Гера мгновение молча смотрела на золотую цену, прежде чем быстро прийти к согласию с Вивиан. Она кивнула. «Я думаю, что это хорошее предложение. Тогда давай поделимся приготовленным на пару большим желтым горбылем. В любом случае, в одиночку нам точно не справиться с такой крупной рыбой».

Юные леди, скинувшиеся, чтобы попробовать что-то, что им понравилось, стали своего рода тенденцией среди молодежи города Хаоса.

И три присутствующие барышни очень хорошо знали прошлое друг друга.

Зарплата учителей школы Хоуп составляла всего от 3000 до 5000 в месяц. Этого было достаточно, чтобы съесть острую жареную рыбу, но определенно недостаточно, чтобы съесть большого желтого горбыля.

Конечно, они не вошли бы в этот ресторан, если бы им приходилось жить на свою зарплату.

Мели посмотрела на большого желтого горбыля в меню. Она все еще не была в восторге от этого, но, увидев, что двое ее коллег так взволнованы, тоже кивнула.

Вивиан улыбнулась еще ярче. Она повернулась к Мии, которая только что подошла к ним. Она также заказала себе острую рыбу на гриле.

Ресторан Мэми был единственным местом, где она могла отведать новинку, заодно съев свою любимую острую рыбу на гриле.

— Т-ты заказала две рыбы? — Гера, которая собиралась заказать еще два блюда, потрясенно посмотрела на Вивиан.

— Да. Я люблю есть острую рыбу на гриле. Я заказываю ее каждый раз, когда прихожу в ресторан Мэми, — Вивиан кивнула с улыбкой, прежде чем подчеркнуть: «Я заказала это только для себя. Ты тоже этого хочешь?»

Гера тут же покачала головой. «Это нормально для нас. В качестве рыбного блюда у нас будет большой желтый горбыль, приготовленный на пару. Мы намерены заказать одну порцию красной тушеной свинины и одну порцию баклажанов с чесночным соусом, чтобы съесть их с рисом».

Вивиан кивнула и больше ничего не сказала.

Большой желтый горбыль, приготовленный на пару, как новинка привлек внимание покупателей.

Однако цена в 5000 медных монет остановила многих покупателей.

В настоящее время это самое дорогое блюдо в меню ресторана Мэми, если не считать «Будда перепрыгивает через стену», которое может вылечить облысение.

Многие клиенты могли себе это позволить, но, как обычно, они хотели, чтобы кто-то смелый первым протестировал дорогой новый продукт.

Поэтому, когда Вивиан заказала большой желтый горбыль, приготовленный на пару, все посмотрели на нее с благодарностью.

Мия приветствовала ее с улыбкой. Она уже привыкла к поведению клиентов. Она сообщила о заказе большого желтого горбыля на кухню.

Большой желтый горбыль, приготовленный на пару, был большим деликатесом. Она уже пробовала его во время их предыдущей поездки на остров. Этот экстремальный свежий умами полностью отличался от пряной рыбы на гриле и рыбной головы на пару с нарезанными кубиками острого красного перца.

Майк, давно заметивший трех учителей школы Хоуп, сидевших за одним столом, посетовал на то, что в наше время все богатые стали учителями, когда выхватил из аквариума живого большого желтого горбыля и начал его обрабатывать.

В полупрозрачном аквариуме был только один большой желтый горбыль. Резервуар пополняется одним большим желтым горбылем после того, как один из них был удален, чтобы гарантировать, что каждый из них был свеж при доставке на кухню ресторана прямо из морских глубин.

Дикий крупный желтый горбыль в прошлой жизни тоже был драгоценным морепродуктом. За живого крупного желтого горбыля весом в один килограмм с золотыми чешуйками высшего сорта в руке Майка легко можно было получить десятки медных монет.

А в ресторане Мэми можно было легко отведать большого желтого горбыля, приготовленного на пару лучшим шеф-поваром всего за 5000 медных монет!

Это была очень разумная цена, понятно?!

Обработанный большой желтый горбыль откладывался для маринования непосредственно перед приготовлением на пару в кастрюле.

Самый лучший ингредиент обычно нуждался в самой простой форме приготовления.

Живой первоклассный ингредиент, такой как большой желтый горбыль, не нуждался в большом количестве побочных ингредиентов, чтобы подавить его рыбный вкус, или в большом количестве приправ, чтобы дополнить его.

Золотистый крупный желтый горбыль готовился после трехминутного маринования в специально изготовленной паровой кастрюле.

Майк разрезал рыбу и положил ее на тарелку со все еще сросшимся брюшком.

Плотная чешуя большого желтого горбыля не была удалена, и после обработки паром он все еще излучал яркое золотое свечение. Посыпав сверху тертым имбирем и нарезанным зеленым луком, аромат начал распространяться.

Когда Ябемия вынесла из кухни пропаренный большой желтый горбыль, на рыбу на подносе случайно упал луч света, и от яркого луча у всех в ресторане округлились глаза.

Заманчивый аромат большого желтого горбыля заставлял посетителей, сидящих у прохода, почти проглотить язык.

В отличие от сильного аромата пряной жареной рыбы, аромат крупного желтого горбыля, приготовленного на пару, был мягче, как у благовоспитанной дамы, только обнажающей плечи. Это заставляло людей чувствовать себя комфортно, но в то же время они не могли остановить слюноотделение.

Ябемия поставила рыбу перед Вивиан и дамами и с улыбкой сказала: «Ваш большой желтый горбыль на пару».

— Ух ты. Это выглядит так здорово. Там на самом деле такая хорошенькая рыбка! — Золотой свет отражался в глазах Геры.

— Выглядит довольно пресно? — Вивиан немного колебалась.

Будучи преданной поклонницей острой рыбы на гриле, Вивиан действительно чувствовала, что этот большой желтый горбыль, приготовленный на пару, без единого кусочка чили выглядит довольно безвкусно. Она задавалась вопросом, понравится ли ей это. Она даже задавалась вопросом, можно ли подавить рыбный привкус.

Мели, которая сначала выглядела довольно удрученной, пошевелила ноздрями. Ее глаза загорелись, когда она увидела большого желтого горбыля с замысловатыми пластинами.

В последнее время у нее были плохие сон и аппетит из-за стресса. Глядя на большого желтого горбыля, который выглядел так красиво, и вдыхая запах свежего умами, у нее потекли слюнки.

Гера взяла свои палочки для еды и спросила двух других людей: «Попробуем?»

— Конечно, — Вивиан тоже взяла палочки для еды. Поскольку блюдо уже было подано, она не могла не попробовать его. Так или иначе, у нее все еще была одна острая жареная рыба.

— Давай попробуем, — Мели кивнула. Палочками для еды она подобрала кусок рыбьего мяса рядом с хвостом.

Мелкая чешуя отпадала, как только к ней прикасались, обнажая нежное и белое мясо рыбы. Она обмакнула мясо в соус на тарелке, прежде чем положить его в рот.

Спокойное лицо Мели мгновенно застыло, прежде чем принять невероятное выражение.

Мясо этой рыбы имело очень свежую и нежную текстуру. Оно было наполнено богатым умами, нежным и освежающим. Пикантный соус не перекрыл умами рыбы. Нежное мясо рыбы имело чрезвычайную сладость.

Это выглядело как очень простое блюдо с его способом приготовления на пару и минимумом приправ и специй.

Тем не менее, именно этот простой метод приготовления прекрасно показал умами этого большого желтого горбыля.

Вкусовые рецепторы словно ласкал весенний дождь. Нежное рыбье мясо превратилось в теплую струю и через горло потекло в желудок. Затем, как будто нити странных ощущений стали подниматься к ее голове, это заставило ее расслабить напряженные нервы.

Мели пыталась сдержать взволнованный голос, когда хвалила его. «Это невероятный вкус. Э-эта рыба должна была быть прямо из моря, верно?»

http://tl.rulate.ru/book/15113/2554925