

Да, эта рыба выглядела слишком просто и заурядно. Однако это не помешало покупателям получить сильное впечатление от ее внешнего вида и вкуса.

Рыбу редко готовили на пару. Повара часто хотели бы использовать различные специи с сильным вкусом, чтобы скрыть рыбный запах.

Однако надо признать, что пропаривание помогло сохранить внешний вид этого крупного желтого горбыля. Ее блестящая золотая чешуя сама по себе светилась, делая рыбу самой яркой звездой на столе.

— Зеленый лук и рыба, — Беате быстро записал.

Конечно, он не думал, что большой желтый горбыль, приготовленный на пару, будет состоять только из одного этого ингредиента. Повара обычно удаляли ингредиенты и специи, влияющие на общий вид блюда, прежде чем добавлять какой-нибудь красивый гарнир, который может не иметь никакого отношения ко всему процессу приготовления.

Беате взял свои палочки для еды и осторожно разрезал ими рыбу. Золотая чешуя упала на бок, открывая нежное белое мясо под ней.

Сначала он взял кусок мяса с верхней части тела рыбы. Мясо было покрыто чешуей и не было погружено в подливу, поэтому оно должно быть самым простым, с самым чистым вкусом рыбы. Это лучше всего показало бы стандарт шеф-повара.

В тот момент, когда рыба попала ему в рот, Беате ощутил ее нежность и свежесть на кончике языка. Она также имела намек на пикантный аромат. Это был действительно чистый и естественный вкус, в который можно было погрузиться глубоко.

Ни намека на рыбный запах, и это шокировало Беате!

Нужно было знать, что, кроме слабого пикантного аромата, Беате даже не чувствовал вкуса каких-либо специй или приправ. Это был вкус самого большого желтого горбыля!

Беате был на 100 процентов уверен, что это морская рыба.

Приготовление рыбы на пару лучше всего подчеркнет ее вкус, а идеальный контроль над огнем сделает мясо нежным, что делает его неотразимым.

После этого он взял кусок мяса из области хвоста. Он был просто покрыт соусом, поэтому он должен быть самым ароматным.

Мясо было все таким же свежим, но после того, как оно было погружено в соус, оно носило с

собой аромат соуса, который идеально сочетался со вкусом рыбы, чтобы выявить новый аромат.

Беате не мог сказать, что это был за соус. У него не было резкого вкуса, но он обладал уникальным ароматом, который идеально дополнял приготовленную на пару рыбу.

Беате поднял брови, но не мог не закрыть глаза. Помимо аромата соуса, он, похоже, смог обнаружить в соусе еще несколько приправ и ингредиентов. Вкус этих ингредиентов был настолько легким, что, казалось, они играли лишь небольшую вспомогательную роль, но это была вишенка на торте, которая подняла вкус приготовленного на пару большого желтого горбыля на новый уровень.

Однако он никак не мог найти правильную приправу и ингредиенты среди тех, о которых знал.

Он откусил один кусочек за другим, но его брови были нахмурены. Его прическа также была взлохмачена им. Какое неприятное лакомство.

Он понятия не имел, что делает его таким вкусным...

Впрочем, он был не единственным с такой реакцией. Мужчина средних лет, сидевший рядом с ним, шипел, поедая острую жареную рыбу. Его глаза были красными, и он с разочарованием смотрел на жареную рыбу. Он уже съел половину рыбы, губы у него распухли, но он так и не понял, как делается эта пряная жареная рыба.

От пропаренного большого желтого горбыля Беате в мгновение ока остались одни кости. Некоторое время он молча смотрел на тарелку, прежде чем доесть соус.

После этого он доел соус и снова замолчал.

Через некоторое время он посмотрел на баклажаны с чесночным соусом, съел две тарелки риса и ушел, оплатив счет.

— Я так полон...

Когда он вышел из ресторана Мэми, Беате потер живот. На самом деле это была лучшая еда, которую он ел за долгое время.

— Здесь! — Альва высунул голову из конной повозки, припаркованной сбоку, и помахал Беате.

Беате огляделся и быстро пошел к конной повозке, убедившись, что никто их не замечает.

Конная повозка отъехала от ресторана Мэми. Альва взволнованно посмотрел на Беате, сидевшего перед ним, и спросил: «Ты выучил это?»

Беате хотел покачать головой, но, увидев любопытный взгляд Альвы, передумал и кивнул. «Да».

— Замечательно! Сделай один, когда вернешься. Если вкус будет хорошим, завтра у нас будет новое блюдо! — Взволнованно сказал Альва.

— Боюсь, так не пойдет, — Беате покачал головой.

— Почему нет? — Улыбка Альвы исчезла. «Ты соврал?»

— Чтобы приготовить большого желтого горбыля, приготовленного на пару, сначала нужно найти стабильные поставки большого желтого горбыля. Сердцевиной этого блюда является большой желтый горбыль. Вы не можете сделать это с другими рыбами, — сказал Беате.

Альва улыбнулся. «Это просто рыба. Если он может купить это, мы тоже можем».

— Это должна быть морская рыба. Хотя в городе Хаоса есть торговцы морепродуктами, их поставки нестабильны. Кроме того, я не видел, чтобы они перевозили такую рыбу.

Альва нахмурился. Однако он все же отклонил это, сказав: «Не беспокойся об этом. Я решу проблему с рыбой. Возвращайся и изучай, как именно был сделан этот большой желтый горбыль, приготовленный на пару, и попытайся воспроизвести его в точности».

— Хорошо, — Беате кивнул, не говоря больше ни слова.

Если бы Альва действительно смог найти большого желтого горбыля, он был бы уверен, что приготовит такого вкусного большого желтого горбыля на пару.

Эта рыба имеет приятный вкус, если ее просто приготовить на пару!

Даже если он не сможет точно воспроизвести рецепт Майка, пока он может приготовить соус с похожим вкусом и контролировать огонь, он должен быть в состоянии придумать приличный большой желтый горбыль, приготовленный на пару.

Если Альва не сможет найти рыбу, будет еще лучше. Без крупного желтого горбыля не было бы пареного большого желтого горбыля.

И таким образом, это не будет его ошибкой

* * *

— В последнее время в ресторан приходит поесть все больше и больше поваров. На площади Аден также есть больше ресторанов с таким же меню, как и у нас. Босс, ты ничего не собираешься с этим делать? — Мия пожаловалась ночью после работы.

— Ага, я даже слышала, как кто-то говорил вчера на улице, что тушеная курица была так себе. Этот человек сказал, что мясо сухое и жесткое и не соответствует своей репутации. Он даже сказал, что ресторан Мэми так себе, — Бабла вмешалась. «Но он пошел в маленький темный ресторанчик на обочине. Они назвали это «тушеным цыпленком с рисом», но плохие отзывы получили мы. Как бесит!»

— Хуже всего было то, что я увидела новый ресторан, открытый у дороги под названием «Ресторан Мэми». Разве это не мошенничество?!

Дамы одна за другой рассказывали об увиденном и услышанном в последнее время, выражая свое недовольство.

Однако Майк улыбнулся и сказал: «Не стоит об этом беспокоиться. По крайней мере, на данный момент кажется, что индустрия продуктов питания и напитков в городе Хаоса работает хорошо. Это не так скучно, как раньше, продавать только один вид еды».

— Большинство отраслей начинают с имитации, прежде чем они смогут быстро развиваться. На самом деле я очень рад поделиться с ними методами и рецептами.

<http://tl.rulate.ru/book/15113/2554930>