

Гектор и двое других ели жареную рыбу и смотрели на острую курицу по-сычуаньски. Все, что они увидели, это горку нарезанных перцев чили. Им было жарко, просто глядя на горячий пар.

Однако это блюдо выглядело точно так же, как на картинке. Они не видели курицы. Все, что они видели, это нарезанный перец чили.

— Это не может быть тарелка жареного чили, верно? — Гектор использовал свои палочки для еды, чтобы смести чили, как если бы они были опавшими листьями, и показал хрустящие желтые кусочки курицы под ними.

Нарезанную на мелкие кусочки курицу обжаривали до золотистого цвета. Цвет был красивый, и кусочки были спрятаны среди большого количества нарезанного чили.

После того, как он смахнул чили, кроме остроты, распространился аромат курицы, и все три пары глаз загорелись.

— Это выглядит довольно интересно. Сначала я попробую, — Гектор уже не мог ждать. Он взял кусок курицы и сунул его в рот.

При откусывании кожа была хрустящей, а после откусывания внутренность была исключительно нежной и сочной. Ароматная пряность заполнила весь его рот. Это было ошеломляюще, но не слишком остро. Мясо становилось все более ароматным, когда он жевал. Он просто не мог остановиться и снова взял другой кусок.

Эту курицу дважды обжарили во фритюре. Первый раз готовили при низкой температуре. Второй раз готовили при высокой температуре, чтобы придать курице хрустящую корочку снаружи и нежную внутреннюю часть.

Гектор ел курицу, приготовленную таким способом, только в нескольких ресторанах жареной курицы в Роду. Обычные повара относились к этому методу как к секретному.

И контроль температуры масла имел первостепенное значение.

Сычуаньская острая курица, приготовленная Майком, была намного вкуснее, чем жареная курица в ресторанах, где он ел раньше.

Каждый кусочек курицы был идеальным. Это заставляло людей восхищаться им, пока они его ели.

Нужно было знать, что эти рестораны жареной курицы передавались из поколения в поколение, и их рецепты снова и снова совершенствовались, но они все еще не могли сравниться с этим новым блюдом Майка.

Было очевидно, насколько хороши кулинарные способности Босс Майка.

Кроме того, у этой курицы было больше, чем слой аромата снаружи. Внутри было не менее ароматно. Очевидно, курица была предварительно замаринована, чтобы иметь такой сбалансированный вкус внутри и снаружи.

Детали решали, можно ли считать блюдо деликатесом, и будь то креативность или детали, эта сычуаньская острая курица была для Гектора безупречной.

Гектор отложил палочки для еды и замер, съев несколько кусочков курицы подряд. Сделав передышку, он обнаружил, что его нос покрыт потом.

Гектор был поражен. «Потрясающе! Эта сычуаньская острая курица такая вкусная!»

Теперь он мог подтвердить, что Майло не лгал. Его слова могли выразить только 10% деликатесов Босса Майка. Только люди, которые пробовали пищу сами, могли ощутить вкус лично. Любые слова бледнели в сравнении.

Например, его мозг не мог придумать много слов, чтобы описать эту острую курицу по-сычуаньски. Возможно, ему нужно было спокойно сесть, когда он вернется позже, чтобы вспомнить вкус, прежде чем он поймет, как написать эту статью.

Конечно, сейчас важнее всего было победить этот полный вкусовый стол, иначе он себя подведет.

Майло и Гарлан спокойно съели цыпленка. Не было времени, чтобы сделать описание о еде прямо сейчас! Они вообще не могли остановиться, понятно?!

С другой стороны, Вивиан не могла дожидаться, чтобы засунуть курицу в рот. Пока она жевала, ее глаза становились все ярче. Проглотив кусочек, она изумилась: «Ммм!! Это так вкусно!»

— Куриное мясо нежное внутри, но хрустящее снаружи. Это похоже на курицу нищего. Во рту две совершенно разные текстуры, но они обладают одинаково изумительным вкусом. Это прямо и вкусно. Это невероятно! — Вивиан снова сунула в рот еще один кусок курицы. В ее глазах были слезы счастья.

Снова появилось это знакомое ощущение тепла!

Тёплый поток мягко протекал по её телу и питал её, уже восстановившееся тело.

Помимо острой рыбы на гриле, у нее появился новый выбор!

— Это правда так вкусно? — Майкл скептически взял кусок курицы. Он чувствовал запах пряностей, но он не был слишком сильным. По крайней мере, это было не так безумно, как острая жареная рыба.

Слегка выдохнув, Майкл сунул курицу в рот.

Его зубы разорвали курицу, и она действительно была хрустящей. Однако под хрустящей корочкой скрывалось нежное сочное мясо. После того, как он укусил кусочек, во рту взорвалось ощущение свежести и остроты!

Онемение! Остро! Свежо! Ароматно!

Лицо Майкла слегка покраснело. Он открыл рот и осторожно обмахнул лицо рукой. В то же время он должен был поддерживать свое достоинство городского лорда, пока слезы собирались в его глазах.

— Отец, разве это не супер вкусно?! Это так вкусно, что слезы текут, — Вивиан посмотрела на Майкла, прежде чем положить в его приоткрытый рот еще один кусочек курицы.

Майкл: (□`□Д□)!

Слезы Майкла постепенно потекли, когда он, краснея, похвалил курицу: «Мм, она такая вкусная...»

Луна смотрела на эту сцену между отцом и дочерью с улыбкой. Внезапно она соскучилась по дому.

Юнис вместе с палочками положила кусочек курицы в тарелку Луны и с улыбкой сказала: «Луна тоже попробуй».

— Спасибо, — Луна откусила от курицы. Она уже ожидала остроты, когда увидела все эти чили, так что это все еще было в пределах ее ожиданий.

Курица была идеально нарезана на порционные кусочки. Ароматическая пряность опьяняла и завораживала при жевании.

Она инстинктивно посмотрела в сторону кухни. Сквозь толпу она смогла разглядеть лишь деловой профиль сбоку, но на ее губах подсознательно появилась улыбка.

Мистер Майк все еще был тем новаторским человеком, который всегда приносил людям вкусную еду.

Даже съев несколько кусочков курицы, Вивиан не переставала его хвалить. «Босс Майк просто слишком крут. Он всегда преподносит мне новые сюрпризы».

Юнис с улыбкой сказала: «Думаю, ты будешь самым счастливым, если я выдам тебя замуж за Босса Майка».

— Мама, ты можешь это сделать? — Вивиан повернулась и серьезно посмотрела на Юнис.

— Ты действительно смеешь думать? — Юнис ответила с раздраженной улыбкой.

Майкл, который окончательно подавил остроту пивом, поднял руку и серьезно возразил. «Я против этого брака!»

— Отец, просто ешь свою еду, — Вивиан сунула Майклу в рот еще один кусок курицы.

«...» Майкл.

— Мне это не очень интересно, но наша учительница Луна... — Вивиан перевела взгляд на Луну и с улыбкой сказала: «Мама, Маленькая Эми — ученица Луны. Ей очень нравится Луна. Хочешь помочь ей?»

— Вивиан! — Луна ущипнула Вивиан за талию и тут же покраснела. Она тихо прошептала Юнис: «Тетя... Она говорит ерунду... Ничего...»

Юнис с улыбкой сказала: «Все в порядке. Тетя тоже через это прошла. Я понимаю. Босс Майк действительно неплох. Я помогу тебе спросить его позже».

Майкл нахмурился. Он хотел тактично напомнить им, что этот брак не был хорошей идеей. Ирина не была слабой, и у Майка не хватило бы смелости.

Однако, глядя на Вивиан, которая тянулась за палочками для еды, он снова закрыл рот.

Эх.

Чертовски привлекательный Босс Майк.