

Ужин был великолепен, если не бояться разжиреть.

Майк поставил тарелки и миски в посудомоечную машину. Посудомоечная машина доставляла посуду обратно в шкаф для посуды после того, как она была вымыта.

Майк вышел из кухни. Он посмотрел на Эми, которая отдыхала на животике Гадкого Утенка, и с улыбкой спросил: «Ты довольна?»

— Да. Отцовские раки и рыба на гриле очень вкусные, — Эми кивнула. Она быстро подняла взгляд с серьезным выражением лица и сказала: «Но не забывайте о нас, когда будете ужинать в будущем».

— Хорошо, мы обязательно позовем вас в следующий раз, — Майк кивнул с улыбкой.

Дети пошли наверх спать. Майк лежал один на кровати и мысленно щелкнул на две светящиеся сумки с опытом.

Опыт и информация, связанные с арахиса «Пьяница» и салата из свиных ушей, пришли немедленно.

Майк толкнул дверь на испытательное поле для Бога кулинарии только после того, как закрыл глаза и какое-то время переваривал информацию.

Арахис был одним из лучших продуктов, сочетающихся с алкоголем, и, по слухам, обладал особым эффектом облегчения похмелья.

Например: «Он не был бы так пьян, если бы съел больше арахиса».

Все это свидетельствовало о непоколебимом статусе орешков в мире пьяниц.

И этот арахис для пьяниц был лучшим среди арахиса, как будто специально для пьяниц сделан. Они закрепили свой статус среди блюд к алкогольным напиткам.

Пряный и хрустящий арахис «Пьяница» идеально подходил как к холодному и ледяному пиву, так и к ароматному и мягкому Маотаю.

Кроме того, метод жарки арахиса был очень простым; по крайней мере, нынешнему Майку было очень легко выучить это блюдо.

Между тем, салат из свиных ушей было так же легко освоить после того, как он научился делать нарезанную говядину и бычий язык в соусе чили.

Каждая часть свињи была сокровищем. Помимо мягких и хрустящих свиных ушей, свиной пяточок и язык также были отличными ингредиентами для салата. Если бы он сделал консервированный язык таким же, как мясные консервы, дав ему некоторое время высохнуть на воздухе естественным путем, прежде чем просто приготовить его, и сделав из него салат, он был бы еще вкуснее.

Обычный арахис «Пьяница» готовили путем замачивания арахиса в холодной воде и удаления кожицы перед глубокой сушкой. Масло для фритюра; чили и сычуаньский перец добавляли для обжаривания, и их можно было подавать.

Между тем, арахис Майка вымачивали в остром маринаде мала в течение двух часов, снимали кожицу, а арахис замораживали в течение 12 часов, а затем обжаривали во фритюре до золотисто-коричневого цвета. Оставив немного масла для фритюра, добавляли сушеный перец чили и сычуаньский перец и обжаривали. Затем жареный арахис также бросали для обжаривания. После выключения огня добавляли белый сахар, соль и перец и быстро перемешивали.

Арахис, приготовленный по этому методу, будет пряным и хрустящим с оттенком сладости. Это было идеально в качестве блюда, распивая алкоголь.

— Одна порция уродливого на вид арахиса Пьяницы. Неудача!

— Одна порция обугленного арахиса Пьяницы. Неудача!

— Одна порция слишком острого арахиса Пьяницы. Неудача...

* * *

Майк посмотрел на почти идеально выглядящий арахис, который все еще отбраковался системой, и беспомощно сказал: «Хорошо. Я решил взять свои слова обратно. Это действительно очень сложное блюдо».

Бог кулинарии стремился к 100% совершенству. Даже малейшая ошибка не могла быть допущена.

Той ночью Майк был замучен на поле для испытаний Бога кулинарии арахисом и свиными ушами.

Будучи очень талантливым кандидатом на роль Бога кулинарии, Майк в конце концов добился успеха.

Между тем, он использовал оставшееся время, чтобы успешно создать свой собственный салат из свиного языка.

— Одна порция почти идеального салата из свиного языка!

— Поздравляем Хозяина с созданием первого блюда без рецепта. Разблокировано новое достижение: Воображаемый репликатор!

— Дополнительная награда: три возможности использовать тестовое поле для Бога кулинарии! Сила веры +10 000!

— Пожалуйста, продолжай усердно работать, чтобы воспроизвести и создать еще более вкусную еду! — Сказала система, и букеты цветов даже появились на тестовом поле Бога кулинарии.

— За это есть награды? — Майк немного растерялся. Этот салат из свиного языка был основан на воспоминаниях о его предыдущей жизни, его опыте, полученном от салата из свиных ушей и нарезанной говядины и бычьего языка в соусе чили, а также на его собственном небольшом изменении. Это также было достигнуто после бесчисленных неудач.

Что касается титула «Воображаемый репликатор», то оно было немного... Преувеличенным.

Несмотря ни на что, он создал блюдо самостоятельно шаг за шагом, не полагаясь на рецепт, предоставленный системой, и это чувство достижения действительно сделало Майка очень довольным.

— Похоже, в таверне Сайпан будет три блюда к напиткам, — Майк удовлетворенно кивнул, прежде чем выйти из испытательного поля для Бога кулинарии.

Как только он открыл глаза, то увидел, что вокруг него парят четыре головы.

— Отец, ты сегодня проспал, — с улыбкой сказала Эми.

— Я голодна, — Ирина тоже улыбалась. Завтрак обычно был готов, когда они просыпались, так что сегодня они не могли не удивиться.

Тем временем Энни мило улыбнулась Майку и на языке жестов пожелала ему доброго утра.

— Мяу? — Гадкий Утенок перекатился рядом с Майком и оперся головой на руку Майка. Он положил свою маленькую лапу на грудь Майка, как будто собирался спать.

— Я забыл поставить будильник? — Майк повернулся, чтобы посмотреть на будильник на прикроватной тумбочке. Он не ожидал, что уже девять утра. Он не мог не воскликнуть: «Уже так поздно?!»

Хотя время на испытательном поле для Бога кулинарии должно было идти медленнее, после того, как он изучил два блюда и сделал салат из свиного языка, он действительно провел там довольно много времени.

Тем не менее, было здорово оказаться в окружении людей, которых он любил, когда проснулся утром.

Майк отвел голову Гадкого Утенка в сторону, встал и с улыбкой спросил: «Хорошо, я встану, чтобы приготовить вам завтрак. Что бы вы хотели?»

— Мама сказала, что сегодня поведет нас за покупками, так что мы будем есть простой радужный жареный рис, — Эми уже переоделась в красивое платье и уже приготовила свой пуховик.

— Хорошо. Пожалуйста, подождите некоторое время. Скоро будет готово, — Майк быстро умылся и спустился вниз. Очень скоро подали пять порций жареного риса Янчжоу.

Гадкий Утенок сам спустился вниз, учуяв аромат. Его аппетит в последнее время рос в геометрической прогрессии. Ему пришлось съесть целую порцию жареного риса Янчжоу, чтобы почувствовать себя сытым.

До сих пор Майк так и не узнал, что за магический зверь этот толстый апельсин, который умеет летать. Он все еще не открыл для себя его боевую мощь, но он становился все более и более милым.

Когда они ели, Майк посмотрел на Гадкого Утенка, который жевал жареный рис, и спросил: «Гадкого Утенка тоже переоденем?»

Толстый рыжий кот был слишком узнаваем. После того, как таверна Сайпан станет известной, другие могли легко обнаружить аномалию.

— Это действительно необходимо, -. Ирина бросила взгляд на Гадкого Утенка и кивнула.

— Тогда преврати его в лебедя, — Эми сглотнула слюну.

— Мяу, мяу??? — Гадкий Утенок посмотрел на Эми, и жареный рис уже не казался ему вкусным.

— Немного сложно превратить его в лебедя. Как насчет панды? Это выглядит так, — Майк взял планшет сбоку и поискал изображение детеныша панды.

— Ух ты. Эта панда такая милая! Я действительно хочу такую, — взгляд Эми и Энни привлек

милый маленький детеныш панды на фотографии.

— Что это за волшебный зверь? Почему я никогда не видела его раньше? — Ирине тоже было любопытно.

<http://tl.rulate.ru/book/15113/2001045>