

Майк небрежно вылил тесто, и оно выплеснулось на сковороду для гриля. Чудесным образом тесто заполнило все отверстия одинаково. Ни одна капля не выплеснулась из сковороды для гриля.

— Эээ...

Толпа погрузилась в тишину. Зрители стали смотреть на него по-другому.

Затем были еще ковши. Это был еще ковш капусты, ковш красного перца, ковш кукурузы, ковш щупалец осьминогов...

Глаза зрителей начали постепенно расширяться, когда они увидели, как ингредиенты равномерно разбросаны по тесту.

Все они могли видеть только слабую тень, когда бамбуковая палочка провела по сковороде для гриля, а шарики из осьминога уже были перевернуты на другую сторону. Казалось, что шарики из осьминога выросли на сковороде в мгновение ока.

Бамбуковая палочка слегка покачивалась. Шарики из осьминогов пролетели по воздуху и мягко приземлились в маленькую деревянную коробочку. Майк посыпал их порошком из морских водорослей и сбрызнул их кетчупом и майонезом, а затем добавил измельченные водоросли и хлопья бонито.

Ему потребовалось меньше половины времени, использованного в первом раунде, чтобы обжарить три сковороды с шариками из осьминогов с самого начала до их подачи.

— Разве это не очень просто? — Майк улыбнулся.

После минуты молчания раздались восторженные аплодисменты.

— Это действительно круто. Он должен быть вознагражден!

— Это... Я даже не могу понять своим мозгом.

— Те хлопья, которые он рассыпал на самом верху, живые? Почему они двигаются?

— Этот босс такой элегантный! Он полностью перевернул в моем сердце образ жирного повара.

Все посмотрели на Майка другим взглядом. В глазах многих дам начали появляться звездочки обожания.

Тем временем к очередям стали присоединяться те клиенты, которые изначально смотрели ради развлечения. Им захотелось испытать мастерство этого босса, который так занятно готовил.

Майк успешно привлек к себе внимание своими превосходными кулинарными способностями и прямой трансляцией на огромном экране.

— Ой! Этот шарик из осьминога такой вкусный.

— Да. Он хрустящий снаружи и нежный внутри. Он свежий и ароматный. Это просто потрясающе!

— Ууу... Ууу... Немного горячо. Надо есть медленно... Ууу...

Клиенты, получившие шарики из осьминогов в первом туре, уже приступили к еде. Их обзоры были сокрушительными.

По мере того, как аромат шариков из осьминогов медленно распространялся, клиенты, наблюдавшие за ними, начали сглатывать.

— Я закончил объяснять шарики из осьминога. Тем не менее, хотя шарики из осьминога очень вкусные, это более профессиональное блюдо, поскольку для их приготовления нужны специальные сковороды для гриля, изготовленные на заказ. Лучше, если это будет закуска, которую продают на улицах. Это понравится и детям, и взрослым, — с улыбкой объяснил Майк, указав четкий путь для тех людей, которые хотели начать проект уличной еды.

Это блюдо никогда не было домашним блюдом. Его приготовление было сложным, и для него требовалось много ингредиентов. Кроме того, большинство людей не стали бы есть его в качестве основного блюда. Было недостаточно съесть большую порцию после рабочего дня. Это было более забавно делать дома, когда кто-то был свободен.

Однако, будучи уличной едой, шарики раздавят этот каменный блинчик бесчисленное количество раз.

Он надеялся, что шарики из осьминога смогут найти свое существование на улицах города Хаоса в качестве уличной еды.

— Теперь давайте продолжим изучать следующее блюдо, жареные щупальца осьминога. Это блюдо более домашнее, а готовится быстро и просто. Выучив его, у вас дома на обеденном столе будет еще одно основное блюдо, и оно точно затмит блюда ваших друзей, — Майк взял кучу маленьких щупалец осьминога сбоку и начал объяснять и демонстрировать, от того, как обрабатывать щупальца осьминога, до количества ингредиентов и методов их сочетания и обработки, до их обжаривания и добавления приправ. и т. д. Каждый шаг был подробно

объяснен.

Снова повисла тишина. Однако аромат жареных щупалец осьминога был еще более прямым и агрессивным по сравнению с тонким ароматом шариков.

Аромат осьминога начал распространяться после того, как его обжарили. Под усилением остроты он стал очень агрессивным.

«Глоток».

— Этот аромат просто слишком соблазнителен?!

— Мне не очень понравились шарики из осьминога, но это... Я думаю, что смогу съесть с ними две миски риса.

Манящий аромат вызвал небольшой переполох среди покупателей. Очереди перед киоском внезапно стали длиннее, и все еще были клиенты, идущие к задней части, чтобы присоединиться к очередям.

Между тем, эти домохозяйки стали пристально смотреть на действия Майка, как ястребы, пытаясь запомнить каждое движение и фразы в своем сердце. Некоторые даже доставали фотокамень, чтобы делать записи.

Манящий аромат, аккуратные очереди и привлекающий внимание гигантский экран. Из-за этого ресторан Мэми стал самым посещаемым стендом во время открытия феерии.

— Это порция жареных щупалец осьминога. Разве это не очень просто? — Майк разложил щупальца осьминога на три тарелки и улыбнулся всем. «Я предлагаю всем вам купить щупальца осьминога в соседнем стенде морепродуктов, чтобы попробовать их дома. Я верю, что каждый из вас может приготовить вкусное блюдо, которое удивит даже вас самих. Помните, что, покупая щупальца осьминога, вы определенно должны выбрать Магазин морепродуктов Литтл Сис».

* * *

Роду сегодня был таким же оживленным, как обычно.

Турнир заклинателей, который проводится раз в три года, вчера уже собрал 32 лучших. Финал, в котором будут определены рейтинги этих 32 участников и будет выбран чемпион, состоится сегодня.

Это отборочное соревнование, естественно, было самым захватывающим.

Пришли почти все аристократы Роду. Места в первом ряду были самыми дорогими, но их все равно было очень трудно достать.

Почти весь город обсуждал Турнир заклинателей.

Самой обсуждаемой, естественно, была маленькая ученица Крассу, которая бросила вызов продвинутым заклинателям Башни Магов и выиграла восемь раундов соревнований — маленькая заклинательница Эми.

Мастер Крассу был самым известным заклинателем Империи Рот. И его ученица была настолько грозной, что это было невероятно.

Это было одной из важных причин того, что цены билетов на турнир вчера внезапно выросли. Многие люди хотели своими глазами увидеть, как эта маленькая заклинательница демонстрирует свои навыки на Турнире заклинателей. Возможно, они могли бы стать свидетелями того, как творится история, и получить еще одно право похвастаться в будущем.

Помимо Эми, которая блистала в категории заклинателей, был еще один участник, которого также заметили в молодежной категории.

Из-за зрелой внешности Кассадина заклеили как детского хулигана. Все начали исследовать его, пытаясь найти доказательства того, что он не принадлежит к категории молодежи, а затем пригвоздить его к стене позора.

Он действительно был в жалком состоянии.

— Мастер, у тебя есть ко мне пожелания на сегодняшнем конкурсе? — Спросила Эми Крассу, жуя кусок хлеба.

— Мне не о чем просить Маленькую Эми. Просто иди и получай удовольствие. Ты можешь драться в любом стиле, который тебе нравится. Постарайся. Тебе не нужно беспокоиться о своих противниках, так как за ними присматривает судья, — Крассу усмехнулся. Он не запрещал Эми использовать ледяную магию.

— Хорошо, — Эми кивнула. «В таком случае, я действительно просто собираюсь повеселиться».

Крассу посмотрел на Эми и спросил: «О, точно. Эми, ты чувствуешь, что скоро продвнешься?»

— Продвинушь? Куда? — Эми не совсем поняла.

— Станешь продвинутым заклинателем.

Эми наклонила голову и задумалась, прежде чем покачать головой и сказать: «Я не очень уверена. Я чувствую, что в любой момент могу продвинуться вперед, но чего-то все равно не хватает. Возможно, это скоро произойдет».

<http://tl.rulate.ru/book/15113/1902972>