

Уложив детей спать, Майк вернулся в свою комнату, чтобы проверить награды за миссию.

Его не особенно заботило звание младшего кондитера, и в любом случае только он мог его видеть. Его больше заботило то, что было в подарочной упаковке.

При нажатии на подарочную упаковку выскочили пять пакетов опыта: блин с бобами мунг, блин с красной фасолью, молочный заварной крем, блинчик с манго и Лю Ша Бао — булочка с соленым яичным желтком!

Вау, это действительно великий дар. У Майка загорелись глаза. Это был его первый раз, когда он получил сразу пять рецептов. Система редко проявляла щедрость.

Он чувствовал, что блин с бобами мунг и блин с красной фасолью были самыми обычными, но ему нравилось Лю Ша Бао. Он не ожидал, что система включит его в подарочный пакет.

— Идеально. Он довольно совершенен, — Майк удовлетворенно кивнул. Сначала он нажал на рецепт блина с бобами мунг.

Полный и подробный рецепт, с опытом и методами мастеров-кондитеров, мгновенно всплыл в его голове.

Майк открыл глаза и пробормотал про себя: «Между сносным и совершенным действительно огромная разница. Система редко бывает такой великодушной».

Чем больше он понимал, тем более уважительным становился. Получив опыт мастеров, Майк сразу понял, что блин с бобами мунг, который он считал идеальным, был всего лишь некачественным продуктом.

Однако с его собственным опытом обучения, очевидно, было бы намного легче учиться, поэтому он не спешил выходить на поле испытаний для Бога кулинарии. Вместо этого он щелкнул по пакету опыта с Лю Ша Бао.

— Это... Слишком сложно, верно? — Майк открыл глаза спустя долгое время, его взгляд все еще был ошеломлен.

Если уровень сложности блина с бобами мунг был 1, то уровень сложности Лю Ша Бао должен быть 5.

Будь то количество ингредиентов, сложность процедур или всевозможные техники, все они ошеломили Майка.

В конце концов, он был еще довольно юным кондитером, которого даже нельзя было считать

новичком. Он уже мог предвидеть трудности, с которыми ему предстоит столкнуться.

Давай, примем вызов. Майк лег, закрыл глаза и толкнул дверь на испытательное поле для Бога кулинарии.

Этой ночи суждено было стать длинной для Майка.

На следующее утро Майк открыл глаза и снова увидел четыре пары глаз.

— Ты проснулся, — Ирина с улыбкой посмотрела на него.

— Солнце уже светит на твою задницу, — тоже с улыбкой сказала Эми.

Майк все еще не оправился от кошмара с Лю Ша Бао. Он моргнул и повернулся, чтобы посмотреть на будильник на краю кровати.

— Уже 11 утра! — Майк немного растерялся. Это было уже больше, чем солнце, сияющее на его заднице. Был уже полдень.

Смущенный Майк сел, отложил Гадкого Утенка, спящего у него на руке, в сторону и сказала: «Эм. Кажется, я немного проспал».

— Это больше, чем немного. Мы не смогли разбудить тебя, как бы ни пытались. Я почти хотела тебя угостить стулом, — Ирина поджала губы.

— Возможно, я просто слишком устал, — Майк попытался сменить тему.

Его восприятие внешнего мира было запечатано, когда он находился на поле испытаний для Бога кулинарии. Система не оповещала бы его, если бы не чувствовала угрозы, поэтому зова Ирины он вообще не слышал.

— Ребята, должно быть, вы голодны. Я пойду сделаю обед для вас, — Майк встал с кровати.

— Мы уже позавтракали. Ты оставил немного печенья с бобами мунг со вчерашнего вечера, а в холодильнике было молоко, — Эми похлопала себя по животу. «Но я снова голодна».

— Пойдем вниз. Я приготовлю тебе новые десерты после обеда, — Майк с улыбкой погладил Эми по голове.

— Новый десерт?

— М-м-м. У меня был хороший сон. Я узнал об этом во сне, — Майк кивнул.

— Ты серьезно? Можно ли научиться готовить во сне? — Ирина с сомнением посмотрела на Майка.

— Ты увидишь это позже, если не веришь мне. Более того, я улучшил блины с бобами мунг. Сегодня я позволю тебе попробовать настоящий блин с машем, — Майк уверенно вышел.

Майк сделал перерыв после обеда, прежде чем пойти на кухню, чтобы приготовить блин с бобами мунг и Лю Ша Бао.

Система дала ему совершенно новый набор форм, кулинарных инструментов и духовку после того, как он выучил рецепты.

Блин с бобами мунг был относительно проще, но работа по его приготовлению была более сложной. К счастью, прошлой ночью он уже замочил в холодильнике немного бобов мунг. Он мог бы начать делать лепешки с бобами мунг после удаления кожуры. Это сэкономило ему много времени.

Между тем, сделать Лю Ша Бао было намного сложнее.

Ирина стояла у входа на кухню и смотрела, как Майк достает ингредиенты и приправы из холодильника. Она растерянно спросила: «Когда ты купил все эти вещи? Я не видела, чтобы ты купил их вчера, когда мы ходили по магазинам».

Руки Майка замерли в воздухе. У нее наконец-то появились подозрения насчет неиссякаемых ингредиентов, таинственным образом появившихся в холодильнике спустя столько времени?

— О, я знаю. Ты, должно быть, купил их, когда пошел покупать блины с бобами мунг, — пока Майк пытался найти объяснение, Ирина уже нашла для него идеальное оправдание.

— Да. Именно так, — Майк кивнул.

Сложность Лю Ша Бао связана с его четырехслойной структурой. Внешний слой был также глазурью, которая покрывала корку теста. Их слои были созданы путем многократного прокатывания скалкой. Соленый яичный желток был завернут в пасту из красной фасоли, а затем завернут в слоеное тесто. Поверхность нужно обмазать яичным желтком и рассыпать семена кунжута перед тем, как поставить в духовку.

Кроме того, тесто нужно было покрывать желтком три раза в процессе выпечки. Тесто с соленым яичным желтком вынимали, покрывали яичным желтком и снова помещали в духовку, прежде чем золотое и хрустящее тесто с соленым яичным желтком было официально готово.

Весь процесс был похож на художественное представление. Двое детей также подошли ко входу на кухню и посмотрели выступление Майка. Они были загипнотизированы.

— Отец действительно такой грозный, — Эми слегка приоткрыла рот с восхищением в глазах.

Выражение лица Энни было таким же. Она также смотрела на Майка взглядом, полным восхищения.

Ирина прислонилась к дверному косяку и с интересом смотрела на Майка. Она не знала, почему, но Майк, который отложил свой длинный меч, взял свой поварской нож и тихонько готовил на кухне, произвел на нее впечатление умиротворения и надежности. Это было так, как если бы лодка, которая бродила вокруг, наконец нашла гавань, где она могла бы пришвартоваться.

Дин!

Раздался звук печи.

Майк выключил огонь и открыл духовку.

— Так хорошо пахнет!

Молочный аромат вместе с ароматом яичного теста наполнил кухню и устремился к дверям кухни. Глаза трех человек, наблюдавших за дверью, загорелись.

Под их взглядом Майк достал из духовки поднос с Лю Ша Бао. Золотистая поверхность имела слой глазури с украшающими ее крапинками кунжута. Это выглядело крайне заманчиво.

— Это булочки с соленым яичным желтком, но есть их можно только после того, как они остынут... — Майк, улыбаясь, вышел с Лю Ша Бао.

<http://tl.rulate.ru/book/15113/2009244>