Температура пламени после того, как на решетку был положен вертел свиных глаз, не могла быть слишком высокой. В противном случае глазное яблоко может взорваться из-за расширения жидкости внутри.

Шашлык нужно было медленно обжаривать на небольшом огне, и в процессе этого различные соусы и специи нужно было распределить по глазным яблокам, так как глазные яблоки жарились снаружи и варились внутри.

Когда поверхность глаз зашипела, медленно начал исходить восхитительный аромат.

— Вроде ничего особенного, — Майк приподнял бровь. Он вертел вертел в руках, медленно перемещая глаза к месту с большим огнем.

Поп~

Одно из глазных яблок на вертеле внезапно лопнуло. Кипящая жидкость брызнула повсюду, и часть ее даже полетела в лицо Майку.

— Черт, он действительно взорвался! — Майк легко увернулся.

Поп, поп, поп, поп~

Оставшиеся глаза лопнули почти одновременно.

Майк быстро отпустил бамбуковую шпажку и сделал два больших шага назад, чтобы избежать кипящей жидкости, которая брызнула вокруг, когда лопнули глазные яблоки.

— Это, наверное, самое опасное блюдо, которое я готовил, — Майк посмотрел на стены, залитые жидкостью. Он неловко улыбнулся. Если бы это произошло на настоящей кухне, это было бы настоящей катастрофой.

Майку не нужно было убирать. Примерно через пять секунд решетка была такой же чистой, как и раньше.

— Похоже, мне нужно строго следовать опыту и процедурам экспертов. Невозможно сделать это, если я слишком самоуверен, — Майк быстро изменил свое отношение и взял новую бамбуковую шпажку, чтобы сделать новую порцию из свиных глаз. Он серьезно встал перед грилем и снова стал поджаривать свиньи глазки.

Требования к температуре для жареных свиных глазок были очень строгими, и это сделало Майка, который уже очень хорошо знал технику одновременного обжаривания 200 кебабов, немного нетерпеливым. Однако после взрывного инцидента эго Майка было быстро сдержано.

Говядина не лопнет, но это был ингредиент с характером, поэтому с ним нужно было быть осторожным.

Примерно через 20 минут глаза свиньи поджарились до красивого блестящего коричневого цвета. Они значительно усохли, а слегка жирная поверхность сморщилась и даже зашипела от масла. Соблазнительный аромат жареного мяса распространился, и блюдо было завершено после того, как он посыпал немного порошка чили и тмина.

— Это не кажется слишком сложным, если у вас будет немного больше терпения, — Майк оценил зажаренные в руке глаза свиньи. На вертеле было четыре свиных глаза.

Глаза свиньи не выглядели так устрашающе после того, как их зажарили. По крайней мере, нельзя случайно встретиться взглядом с парой мертвых свиных глаз.

Однако для большинства внешний вид этого блюда все же был шокирующим. Большинство людей, вероятно, откажутся есть его, зная, что это жареные свиные глаза.

Майк посмотрел на жаренные глаза свиньи. Если бы это было не потому, что запах был действительно соблазнительным после обжарки, и что он уже привык к свиным глазам, он, возможно, даже не пробовал бы такую супер темную кухню.

— Система, у меня получилось? — Небрежно спросил Майк. Я никогда раньше в своей предыдущей жизни не пробовал что-то вроде жареных свиных глаз. Наверное, для этого блюда не так много стандартов, правда?

— Пункт первый: поверхность третьего свиного глаза слишком сухая и твердая. Это потому, что в самом глазном яблоке слишком мало жидкости. Поэтому в процессе обжарки масло нужно намазать индивидуально. Это проблема, которую выдающийся повар должен был осознать и взять на себя инициативу решить в процессе приготовления.

— Пункт второй: второй свиной глаз не был вонзен достаточно плотно, и он двигался в процессе жарки. Следовательно, все глаза свиньи не могли достичь сносного стандарта. Ваша невнимательность может испортить все блюдо.

— Пункт третий…

Система перечислила все ошибки, которые Майк допустил во время, казалось бы, идеального процесса обжарки.

— Похоже, проблем действительно много, — Майк кивнул, принимая критику системы. Если бы это было все, он бы в кратчайшие сроки смог сделать идеальные жареные свиные глаза, поскольку все проблемы заключались в деталях.

— Стандарты успешных жареных свиных глаз.

— Как только вы его откусите, жидкость из глазного яблока выльется наружу, и у нее не будет рыбного запаха, а вкус заставит человека просить еще.

— Глазное яблоко эластичное и упругое снаружи, но мягкое и сочное внутри.

— Роговица должна быть хрустящей, как мягкая кость, чтобы во время жевания придать другую текстуру.

Система продолжала перечислять критерии.

«???»

— Эй, система. Если у меня нет частичной потери памяти из-за переселения, я не думаю, что раньше пробовал глаза жареной свиньи, так что такие чрезмерно строгие стандарты мной не были предъявлены, верно? — Нахмурившись, спросил Майк. Чем шире диапазон критериев, тем выше были требования, потому что система соответствовала самым высоким стандартам.

— Это взято из сценария «Одна жизнь, один шашлык», — ответила система.

— Ты даже копируешь сценарии? — Майк закатил глаза.

— Разве я не цитировала источник? — Возразила система.

— Я… — Майк безмолвно открыл рот. Однако он быстро нашел свои слова. «Я думаю, что в этом сценарии могут быть элементы преувеличения».

— Как кандидат в Бога кулинарии с лучшим опытом жарки, если вы не можете даже соответствовать этому критерию из сценария, это будет хуже, чем преувеличение.

— Хорошо, ты выиграла! — Майк немного подумал и почувствовал, что система действительно права. Он быстро вернулся к поджариванию свиных глаз.

Что должен делать каждый профессиональный повар, так это создавать деликатесы, превосходящие ожидания клиентов.

Это было похоже на то, как обычная миска соевого молока и обычная палочка йотяо будут иметь разные вкусы в руках разных поваров.

Майку пришлось сделать так, чтобы лакомство приобрело другой цвет.

— Вкуса нет. Неудача!

— Жидкость имеет рыбный привкус. Неудача!

— Неудача…

Дни на таймере обратного отсчета медленно сокращались, поскольку Майк сталкивался с неудачей за неудачей. Его техника обжаривания стала еще лучше, а шпажки из свиных глаз выросли с одной палки до двух, до трех и до нескольких штук!

В этот момент Майк подумал, что он уже стал одним целым с вертелами и грилем. Он чувствовал температуру угля, а также ощущал мельчайшие изменения во время поджаривания. Затем он переворачивал шампуры в подходящее время и намазывал маслом и соусом.

Это было очень странное чувство. Казалось, что время замедлилось, и он мог контролировать все, как хотел.

— Дин! Получился идеальный свиной глаз!

Когда Майк услышал системное сообщение, Майк положил горсть жареных свиных глаз на тарелку перед собой.

— У меня получилось? — Майк, похоже, не слишком удивился. Вместо этого он был слегка шокирован. Он чувствовал, что эта порция жареных свиных глаз недостаточно совершенна, и он мог бы улучшить их в следующем раунде.

Он посмотрел на таймер обратного отсчета на стене. По незнанию прошло уже 100 дней.

Не зря говорят, что жарить непросто, а стать мастером еще труднее, подумал Майк. Время, которое он потратил на изучение жареных свиных глаз, было почти таким же, как время, которое он потратил, когда изучал «Будда перепрыгивает через стену».

Майк не спешил покидать испытательное поле для Бога кулинарии. Вместо этого он продолжал практиковать жареные свиньи глаза. Он хотел сделать их еще более совершенными.

http://tl.rulate.ru/book/15113/1811543