

Майк всегда думал, что с тех пор, как он прибыл в этот мир, он стал принимать больше видов еды и уже мог привыкнуть к шоку от еды с разных сторон, принимая их плюсы и минусы.

Тем не менее...

Казалось, он переоценил себя.

Поэтому, когда он сунул эту баранину в рот, он не смог сдержать себя и выплюнул ее, когда на него напал этот запах.

В ресторане внезапно воцарилась мертвая тишина.

Харрисон и Джорш широко распахнули глаза от шока и некоторой неловкости.

Лицо Лейдена покраснело. Он опустил голову и не знал, куда девать руки.

Тем временем Мур сжал кулаки и впился взглядом в Майка.

Майку тоже стало неловко. Это было немного выше его ожиданий. Этого не должно было случиться.

Если бы это было в его прошлой жизни, он бы сразу ушел, если бы в каком-нибудь ресторане ему подали такую баранину.

Но он не мог этого сделать прямо сейчас. Он был в собственном ресторане.

И эту баранину ему принесли специально, чтобы он мог дать им подсказки, зная об ее недостатках. Сценарий был немного другим.

— А, э... — Майк положил недоеденное мясо между палочками обратно в миску и вытер рот салфеткой. К нему уже вернулось самообладание. Он посмотрел на Лейдена и прямо сказал: «Это действительно ужасное тушеное мясо из баранины».

Харрисон и Джорш нервно переглянулись и внезапно усомнились в своем решении привести орков к Боссу Майку.

Лейден увидел, что у Майка искренний взгляд, и он не издевается над ним. Он кивнул и сказал: «Да, по сравнению с бараниной, которую вы готовите, это ужасно».

— Тебе не нужно сравнивать это со мной. Я приготовил суп из баранины, а ты — тушеное мясо из баранины. Это два совершенно разных блюда, — Майк с улыбкой покачал головой и сказал:

«Однако даже для тушеного мяса из баранины, если неприятный запах настолько силен, я сомневаюсь, что кто-то мог бы принять его, кроме тех, у кого очень сильные вкусовые предпочтения».

— Как такое может быть? Отцовская баранина очень вкусная... — Возмущенно сказал Мур, когда его глаза стали красными. Даже если этот парень был очень впечатляющим поваром, как он мог так просто выплюнуть предыдущую баранину?

— Мур, ты должен уважать человека, который учит тебя и дает тебе советы, — серьезно сказал Лейден, глядя на Мура.

— Да, — выражение лица Мура изменилось. Он быстро опустил взгляд и отошел в сторону.

— Ребенок невежественный. Пожалуйста, продолжайте, — извиняющимся тоном сказал Лейден.

— Все в порядке. Мои действия тоже были немного грубыми, — Майк покачал головой. Когда он увидел, что Лейден действительно очень искренен в обучении, он сказал: «Люди в городе Хаоса обычно выбирают более легкие вкусы. Хотя здесь собираются люди разных рас, после сотни лет взаимодействия друг с другом их вкусы изменились и стали немного легче. В этом случае острый горячий горшок мог бы вызвать их интерес, но сильный неприятный запах не сработал бы. Он принадлежит к тому типу, которого люди будут избегать».

— Нет особой проблемы с регулированием огня и выбором специй в твоем тушеном мясе из баранины, но ты сознательно не пытался избавиться от неприятного запаха. Это привело к смешению аромата и запаха.

— Мясо уже пропитано неприятным запахом. Я действительно не знаю, как от этого избавиться, — честно ответил Лейден.

— Харрисон, мне придется попросить тебя, чтобы ты купил специи и половину овцы, которые ты купил утром. Вдобавок не мог бы ты помочь мне достать полкилограмма имбиря и полкилограмма апельсиновых корок? — Спросил Майк Харрисона.

— Уже бегу, — Харрисон немедленно ушел и вернулся с ингредиентами в течение 15 минут.

— На самом деле избавиться от неприятного запаха несложно, но большинство людей не знают, как это сделать. Позволь мне показать тебе, — Майк принес на кухню половину овцы, и Лейден последовал за ним.

— Спасибо, — Лейден не думал, что Майк действительно захочет провести живую демонстрацию.

Глаза Лейдена и Мура загорелись, когда они стояли у двери кухни, глядя на мерцание широкого пространства, когда свет отражался от металлической мебели. По сравнению с их глиняным горшком и каменной печью это место было раем.

— Избавление от неприятного запаха — это самостоятельный процесс. Нельзя думать о нем после того, как баранина уложена в котелок. Это начинается с того момента, когда ты готовишь мясо, — Майк вытащил свой тесак и порубил баранину на куски, похожие по размеру на баранину Лейдена, прежде чем положить куски в огромный таз для мытья.

— Первый шаг — нарезать баранину и полностью смыть кровь чистой водой. Кровь усилит зловонный запах, — Майк вылил таз с водой и снова наполнил его на три раза, пока изливаемая вода не стала чистой.

— В это время мы не должны кидать мясо в кастрюлю. Сначала нарежьте имбирь и влейте немного алкоголя, чтобы замариновать баранину. Этот шаг также помогает до некоторой степени удалить неприятный запах, — сказал Майк, продолжая свою демонстрацию.

— Алкоголь? Какой-то особый алкоголь? — Спросил Лейден. Хотя он и не знал об имбире, алкоголь, доступный на рынке, был для него проблемой.

Майк немного подумал и сказал: «Алкоголь на основе овечьего молока определенно не годится. Обычные фруктовые вина тоже не подходят. Придется искать кулинарный спирт. Такие спирты лучше всего удаляют неприятный запах».

— Пищевой алкоголь отвратителен, но я знаю, где его достать. Вы можете оставить это мне, — сказал Харрисон снаружи.

Во время маринования Майк наполнил большую кастрюлю сбоку водой, но не торопился зажигать огонь.

— Вы можете приготовить это прямо сейчас? — Спросил Лейден.

— Нет. Нам нужно подождать, пока мясо замаринуется, около 15 минут, прежде чем положить его в холодную воду, — Майк покачал головой. Примерно через 15 минут он поместил маринованное мясо в кастрюлю и бросил туда несколько ломтиков имбиря, прежде чем зажег огонь.

— Промывание мяса в воде — необходимый шаг. Это может вытеснить загрязнения и кровь из мяса, тем самым избавившись от неприятного запаха. Добавление имбиря и алкоголя имеет тот же эффект, что и маринование мяса, — объяснил Майк, начиная собирать примеси, плавающие в воде. «Ты должен избавиться от всех этих примесей. Это не менее важный шаг».

Лейден спокойно наблюдал со стороны и запоминал все, что делал Майк.

Вычерпав все примеси, и когда они больше не появлялись, Майк выключил огонь. После этого он достал баранину из кастрюли и вылил бульон.

— Вы собираетесь вылить эту кастрюлю с жирным супом из баранины? — Лейден не мог не пожалеть суп.

— Этот первый горшок наполнен ужасным запахом. Если мы не сольем его, мы не сможем полностью избавиться от запаха, — спокойно сказал Майк. Он промыл баранину чистой водой еще раз, прежде чем взять кусок баранины и передать Лейдену. «Понюхай это. Какие изменения ты чувствуешь?»

Лейден взял баранину. Он хотел увидеть, что изменилось в баранине после того, как Майк проделал все эти шаги.

Он поднес мясо к носу и понюхал. Он был ошеломлен.

Сильный запах баранины практически полностью исчез. Вместо этого был намек на освежающий запах, делавший аромат баранины еще сильнее.

— Зловонный запах действительно исчез! — Лейден был так потрясен, что не знал, что сказать. Те шаги, которые сделал Майк, не были трудными, они, вероятно, были немного сложными, но он не ожидал, что от неприятного запаха можно избавиться так чисто.

— Босс Майк действительно хорош, — Харрисон и Джорш улыбнулись.

— Это поразительно, — лицо Мура покраснело. Он не думал, что Майк будет настолько впечатляющим.

— Это предварительная подготовка. После этого мы можем следовать вашим первоначальным инструкциям по приготовлению тушеного мяса из баранины. Затем добавьте в рагу немного сушеной апельсиновой цедры, — Майк положил готовую баранину в бамбуковую корзину и передал ее Лейдену. «Мне скоро нужно готовиться к обеду, и у меня мало места. Остальное вы можете доделать сами. Попробуйте, когда закончите, и если у вас возникнут вопросы, вы можете снова найти меня».

— Я действительно вам благодарен, — Лейден взял баранину и низко поклонился Майку.

— Пожалуйста. Я считаю, что ты можешь подарить баранину людям в городе Хаоса по-другому и подарить им восхитительный вкус, — сказал Майк с улыбкой. «Я сам пойду и попробую, если ты откроешь ресторан. Ты также можешь прийти ко мне, если у тебя возникнут трудности с открытием».

— Спасибо. Спасибо.

Лейден снова и снова благодарил Майка вместе с Муром, прежде чем уйти с Харрисоном.

— Делиться тоже довольно интересно, — Майк снова сел у окна и с улыбкой смотрел, как уезжает конный экипаж Харрисона.

<http://tl.rulate.ru/book/15113/1852485>