Когда горячий суп из баранины вошел ему в рот, Харрисон почувствовал, как его сонные вкусовые рецепторы проснулись. Однако, прежде чем он почувствовал боль от ожога, свежесть супа взяла верх, и его вкусовые рецепторы впали в истерическое состояние.

Что это за божественный вкус?!

Это действительно суп из баранины?

Он почувствовал только сладкую свежесть баранины, и совсем не было неприятного запаха.

Наваристый костный суп был прозрачным и чистым. Даже с добавлением всего костного мозга в суп, он не был густым и липким.

Когда он проглотил суп, Харрисон почувствовал, как тепло спускается из его горла в желудок.

— Ох…

Харрисон не мог удержать свой жир от покачивания. Холод от стояния снаружи в очереди был полностью рассеян этой стимуляцией.

Он съел еще несколько ложек супа и почувствовал, как тепло распространяется от его желудка к остальному телу.

— Этот суп можно сравнить с «Будда перепрыгивает через стену». Если мы говорим о супе на утро, он даже лучше, — Харрисон не мог не посмотреть в сторону кухни с трепетом. «Босс Майк действительно крут. Даже суп из баранины восхитителен».

— Этот суп действительно хорош. Утром «Будда перепрыгивает через стену» слишком сытный, но суп из баранины — идеален, — Джорш кивнул. После этого он взял палочками для еды кусок тонко нарезанной баранины.

Баранина выглядела не очень привлекательно. После того, как она была вынута из супа, ее запах был не таким насыщенным. Однако от кусочка нельзя было ожидать слишком многого, так как из него готовили суп. В конце концов, вкус супа был на первом месте.

— Это маленькое блюдо для баранины? Прямо как для жареной утки. Однако это соус острый, — сказал Харрисон, глядя на маленькое блюдо рядом. Он чувствовал исходящий от него слабый запах пряности.

— Я попробую, — Джорш окунул баранину в соус, и мягкий кусок мяса сразу же покрылся специями. Кунжут, измельченный арахис и ярко-красный порошок чили внесли душу в простую баранину, сделав ее исключительно заманчивой.

— Вау, это непобедимое слияние, — похвалил Джорш. После этого он быстро засунул баранину в рот.

Ароматный и пряный соус вместе с мягкой и свежей бараниной преподнесли огромный сюрприз его вкусовым рецепторам.

Измельченный жареный арахис и кунжут взорвались у него во рту вместе с различными специями, источая необъяснимый вкус. В то же время острота делала процесс еды еще более захватывающим.

— Это лучшая баранина, которую я когда-либо ел, — похвалил Джорш, подняв палец вверх.

— Неужели это так вкусно?

Лейден и Мур услышали комплименты по поводу супа из баранины и не могли не усомниться в этом. Однако запах супа из баранины был слишком соблазнительным, и они не могли удержаться от того, чтобы взять в руки ложки и палочки для еды.

Лейден первым зачерпнул ложку супа. Для того, чтобы суп стал молочно-белым, требовалось не менее трех часов кипения, и в течение этих трех часов приходилось постоянно подкидывать дрова в огонь. Это был нелегкий подвиг.

Даже у овец, которых он выращивал, баранина неизбежно распадалась и превращалась в примеси в супе после трех часов кипения. Однако этот суп был очень чистым, поэтому было очевидно, что повар для приготовления бульона использовал не мясо, а кости.

Как и сказал Харрисон, суп не имел ни малейшего запаха. К тому же вкус баранины стал еще больше.

Лейден не знал, как повару это удалось. Он придумал различные способы избавиться от неприятного запаха, но сумел уменьшить его лишь немного. Он не мог полностью избавиться от запаха, если не использовал очень сильную специю для подавления запаха. Он никогда не смог бы воспроизвести такой освежающий запах.

Подумав некоторое время и не сумев ничего понять из супа, он сунул ложку в рот.

Суп из баранины был свежим и сладким, и эта ложка супа была его воплощением.

Для старого пастуха, который всю свою жизнь выращивал овец, варил баранину и ел баранину, эта свежесть была еще более заметной.

В тот момент, когда он выпил суп, он понял, что эта баранина по качеству намного лучше, чем

у тех овец, которых он выращивал.

Даже если бы ему пришлось изрубить целую овцу, чтобы приготовить одну миску супа из баранины, он все равно был бы далек от этой чистоты вкуса.

Дело не в том, насколько насыщенной был суп. Он давно понимал, что слишком насыщенные супы могут легко стать жирными.

Свежесть в этом супе принадлежала к другому уровню свежести. Это произошло из-за ингредиента.

Он не знал, что это за овца, но отсутствие неприятного запаха могло иметь какое-то отношение к самому животному.

Однако, какая бы овца это ни была, свежесть этого супа была действительно тем, с чем он никогда не смог бы сравниться.

Он был свежим, но не жирным, насыщенным, но не жирным, густым, но не липким. Только эти три пункта потребуют очень хорошего контроля над огнем, на котором готовят суп из баранины. Небольшая ошибка, и эта тарелка супа из баранины не была бы такой идеальной.

Лейден прекрасно знал, насколько он умеет готовить баранину. Однако сейчас он был немного смущен. По сравнению с этой тарелкой супа из баранины, его навыки можно было охарактеризовать только как дилетантские.

— Этот суп из баранины восхитителен, — Мур уже проглотил несколько ложек. Его лицо сияло, как будто это был лучший суп из баранины, который он когда-либо ел!

В тот момент, когда у него возникла эта мысль, Мур замер. Он повернулся, чтобы взглянуть на своего отца, который был в глубокой задумчивости и, казалось, что что-то понял.

Баранина его отца действительно была лучшей в их племени. Однако повар из города Хаоса был действительно невероятным. Если бы они могли приготовить такую вкусную баранину, Лейден и Мур не решились бы открыть ресторан, где готовят баранину.

Мур положил ложку и откровенно взял палочками для еды кусок баранины. Он уже со всем смирился. Этот шеф-повар смог собрать всех этих больших боссов рано утром, поэтому он, естественно, не был тем, с кем пастух из небольшого племени мог сравниться. Мур подумал, что ему следует изменить свое отношение и попробовать этот суп из баранины с уклоном на изучение.

После того, как баранина так долго варилась в супе, большая часть запаха мяса уже проникла в суп. Хотя суп был свежим и вкусным, баранина, вероятно, была бы невкусной, если бы ее ели

именно так.

Поэтому повар подал ее с пикантным соусом.

Лейден не считал это уникальным. Когда у них была жареная баранина, они обычно посыпали ее солью, если находили, что она слишком мягкая. Это не сильно отличалось от пряного порошкового соуса.

Он только что наблюдал, как Джорш ест баранину, поэтому последовал его примеру и обмакнул баранину в красный порошок. Баранина, покрытая слоем порошка, сразу выглядела очень соблазнительно. После этого он положил баранину прямо в рот.

Остро!!!

Лицо Лейдена почти сразу покраснело. Ему казалось, что во рту загорелся огонь, а язык так онемел, что потерял всякую чувствительность.

— Вы впервые едите чили? Жуйте, чтобы высвободить соки, — сказал Харрисон с улыбкой. Ему было намного хуже, когда он впервые попробовал безумно острое.

Услышав это, Лейден быстро зажевал. Свежий суп из баранины брызнул, и это действительно значительно уменьшило остроту. После жевания во рту сразу же вспыхнул вкус измельченного арахиса и кунжута. В сочетании с мягкой и нежной бараниной Лейдену казалось, что чем больше он жует, тем вкуснее становится.

http://tl.rulate.ru/book/15113/1850919