мужа и жены" я выбираю "срез легких мужа и жены "Чепмена".

"Этого не может быть..." Харрис выглядел удрученным. Это действительно произошло.

Нужно было знать, что Чэпмен очень медленно учился. Каждый раз, когда Харрис пытался научить его новому блюду, ему обычно требовался целый месяц, чтобы освоить его.

Но сегодня он овладел этим блюдом, просто посмотрев и послушав демонстрацию Майк один раз. Это было совершенно не похоже на Чэпмена!

Чэпмен быстро покачал головой. "Я не очень умен. Все это благодаря учению гроссмейстера, которое позволило мне так быстро понять "срез легких мужа и жены". Я не осмелюсь сказать, что победил Мастера".

"Позволь мне тоже попробовать". Харрис все еще не был в этом уверен. Он взял кусок говядины, который приготовил своими палочками для еды. Все было в точности так, как описала Майк. Он был слишком мягким, без текстуры. Первоначальный вкус говядины был полностью утрачен.

"Эта ужасная текстура". Харрис нахмурился. Эта проблема с контролем температуры действительно была довольно серьезной. Оно полностью утратило тот вкус, которого он должен был достичь.

Затем он отправил в рот кусок говядины Чэпмена.

Нежная текстура в сочетании с пряным ароматным красным маслом, ароматом маринада и мясом принесли двойной экстаз жевательности и восхитительности.

"Я подозреваю, что ты все это время играл со мной". Спустя долгое время Харрис отложил палочки для еды и посмотрел на Чэпмена со сложным выражением лица.

Чэпмен был смущен и не знал, что ответить.

Харрис выдохнул, чувствуя себя довольно удачливым. "Хорошо, что я успокоился раньше и не сделал ставку на принятие другого мастера".

"Сравнивая эти две версии" среза легких мужа и жены", моя действительно была полностью побеждена. Разница просто заключается не только в контроле деталей, но и в понимании этого блюда", - честно признал Харрис. Тем не менее, он все еще с любопытством спросил Майка: "Мастер, как ты разбудил этого болвана? Это то, чего даже я не смог достичь после того, как обучал его более 20 лет".

"Посмотри на это." Майк медленно вытянул средний палец. "Это легендарный золотой палец. Это просветит любого".

Харрис уставился на оттопыренный средний палец Майка. Хотя он чувствовал, что где-то что-то не так, побуждаемый своим сильным любопытством, он не мог не спросить: "Не могли бы вы, пожалуйста, нажать на меня тоже?"

"Хорошо. Пусть твой учитель тоже просветит тебя". Майк кивнул и потянулся средним пальцем ко лбу Харриса.

"Ах~"

"Заткнись! Не издавай таких странных звуков".

"Ммм~"

Майк опустил палец и сделал два шага назад.

Тем временем глаза Харриса все еще были закрыты, а брови слегка приподняты. Выражение его лица было довольно интересным.

Беспорядочная информация о "срезе легких мужа и жены" в его мозгу, казалось, была направлена в правильном направлении этим касанием и была преобразована в информацию, которую он мог легко понять и быстро усвоить. Проблемы, которые он не мог понять раньше, также были решены.

"Т-это просто слишком удивительно!" Примерно через три минуты Харрис открыл глаза и с удивлением посмотрел на Майка. "Это действительно поучительно. Я действительно получаю все после одного нажатия! Учитель, вы действительно гениальный учитель".

Майк покачал головой и смиренно сказал: "Это всего лишь маленький трюк. Я действительно не очень хорош в том, чтобы быть учителем вообще".