

— Скажи, Босс Майк действительно не вернется в течение месяца? — Харрисон громко вздохнул, глядя на плотно закрытую дверь перед рестораном Мэми.

— Разве ты не говорил, что хочешь похудеть? Двигайся в течение этого месяца, когда Босс Майк не рядом. Леди все еще ждет, когда ты женишься на ней, — со смешком сказал Джорш, шлепнув Харрисона по животу.

— Эх. Это мягкость, которую нельзя потратить, — Харрисон погладил себя по животу и беспомощно вздохнул.

— Ты не хочешь жениться на мисс Джорджине?

— Конечно, хочу! — Харрисон покачал головой. «Я... Я пойду туда, чтобы съесть блинчик, пока я прогуливаюсь».

Очередь возле ресторана Мэми была намного короче, но домохозяек и поваров с табуретками и блокнотами снаружи было больше, и они серьезно смотрели обучающие видео.

В течение последних нескольких дней ресторан Мэми был закрыт, но новость о том, что его владелец обучает более 10 своим блюдам бесплатно, облетела весь город Хаоса.

Ресторан Мэми, как самый популярный ресторан в городе, был известен своими ценами и деликатесами.

Новость о том, что владелец раскрыл свой рецепт и есть видеоурок, застала врасплох многих хозяек, желающих улучшить свои кулинарные навыки.

Кроме того, владельцы ресторанов, которые давно присматривались к ресторану Мэми, как только услышали новости, быстро отправили в ресторан своих поваров, чтобы они скопировали рецепты.

В этот период на Аденской площади появилось много фиктивных ресторанов Мэми, которые привлекли много внимания и клиентов благодаря своей рекламе.

Если бы они могли узнать суть всего нескольких блюд, в их ресторане были бы их фирменные блюда, и им больше не нужно было бы беспокоиться о своей клиентской базе.

— Встряхнитесь, все вы. Наша цель сегодня состоит в том, чтобы изучить тушеную курицу и рис. Тот, кто сможет воссоздать блюдо лучше всех, станет новым шеф-поваром с более чем 100 000 медных монет в качестве вашей месячной зарплаты! — Страстно сказал один владелец ресторана, сжав кулаки перед своими сотрудниками.

Все сотрудники достали свои блокноты и, услышав, что сказал их босс, уставились на экран и яростно застрочили.

— Босс Майк такой щедрый человек, — пожаловался Мобай, присев на корточки у входа в свою кузницу с миской белого риса в руках.

— Повлияет ли это на бизнес Босса Майка, когда он вернется? — Обеспокоенно спросила Сисиль. Без босса Майка теперь она отвечала за доставку еды Мобаю и Лулу.

— Не о чем беспокоиться. Эти люди могут узнать, как были приготовлены блюда, но они никогда не смогут воссоздать качество еды Босса Майка, — Мобай с улыбкой покачал головой. «Это похоже на то, как каждый может выковать оружие, но даже если бы я делал это еще столетие, я никогда не был бы в этом лучше Мастера Рома, и те, кто хочет оружие от Мастера Рома, никогда не пришли бы в мою кузницу, чтобы попросить меня сделать оружие».

— Это правда... — Сисиль задумчиво кивнула. Она положила коробку с едой и сказала: «В таком случае, я пойду и посмотрю, чтобы научиться некоторым кулинарным навыкам».

* * *

Замачивание бобов мунг заняло довольно много времени. Вдобавок ко всему, поскольку Майк не находился на поле испытаний Бога кулинарии, он не мог перематывать время вперед. Поэтому Майк использовал время ожидания, чтобы приготовить двух жирных гусей, которых он вчера принес. Один из них пошел в печь, а другой в котел, чтобы тушиться.

Эми, сменившая игровую площадку на вход в кухню, стала свидетельницей всей этой сцены.

Когда из кухни донесся аромат жареного гуся и тушеного гуся, Эми сглотнула слюну и сказала: «Большой толстый гусь умер так благоуханно...» После этого Эми взглянула на Гадкого Утенка.

Поп~

Боб мунг, который Гадкий Утенок держал во рту, упал на землю. Возможно, он был голоден от гуся в горшке, или...

Тушеного гуся готовили так же, как и тушеного цыпленка с небольшими изменениями. Вместо картофеля добавили грибы шиитаке.

Хотя качество гусей не шло ни в какое сравнение с тем, что обеспечивала система, они были большими и жирными, и их было двое. Этого было достаточно, чтобы накормить эту семью с потрясающим аппетитом.

Когда духовку открыли, оттуда донесся аромат жареного гуся. Майк достал золотисто-коричневого жареного гуся и отложил его немного остывать.

Этого жареного гуся нельзя было есть прямо из духовки. После охлаждения кожица станет хрустящей, а вкус будет лучше.

Майк приготовил еще два блюда: два салата самым простым способом, без сложных приправ.

Майк отрезал крыло и положил его в миску Гадкого Утенка. У маленького кота текли слюни.

— Гусь, которого мы выиграли, кажется еще вкуснее, — сказала Эми, радостно покачиваясь. Она положила в рот кусок жареного гуся и очень быстро проглотила все, включая пережеванные кости.

— Вот, попробуй тушеного гуся. Я сделал это впервые, — Майк положил кусок бедра в миску Ирины.

Ирина взяла мясо, подула на него и положила в рот.

По вкусу похоже на тушеную курицу. Нежное гусиное мясо пахло грибами. Приправа полностью впиталась в мясо. Мясо было слегка острым, а вонючий запах гуся исчез. Следы спиртового аромата заставляли влюбляться в него. Это был совершенно другой опыт.

— Восхитительно, — сказала Ирина Майку, кивнув. В ее глазах мерцали многочисленные звезды. Это потрясающе. Он смог приготовить такое вкусное блюдо с первого раза, мой мужчина!

Майк удовлетворенно улыбнулся. Он взял кусок гусиного мяса и попробовал его.

«Тушеный гусь в стальном котле» был популярным блюдом в северо-западном регионе Китая. Его версия не была такой достоверной, хотя стальной котел у него был.

Тем не менее, вкус был все еще довольно хорошим. Огонь контролировался очень хорошо. Единственным недостатком было то, что гусь был слишком толстым, поэтому его кожа была немного жирной. В следующий раз Майк собирался попробовать это блюдо с гусем от системы.

После обеда семья из четырех человек убрала со стола. Майк пошел на кухню и начал снимать кожицу с замоченных бобов мунг.

Бобы мунг, которые были замочены в течение длительного времени, можно было легко очистить от кожуры простым трением.

— Отец, позволь мне тоже помочь, — Эми пододвинула табуретку. Она повторила движения Майка и взяла горсть бобов мунг. Однако, когда она потерла бобы в руках, они превратились в зеленый попкорн.

— Э-э... — Майк посмотрел на идеально приготовленный попкорн и не мог подобрать слов.

— Вау, это невероятно. Это съедобно? — Эми накормила Гадкого Утенка попкорном.

Гадкий Утенок съел его, не задумываясь.

Эми присела в сторонке, чтобы долго наблюдать за Гадким Утенком. После этого она задумчиво кивнула и сказала: «Он не ядовит».

— Мяу, мяу?

Гадкий Утенок наклонил голову и посмотрел на Эми. Он чувствовал себя обманутым.

Хруст, хруст, хруст.

Эми бросила попкорн себе в рот, и он громко захрустел.

— Он ароматный и хрустящий. Очень вкусно, — глаза Эми загорелись. Она поделилась оставшимся попкорном со всеми и начала готовить еще.

Майк посмотрел на нее с улыбкой. Эта малышка в любой момент могла найти, чем себя порадовать.

Весь день Майк изучал, как приготовить печенье из бобов мунг.

Тем временем Ирина вывела двоих детей поиграть и посмотреть фильм. У нее было совершенно праздничное настроение.

— Вот, попробуйте эту первую версию охлажденного теста с бобами мунг, — сказал Майк с улыбкой, выходя из кухни с тарелкой печений в форме животных.