

Любой, у кого есть мечта, может быть великим.

Самопрезентация Бека была встречена восторженными аплодисментами его одноклассников, и другие дети тоже начали представляться.

Все эти дети выросли в трудных условиях. У них была стойкость, редкая среди их сверстников. Майк был очень доволен этим.

Научиться готовить было очень трудным путем. Для этих детей самым большим препятствием в их путешествии было то, смогут ли они выстоять или нет.

Однако, глядя на это сейчас, большинство из этих детей обладало собственной убежденностью и настойчивостью. Даже если он не мог гарантировать, что все они смогут выстоять, по крайней мере, они были гораздо более сопротивляющимися, чем другие дети.

И среди них маленькая девочка по имени Фара произвела на него глубокое впечатление.

Она сидела на угловом месте номер 45. Ее короткие каштановые волосы были немного желтоватыми из-за недоедания, но она была на полголовы выше мальчиков своего возраста. У нее были отчетливо красивые черты лица, а из-под коротких волос смутно виднелась пара серых кошачьих ушек.

Да, она была полуорком и получеловеком.

Даже если они были в городе Хаоса, ситуация с детьми смешанных рас была не из лучших. Это доказали Эми и Мия.

Майк посмотрел на ее слегка сутулое тело. Ее робкие глаза не могли скрыть ее неполноценности.

Ее представление о себе ранее также было очень простым. Ее звали Фара. Она хотела стать поваром, потому что хотела выжить.

Майк с улыбкой сказал: «Хорошо. Я запомнил все ваши имена. Я надеюсь, что все еще смогу увидеть всех вас, сидящих на своих местах в конце этого школьного семестра и завершающих работу за первый семестр».

Дети смотрели на него чистыми глазами, сверкающими, как звезды.

Среди 32 детей было только три девочки. Все остальные были мальчиками.

Там были люди, демоны и орки. Большинство были людьми.

Внезапно Майк что-то понял в этот момент. Его критерии выбора сразу исключили гномов и гоблинов из списка имён.

Похоже, мне придется соответствующим образом изменить правила в следующем семестре. Майк задумался. Он не мог быть помечен дискриминационным ярлыком.

После того, как они представились, все дети теперь были знакомы. Майк больше ничего не сказал и сразу же начал курс. «Теперь я собираюсь представить наш рабочий стол, который представляет собой стол для приготовления пищи перед всеми вами. На кухонном столе есть несколько разных зон...»

Майк не спешил учить детей готовить на первом уроке. Вместо этого он нашел время, чтобы научить их некоторым интересным базовым знаниям о кухне и о том, как быть шеф-поваром.

Для них было очень важно понять свою рабочую среду, объем работы и некоторые основные требования, прежде чем они научатся готовить.

Майк посмотрел на детей и серьезно сказал: «Ученики, пожалуйста, помните, что кухня — это лицо шеф-повара. Если вы даже не можете держать лицо в чистоте и проходить проверки клиентов, значит, вы не годитесь на роль шеф-повара».

Дети серьезно кивнули. Они почувствовали, что сегодня узнали много интересного.

Майк посмотрел на часы. Было около 11 утра.

— Хорошо. Тогда сегодняшний урок закончится здесь. Я очень счастлив, что теперь знаю всех вас, — Майк с улыбкой посмотрел на детей.

Дети встали, хотя им все еще хотелось слушать Майка. Они готовились попрощаться со своим учителем.

— Сейчас почти время обеда. Я не учил вас готовить на первом уроке, а вместо этого решил приготовить обед для всех вас. Вы можете поесть перед уходом, — сказал Майк.

— Хорошо!

Дети издали крики радости. Они слышали, как Майк говорил много раньше, и это заставило их проголодаться. Они не ожидали, что учитель приготовит для них обед.

Мия пришла с большой коробкой ингредиентов.

Майк открыл коробку и достал всевозможные ингредиенты.

— Я буду готовить для всех вас фирменное блюдо нашего ресторана. Это также самое первое блюдо ресторана — жареный рис Янчжоу.

— Ингредиенты, которые мы используем: яйца, ветчина, древесные грибы, побеги зимнего бамбука... — Майк представил детям все ингредиенты. «Теперь мы нарезаем их размером с рисовое зернышко».

Он подбросил в воздух побег зимнего бамбука и полоснул ножом. Холодный блеск вспыхнул перед глазами детей.

После того, как побег зимнего бамбука приземлился, он был разрезан на кусочки размером с рисовое зернышко. Он упал на тарелки, которые были аккуратно приготовлены сбоку.

— Вы поняли? — Спросил Майк детей, чьи рты были широко открыты от шока.

Все дети покачали головами.

Что они поняли? Они даже не видели это ясно!

— Все отлично. Ничего страшного, что вы не можете понять это сейчас, но пока вы учитесь у меня, вы все поймете эту технику в будущем, — сказал Майк с улыбкой.

У детей загорелись глаза, и они сразу же стали очень предвкушать предстоящие уроки.

Необычная нарезка поразила детей.

Наблюдение за готовкой учителя Майка полностью разрушило их представление о кулинарии.

Все ингредиенты трансформировались в любую форму по его желанию в его руках.

И весь процесс был похож на представление. Это было так гладко, что они с благоговением восклицали «вау».

Нарезав ингредиенты, Майк зажег шесть плит одновременно, готовясь приготовить все 32 порции жареного риса Янчжоу вместе.

Над кухонным столом Майка было установлено проекционное оборудование для прямых трансляций. Помимо кафедры было два больших экрана. Поэтому дети, сидящие сзади, тоже могли видеть содержание его обучения.

Майк разогрел воки, прежде чем положить свиное сало, чтобы обжарить специи и гарниры. Майк обошел все печи с одним металлическим черпаком в руке. Вскоре распространился аромат жареного риса.

— Хорошо пахнет!

— Пахнет так, будто это будет очень вкусно!

— Я слышал, как они говорили, что порция жареного риса Янчжоу стоит несколько сотен медных монет в ресторане Мэми.

— Это так дорого! Тогда сможем ли мы в будущем производить такие дорогие блюда?

Дети тихо обсуждали, глядя на ярко окрашенный жареный рис на большом экране и сглатывая.

Майк выключал плиту одну за другой, прежде чем раскладывать жареный рис на заранее приготовленные Мией тарелки.

Каждый половник был как раз размером порции для одной миски. 32 порции жареного риса Янчжоу были идентичны по цвету и количеству.

Майк поставил металлический ковш и, улыбаясь, сказал детям с горящими глазами: «Ученики, забирайте тарелки по вашему студенческому номеру».

Бек первым встал и побежал к кафедре. Он взял у Мии тарелку риса с благоговейным выражением лица и бережно отнес ее на свое место.

Дети поднялись, чтобы забрать свой обед в соответствии со своими студенческими номерами.

— Ммм... Так восхитительно!

— Это слишком вкусно! Я даже язык прикусил...

— Я решил! Я должен стать выдающимся поваром! Я буду готовить себе каждый день!

В этот момент одновременно раздались детские похвалы.

<http://tl.rulate.ru/book/15113/2551740>