

— Что вы сказали? Кто здесь? — Харрис был ошеломлен и недоверчиво посмотрел на Майка.

— Мастер Ром из замка Иссен, — сказал Майк. «Он пришел сегодня завтракать в ресторан».

— Как такое возможно? Этот парень из тех, кто навсегда останется в своей кузнице, — глаза Харриса расширились. Он был действительно шокирован.

— Может быть, рыбная голова на пару с нарезанным кубиками острого красного перца слишком хороша, — спокойно сказал Майк.

— Вы имеете в виду... Он пришел из-за вашей рыбной головы на пару с кубиками острого красного перца? Он действительно отказался от своей решимости и веры остаться в своей кузнице и уехал за много миль в город Хаоса только за рыбьей головой? — Харрис недоверчиво посмотрел на Майка.

— Разве не достаточно обаяния рыбьей головы? — Спросил Майк Харриса.

Харрис подумал и кивнул, сказав: «Достаточно».

Разве он не остался в городе Хаоса из-за одного блюда? Это могло показаться невероятным, но так оно и было.

— Сегодня мы научимся готовить шашлык из говядины. Это самая простая еда на вертеле, — Майк достал кусок говядины и несколько бамбуковых шпажек и положил их на столешницу. «Мы начнем с нарезания говядины кубиками и нанизывания мяса на вертел».

— Жарить мясо на гриле — это мое. Я определенно выучу это быстро, — уверенно сказал Харрис.

Чепмен стоял сбоку и смотрел, как серьезный студент.

— Гриль — это техническая работа. Вы можете приготовить хорошее мясо на гриле, только если хорошо контролируете температуру. Подготовка ингредиентов также очень важна. Эта говядина, которую мы используем... — Майк очень серьезно начал преподавать.

Харрис и Чепмен были очень хорошими учениками. У них уже была очень хорошая кулинарная основа, и они были скромными и серьезными в приготовлении пищи.

Поэтому, помимо куска легкого мужа и жены, Майк также намеревался научить их готовить шашлык из говядины.

Без шашлыка ужин был бы таким одиноким и скучным.

У Майка еще не было возможности позволить большому количеству людей насладиться шашлыком, но Харрис, который любил бродить и сражаться с другими, мог распространять шашлык повсюду.

Возможно, ему удастся вывести шашлык на большую высоту на всем континенте.

Никогда нельзя заработать все деньги в мире. Было бы непросто добавить новое, своеобразное блюдо к мировой структуре питания и превратить его в тренд.

Только в одном городе Хаоса, хотя Майк никогда не отказывался от копий своих блюд, те рестораны на Аденской площади, которые предлагали различные версии его блюд, никогда не добьются успеха после того, как ажиотаж закончится.

Поэтому не менее важен был профессиональный ученик.

— Мастер, не волнуйтесь. Мы не будем передавать все это другим людям после обучения. Это просто для нашего собственного роста, — пообещал Харрис, глядя на Майка. Он был очень тронут прямотой и вкладом Майка, не требующим никакой отдачи. Рецепты были очень личными секретами, которые даже отцы не могли передать своим сыновьям, а тем более двум другим совершенно незнакомым людям. Тем не менее, он фактически научил их всему, ничего не скрывая, потому что они сделали ставку.

Такой характер и доверие заставляли его восхищаться Майком из глубины души; поэтому Майк заслужил титул «Мастер».

— Вы не должны держать это в секрете для меня. Я считаю, что нынешний уровень кулинарии слишком низок. Я надеюсь, что вы сможете распространить эти два блюда для меня, чтобы немного повысить уровень кулинарного мира, — сказал Майк, покачивая головой.

— Э... — Харрис был ошеломлен. Когда он увидел, что Майк спокоен и, похоже, не шутит, он не мог не вздохнуть. «Так это одиночество эксперта. Когда-то я тоже это чувствовал, но я не ожидал однажды встретить вас, Учитель. Не волнуйтесь, в будущем я буду распространять рецепт каждый раз, когда перееду в новое место, чтобы эти два блюда могли распространяться повсюду».

— Сначала вам нужно научиться этому, — Майк с улыбкой посмотрела на Харриса и спросил: «На этот раз советов не нужно?»

— Нет. Квалифицированный студент не должен просить, даже не попробовав. Хотя подсказки означают меньше ошибок, это также означало бы меньше шансов выяснить, чего мне не хватает, и найти место для улучшения, — Харрис категорически отказался.

Чепмен, стоявший сбоку, некоторое время колебался. Он посмотрел на Майка и сказал: «Грандмастер, на этот раз я хотел бы попробовать это самостоятельно».

— Хорошо. Тогда вперед. Я выйду ненадолго, — Майк расстегнул фартук, взял несколько готовых шашлыков и вышел.

— Эй, а почему на этот раз тебе не нужна помощь? — С улыбкой спросил Харрис.

— Мастер, вы правы. Легкие пути не помогут повару расти. То, что тебя кормят с ложечки, и то, что ты понимаешь с помощью мышления, — разное. Это то, чему вы меня учили с детства, — серьезно сказал Чепмен.

— Хорошо. Начнем с нарезки мяса, — Харрис достал нож и начал серьезно резать мясо.

* * *

— Изучаете чертежи? — Майк отправился к кузнецу по соседству с шашлыками. Мобай, Лулу и Ханна сидели за маленьким столиком, обсуждая план.

— Да, босс. Босс Мобай действительно впечатляет. Он почти закончил с первой частью, — Ханна подняла голову. На ее лице были три серые полосы, делавшие ее похожей на маленькую грязную кошечку.

— Босс Майк, — Мобай посмотрел на Майка и поздоровался с ним.

— Я приготовил шашлык из говядины. Поешьте, прежде чем продолжить, — Майк передал шашлыки. Они были в самый раз — по два на каждого.

— ... Босс, я покажу тебе машину, — Ханна отвела Майка в кузницу по соседству.

Ханна указала на ряд больших деталей в углу ковочного цеха и сказала: «Эти детали уже готовы. Теперь нам нужен только основной корпус машины. Босс Мобай сказал, что размер слишком велик, а кузнечная комната недостаточно велика, поэтому ему нужно пойти к своему другу и попросить нескольких кузнецов сделать это вместе с ним».

— Эффективность хорошая, как и качество. Это намного лучше, чем то, что было у тебя изначально, — Майк присел на корточки, чтобы проверить детали. Он должен был передать его Мобаю. Хотя детали были ручной работы, все они были очень точными и идеально подходили для варки рома. Мобай действительно оправдывает свою репутацию, способного творить каноны.

Ханна серьезно сказала: «Я сделала это сама. Хотя они немного уродливее, она помогала мне

делать высококачественный ром, и это показывает, что это хорошая машина».

— Хорошо, хорошо, хорошо. Я знаю, что ты классная, — сказал Майк с улыбкой. Казалось, что можно начать строительство завода. Когда это будет сделано, машину можно будет доставить, и они смогут начать производство рома в больших количествах.

Майк уже представлял, сколько инвестиций нужно вложить в фабрику по производству высококачественного рома и владение ведущим брендом.

— Продолжай, я пойду погуляю, — Майк пробыл там недолго. Выйдя из кузницы, он увидел Уриена, который расчесывал оставшиеся несколько перьев Черного угля возле магазина волшебных зелий по соседству, и с улыбкой поздоровался: «Мастер Уриен, вы расчесываете Черного Угля?»

Чёрный Уголь вытянул шею, наслаждаясь ощущением, как зубцы расчески скользят по его телу.

— Я аккуратно расчесываю его, чтобы Эми было легче сжечь, — хрипло сказал Уриен.

— Хм?!

(□ `□ Д □') !!

Черный Уголь неловко вернулся в клетку.

<http://tl.rulate.ru/book/15113/1830101>