

На следующее утро, как обычно, решительные покупатели снова пришли посмотреть.

Сначала они просто хотели посмотреть, прежде чем пойти искать другое место для завтрака, но они не ожидали, что ресторан Мэми, который был закрыт в течение месяца, будет открыт на завтрак в это утро!

Удир взглянул на ресторан, в котором убрали маленькую табличку с двери, и удивленно воскликнул: «Он открыт! Отец! Ресторан Мэми открыт!»

— Он действительно открыт, — глаза Дикуса тоже загорелись. Он скучал по завтраку Босса Майка после того, как начал приводить своего сына. Будь то соевое молоко и йотяо или отвар со свиной и столетним яйцом, он очень скучал по ним.

— Пойдем. Мы сегодня поедем здесь, — Дикус вытащил сына из конной повозки и направился прямо к ресторану Мэми.

У двери была установлена маленькая черная табличка, на которой было написано:

Ресторан Мэми сегодня открыт для вас!

Сегодня на завтрак вышел новый продукт: дамплинги с супом!

Вареная пшеничная пицца новый продукт: бритая лапша!

— Вау! Сегодня у нас два новых блюда на завтрак! — Глаза Дикуса загорелись.

Его работа в замке городского лорда была очень загружена. Помимо дней отдыха, он мог привести сына в ресторан Мэми только утром.

Хотя он никогда не мог устать от завтрака в ресторане Мэми, Дикус все же с нетерпением ждал новых блюд.

В кулинарном мире города Хаоса бытовала поговорка: блюда босса Майка — лучшие из лучших!

Это не хвастовство его преданных поклонников, а реальные факты.

Будь то непревзойденный «Будда перепрыгивает через стену» или вонючий тофу, у которого были как ненавистники, так и любители, все они доказывали уникальное творчество и впечатляющие кулинарные способности босса Майка.

— Отец, а что такое дамплинги с супом? — Удир поднял голову и спросил.

— Узнаешь позже, — Дикус загадочно улыбнулся. На самом деле, он тоже хотел знать, что это было.

Что же касается бритой лапши, то это сделало его еще более любопытным. Разве лапша не была сделана путем вытягивания? Их можно брить ножом?

«Динь!»

Дикус толкнул дверь и вошел.

Возможно, ресторан возобновил работу без какого-либо предупреждения, а постоянные посетители еще не получили новости, поэтому дуэт отца и сына были первыми посетителями.

— Добро пожаловать в ресторан Мэми, — энергично сказала Ябемиа с улыбкой.

— Здравствуй, старшая сестра Мия, — Удир поздоровался.

Удир был постоянным клиентом магазина мороженого, так что он очень хорошо знал Мию.

— Босс Майк, ты внезапно открылся, и мы вообще не получили никаких новостей, — с улыбкой сказал Дикус Майку, который стоял у двери кухни.

— Клиенты, которые приходят сегодня, должно быть, действительно любят нас, — тоже с улыбкой ответил Майк.

— Это правда. Я приходил посмотреть сюда каждое утро. За исключением того времени, когда я преследовал свою жену, я никогда раньше не был таким трудолюбивым, — Дикус кивнул в знак согласия и усадил сына рядом с кухней.

— Сегодня у нас есть два новых блюда для завтрака. Вы можете попробовать их, — Майк порекомендовал их Дикусу. Дикуса и его можно было считать старыми друзьями, так как он поддерживал с ним связь по делам замка городского лорда.

Дикус открыл меню и быстро нашел новые блюда: дамплинги с супом в отделе для завтраков и бритую лапшу в отделе вареных блюд из пшеницы.

Белый и нежный дамплинг выглядел прозрачным и полным. Тонкая шкурка, казалось, была наполнена супом. Он уже не мог не сглотнуть, просто глядя на картинку.

Между тем, в этой миске с бритой лапшой была тонкая лапша, похожая на листья ивы в густом костном бульоне. Красная тушеная говядина полностью покрывала лапшу, а нарезанный зеленый лук и кинза были разбросаны повсюду, что делало блюдо очень аппетитным.

Дикус уже принял решение, просто взглянув на картинки.

— Я хочу две порции дамплингов с супом и тарелку бритой лапши, — сказал Дикус, прежде чем посмотреть на Удира. «Что ты хочешь?»

— Я также хочу съесть дамплинг с супом, йоття и соевое молоко, — Удир принял решение быстро, очень похоже на то, как Дикус выполнял свою работу.

— Тогда одна порция дамплингов с супом, один йоття и одну миску соевого молока для Удира, — сказал Дикус Ябеми.

— Конечно, пожалуйста, дайте нам немного времени, — Мия кивнула с улыбкой.

Майк уже ушел на кухню. В пароварке кипели дамплинги. Он оторвал кусок теста и придавал ему продолговатую форму. Он осторожно встряхнул запястье и скрутил тесто, прежде чем положить его в прозрачное масло, чтобы жарить во фритюре.

Вскоре маленькое тесто превратилось в большое и длинное золотое йоття.

Майк вынул йоття и положил его на сито, чтобы слить масло. Он взял еще один большой кусок теста и подошел к кастрюле с кипящей водой. В левой руке он держал тесто, а в правой держал прямоугольный поварской нож. Он слегка перевернул тесто, когда нож скользнул по поверхности теста, и кусочки теста в форме ивовых листьев полетели в кастрюлю.

Чак, чак, чак. Один удар за другим. Нарезанное тесто выстроилось в линию и прыгнуло в кипящую кастрюлю, образуя красивую кривую.

Вода кипела, а тесто металось и вертелось в воде, как маленькие рыбки, плавающие вокруг. Они выглядели красиво.

Удир встал на колени на стуле и вытянул шею, чтобы посмотреть на Майка, бреющего лапшу на кухне, с открытым ртом, как будто он наблюдал за выступлением мастера. Он был потрясен.

Дикус тоже был очарован. Смотреть, как готовит босс Майк, было все равно, что смотреть захватывающее представление. Это было очень интересно.

Вскоре после этого отцу и сыну подали завтрак.

— Пожалуйста, наслаждайтесь, — Мия убрала поднос и отступила назад.

Кристалльно чистые дамплинги дрожали в маленькой бамбуковой пароварке. Супа внутри было настолько много, что казалось, они вот-вот лопнут.

— Там действительно есть суп?!

Дикус был потрясен. Как такая тонкая шкурка вобрала в себя столько бульона?

Так удивительно!

Это действительно было сделано боссом Майком. У него всегда были удивительные идеи.

Дикус также не мог оторвать взгляда от миски с обжигающе горячей бритой лапшой, покрытой красной тушеной говядиной.

Аромат красной тушеной говядины приветствовал его нос вместе с паром костного бульона. Это заставило его пустой желудок заурчать, как будто он не мог выдержать его зов.

Нарезанный зеленый лук и кинза были разбросаны, а лапша плавала в густом костном бульоне.

— Эти два новых блюда изумительны!

Дикусу уже не терпелось взять свои палочки для еды. Инструкции, как есть дамплинги с супом, уже были выгравированы на пароварке. Он осторожно взял дамплинг за верхушку и положил его на тарелку. Затем он поставил ее перед Удиром, прежде чем первым напал на бритую лапшу.

Он сунул в рот кусок говядины, и мягкая красная тушеная говядина мгновенно растаяла во рту. Густой аромат мяса расцвел во рту. Казалось, в его мозгу вспыхнул фейерверк, а вкусовые рецепторы его языка пришли в восторг.

Это удовлетворение... Вознаградило ожидание.

Он деликатно жевал, ощущая этот завораживающий вкус. Вскоре он проглотил говядину.

Затем он взял прядь лапши. Хотя это была лапша, она отличалась от обычной длинной и тонкой лапши. Она была толстой в центре и узкой на концах. Она была похожа на лист ивы, что было очень уникальным.

На вкус лапша была нежной снаружи и упругой внутри. По мере жевания становилось вкуснее.

Костный бульон просочился в нее, сделав ее еще вкуснее.

Сглотив, он сделал маленький глоток горячего костного бульона.

— Ах... Блаженство!

Дикус не мог не вздохнуть.

<http://tl.rulate.ru/book/15113/2305193>