

Хейман провел всю свою жизнь на главной кухне. Он пришел, когда ему было 11 лет, и впервые прикоснулся к ножу в 18 лет. После этого он провел 30 лет, чтобы стать шеф-поваром главной кухни. Еще 100 лет он провел на главной кухне и принял на себя роль надзирателя от своего хозяина. Всего прошло 120 лет.

Вождь и знать возлагали исключительно большие надежды на свою повседневную трапезу, поэтому он не мог позволить себе совершать какие-либо ошибки. От него зависели жизни сотен поваров главной кухни.

Попасть на главную кухню было все равно, что попасть в тюрьму. Если ты не умрешь или не потеряешь расположение вождя, выхода не было.

Хейман пытался вводить новшества и создавать новые блюда, чтобы придумать новые вкусы, чтобы удовлетворить вкусовые рецепторы вождя и знати, чтобы они не устали от еды.

Все известные повара Племена Фальк были на главной кухне. Вдобавок Хейман даже искал поваров в других племенах Сумеречного леса. Однако, поскольку все племена находились поблизости, блюда, которые готовили эти повара, были похожи.

Поэтому Хейман обратился за вдохновением к журналу для гурманов и тенденциям в мире кулинарии.

Ресторан Мэми, без сомнения, был тем рестораном, за который все журналы для гурманов боролись за то, чтобы включить его в свои выпуски. Будь то баклажаны с чесночным соусом, возродившие тенденцию вегетарианства, или тушеная свинина, ставшая хитом в мясной индустрии, ресторан Мэми уже показал свое мастерство в мире кулинарии. Более того, это даже привлекло группу гурманов, которые мигрировали ради еды.

Креативный способ готовки Майка заставил бы задуматься о вкусе блюда, просто прочитав его описание. Редко было в этом мире повара, способного на такое.

Кроме того, Хейман даже слышал, что легенда кулинарного мира, Непобедимый Бог кулинарии, Харрис, проиграл Майку из ресторана Мэми всего несколько дней назад и даже стал его учеником по их соглашению.

Это действительно шокировало Хеймана.

Важно отметить, что кумиром Хеймана всегда был Харрис. Тот, кто всегда был лидером и покорял вершины, на самом деле потерпел поражение в городе Хаоса.

Этого мир не ожидал.

Человек, вызвавший все это, прямо сейчас сидел прямо перед Хейманом. Он наполнил стол

едой и даже пригласил его присоединиться.

Честно говоря, Хейман чувствовал себя не только слегка взволнованным, но и немного нервным.

Когда он взял кусок ароматной рыбы, он увидел слегка обугленную рыбную кожу и мягкое мясо. Хейман некоторое время наблюдал за кусочком, как если бы он смотрел на редкое сокровище. Даже лучшему шеф-повару по приготовлению рыбы на гриле было сложно создать две совершенно разные текстуры, разделенные тонким слоем рыбьей кожи. Он действительно продемонстрировал шокирующий уровень мастерства и контроля температуры.

— Надзиратель очень разборчивый. Может ли эта жареная рыба удовлетворить его вкусовые рецепторы?

— В то время надзиратель начинал как ученик в отделе жареной рыбы первой кухни. В Племени Фальк, нет, даже во всем Сумеречном лесу никто не может приготовить жареную рыбу так же хорошо, как он.

— В таком случае, поскольку никто не знает рыбу на гриле лучше, чем начальник, этот парень тоже не сможет ее приготовить.

Повара тихонько заговорили на кухне. В их выражениях и взглядах был намек на нервозность и ожидание.

Все внимательно наблюдали за Хейманом, когда он отбросил весь шум и сунул кусок рыбы в рот.

В тот момент, когда онемение и острота коснулись его языка, Хейман не мог не вздрогнуть.

Это была дрожь, потрясшая даже его душу. Что это были за специи? Это невероятно!

Но прежде чем Хейман смог попробовать их в деталях, рыба совершила грандиозный выход.

После того, как он укусил слегка обугленную кожу рыбы, под ней оказалось нежное мясо. Вкус специй и подливки уже пропитался мясом. Пряность и свежесть рыбы идеально дополняли друг друга, атакуя вкусовые рецепторы слой за слоем.

Хейман действительно был тем, кто приготовил лучшую рыбу-гриль в своей деревне, своем племени и даже во всем лесу.

Когда он был молод, он думал, что никто не сможет приготовить рыбу на гриле лучше, чем он, и он просто перестал говорить об этом все эти годы, но он все еще так думал.

До сегодняшнего дня.

Этот кусок жареной рыбы швырнул его на землю.

Даже для старого шеф-повара, который жарил рыбу на гриле в течение 120 лет и постоянно придумывал новые способы и улучшения, он должен был признать, что это была лучшая рыба на гриле, которую он когда-либо пробовал.

Это был совершенно другой способ приготовления рыбы на гриле. В блюде прекрасно сочеталась рыба, приготовленная на гриле, и тушеная рыба, и результат был исключительным.

Треск!

Звук рвущейся ткани застал всех врасплох. Рубашка Хеймана фактически разорвалась, обнажив его трясущийся жир.

— Ах... Это такой невероятный вкус! Не так уж сложно назвать ее лучшей в мире жареной рыбой! — Хейман сделал комплимент. Он посмотрел на жареную рыбу, как на сияющий драгоценный камень. Он не мог не вытянуть палочки для еды за другим кусочком.

На этот раз он закрыл глаза, чтобы в деталях ощутить, как вкус восхищения взрывается на кончике его языка. Он не мог не улыбнуться от счастья.

Это действительно была форма счастья — иметь возможность насладиться таким лакомством.

Более того, Хейману не терпелось попробовать этот инновационный способ приготовления рыбы на гриле. Всего одна маленькая печка, и то, как едят жареную рыбу, полностью изменилось.

Вдобавок ко всему, он наконец понял причину, по которой Харрис хотел стать учеником Майка. Это потому, что... Он тоже хотел стать учеником Майка прямо сейчас!

Нельзя было научиться делать такую вкусную рыбу на гриле!

— Начальник на самом деле так его похвалил!

— Лучшая в мире рыба на гриле! В таком случае он уже признал, что его рыба на гриле не лучше, чем у того парня?

В первой кухне внезапно вспыхнул переполох. Все повара были в шоке.

Рыба, приготовленная на гриле из Сумеречного леса, — символ силы в мире жареной рыбы. Даже очень разборчивый Хейман дал такой хороший отзыв. Трудно было представить, насколько вкусной на самом деле была эта жареная рыба.

В этот момент стоявшие впереди повара уже сглотнули свою слюну бесчисленное количество раз, наблюдая, как Хейман пробует блюдо с радостью, написанной на его лице.

— Дядя Крейман. Можешь попробовать овощи под рыбой. Это супер вкусно, — предположила Эми.

— Да, хорошо, — ответил Хейман. Он посмотрел на овощи вокруг жареной рыбы. Там были ломтики огурца, полупрозрачная целлофановая лапша и овощ, о котором он не знал, который был нарезан тонкими ломтиками и имел много маленьких дырок посередине. Он немного подумал и взял целлофановую лапшу.

Скользкая целлофановая лапша скользнула ему в рот. Она пропиталась в подливе, так что целлофановая лапша тоже стала исключительно вкусной.

Пряная и освежающая, со стойким ароматом во рту!

Хейман очень старался держать свою руку под контролем. Он отложил палочки для еды и встал, посмотрел на Майка и сказал: «Майк, я действительно восхищаюсь вашими кулинарными способностями. Это действительно лучший выбор, если вы будете руководить банкетом».

— Спасибо, — смиренно сказал Майк.

— У меня все еще есть вопрос. Не знаю, стоит ли спрашивать вас.

— Пожалуйста.

— Могу я спросить, вы все еще принимаете учеников? Которые немного старше.

<http://tl.rulate.ru/book/15113/1780689>