

— А мы? — Слова орка привлекли много внимания других поваров, которые ели.

— Главная кухня всегда отвечала за все банкеты в племени, независимо от их масштаба. Это было правилом уже много лет. Как это могло измениться просто так? У нас на главной кухне так много впечатляющих поваров. Как те, кто со стороны, могут быть лучше нас?! — В ярости сказал повар средних лет.

И это вызвало волну гневных криков.

Эго поваров мешало им принять такую договоренность.

— Что это за шум? Если бы то, что вы делаете, можно было выложить на стол, лорду Джереми не пришлось бы изо всех сил приглашать мистера Майка из города Хаоса, — Хейман вошел в столовую и с раздражением посмотрел на поваров. Хейман сделал шаг в сторону и представил: «Позвольте представить вам всех. Это мистер Майк из ресторана Мэми в городе Хаоса. Завтра он будет вести главный банкет».

— А почему его выбрали? Это потому, что блюда мистера Майка были названы лучшими на королевском банкете Империи Рот, и его даже хвалили многие известные гурманы. Вы все поняли? — Хейман бросил взгляд на всех шеф-поваров в обеденной зоне.

Столовая внезапно замолчала. Все повара смотрели на Майка со сложной смесью негодования и скептицизма.

Майк оглядел столовую. Казалось, что ужин для них никто не готовил. Ему не хотелось быть с ними расчетливым по этому поводу, поэтому он сказал: «Мы сами приготовим ужин. Могу я узнать, на какой кухне мы можем приготовить еду?»

— Мистер Майк, сюда, пожалуйста. Ваша утварь перевезена на первую кухню. Если вам нужно приготовить ужин, я могу вас отвести, — сказал Хейман с улыбкой, прежде чем подвести Майка к первой кухне.

— Пойдем тоже посмотрим. Посмотрим, действительно ли этот парень настолько впечатляет и сможет ли нас заменить, — невысокий и тощий повар, вызвавший гнев толпы, поставил свою тарелку и последовал за ними.

— Пойдем, пойдем посмотрим.

Остальные повара тоже последовали его примеру.

Новость о прибытии Майка распространилась по главной кухне. Новость о том, что их собираются заменить, вызвала настоящий переполох.

Все больше и больше шеф-поваров начали собираться в первой кухне в тот момент, когда они услышали эту новость, потому что все они хотели лично убедиться, настолько ли впечатляет этот недавно приглашенный шеф-повар.

— Отец, почему все эти повара кажутся такими недружелюбными? Они злодеи? — Мягко спросила Эми, потому что не могла понять, почему повара были так враждебны.

— Я не думаю, что их можно считать злодеями. У каждого шеф-повара есть гордость. Если ты не сможешь убедить их, они не будут этому рады, — Майк с улыбкой покачал головой. Он мог понять причину негодования.

— Мне очень жаль, мистер Майк. Я плохо с ними справился, — извиняясь, сказал Хейман.

— Все нормально. Как повар, я могу понять, что они чувствуют, — Майк покачал головой. Конечно, понимание не означало, что он должен просто позволить им делать все, что они хотят.

У первой кухни была самая большая площадь. Там была самая полная и лучшая утварь. Помимо существующих, утварь Майка также была перенесена на кухню. Других поваров почти не было, поэтому посуда не была расставлена.

Майк подтвердил, что вся его утварь была под рукой, прежде чем проинструктировать Мию и остальных разместить ее в удобные для них места.

— Так это новый повар? Он выглядит таким молодым, совсем как подмастерье.

— Ага. Похоже, он не умеет готовить какое-нибудь лакомство. Все наши повара имеют многолетний и даже вековой опыт кулинарии. Как такой молодой человек может придумать что-нибудь хорошее?

— Кухня — место для женщин? На самом деле он получил в помощники группу женщин. Как щедро.

— Мне просто любопытно, как повар может найти столько красивых дам...

Все больше и больше поваров собирались внутри и за пределами главной кухни и тихо разговаривали. Были голоса сомнения, ревности и зависти.

Майк спокойно проигнорировал шум и спросил Эми: «Что ты хочешь на ужин, маленькая Эми?»

— Я хочу рыбу на гриле, — ответила Эми, даже не задумываясь.

— А что насчет остальных? Хотите еще какие-нибудь блюда? — Спросил Майк, оглядываясь.

— Я хочу баклажаны с чесночным соусом, — сказала Мия.

— Я хочу цыпленка нищего, — мягко ответила Джина.

— На самом деле, я не очень-то жажду шашлыка из говядины, — высокомерно сказала Бабла.

— Хорошо. Подождите немного. Я приготовлю ужин, — сказал Майк с улыбкой. Он достал ингредиенты из холодильника и начал.

Повара начали успокаиваться, наблюдая за Майком.

Майк начал с подготовки ингредиентов. Он мыл, чистил и разрезал их серией плавных движений. Хотя он готовил один, он был очень продуктивен и не волновался. Это заставило других поваров увидеть его в новом свете.

На главной кухне была важна эффективность. Различные повара отвечали за разные части процесса приготовления. Хотя все это были очень простые работы, именно по деталям можно было сказать, насколько сильны основы шеф-повара.

Рыбу нарезали ровными ломтиками одинакового размера, а приготовление гарниров заставило поваров, отвечающих за нарезку ингредиентов, замолчать.

Ферис осталась в городе Хаоса, в то время как Камилла не участвовала в миссии, поэтому Майк мог шинковать ингредиенты только сам.

Сначала он положил тушеную свинину в горшок для тушения, а затем поместил очищенную рыбу в духовку. После этого он положил курицу нищего, покрытую грязью, в другую духовку, чтобы запечь ее на среднем огне. Затем он начал нанизывать говядину на вертел, чтобы приготовить ее на гриле.

— Почему он положил рыбу в этот прямоугольный контейнер? Что это за устройство? Неужели ему не нужно топить его огнем?

— Он обернул курицу грязью. Можно ли ее еще есть? Это не выглядит чистым. Как еда, которую мы подаем нашим уважаемым гостям, может быть такой грязной?

— Вы только посмотрите на тушеное мясо. Большинство поваров на нашей кухне могут приготовить блюдо этого стандарта. Его мясо было нарезано такими огромными кусками. Еда, которую ест наша королевская семья, намного изысканнее.

После того, как Майк начал готовить, шепот поваров усилился. Все они критиковали странный способ готовки Майка, и даже не пытались скрыть своего презрения.

— Эти ребята такие шумные, — сказала Ирина, вытащив откуда-то высокую табуретку и взглянув на поваров.

— Нужно, чтобы они закрыли рот? — Эми взволнованно потерла руки.

— Только настоящие деликатесы могут победить повара, — Майк с улыбкой покачал головой, кладя шампуры на пылающую угольную решетку.

Динь!

В этот момент в духовке зазвонил таймер, означая, что приготовление окончено.

Майк надел толстые перчатки и открыл духовку.

Вдруг вырвался сильный запах жареной рыбы.

<http://tl.rulate.ru/book/15113/1780687>