

Спустя тысячи лет после того, как выращивание и забой животных стали полностью автоматизированы, большинство жителей Подземного города никогда раньше не видели, как забивают скот в реальной жизни.

За последние четыре сезона конкурса Лучший шеф-повар никто не забивал такого крупного животного. Отдел программирования обычно предоставлял участникам необходимые части тела.

Однако Аид вывел на сцену козу Хейли. Казалось, он хотел устроить резню в прямом эфире перед камерой.

Можно было представить, какая это будет кровавая сцена.

Однако на таком высокочастотном шоу, как конкурс Лучший шеф-повар, наблюдать за забоем козочки вживую казалось довольно привлекательным. Это сделало аудиторию еще более ожидающей.

Вместе с растущими поклонниками Аида и огромным вниманием к нему почти половина комментариев на экране была связана с ним.

— Режиссер, забой тоже будем показывать в прямом эфире? Не будет ли это слишком кроваво?

— Обеспокоенно спросил оператор у Джонни.

— Камеры конкурсантов будут вести запись в обычном режиме. Главная камера переключится соответственно, — ответил Джонни. Он тоже был не очень уверен. Аид присоединился к ним только в последнюю минуту и примчался в студию к началу съемок. У них не было времени на общение и репетиции.

Конкурсанты приступили к обработке ингредиентов и занялись делом.

Взгляды судей также в основном были прикованы к Майку. Учитывая их статус, эти так называемые драгоценные ингредиенты не были для них чем-то новым.

— В последний раз я наблюдал, как забивают козла вживую, в племени диких волков на севере лугов Хейли. Это племя до сих пор сохраняет традицию забоя скота во время праздников. То, как старейшины племени резали скот, было поразительно. — посетовал старый Хантер.

Молодой гастрономический критик Дэвид с улыбкой спросил: «И что? Будет ли больше души у собственноручно зарезанного козла?»

— Это форма ритуала. Конечно, используя слова, которые вы, юноши, любите использовать, можно сказать, что вселяется душа, — старый Хантер кивнул с улыбкой.

Шеф-повар ресторана Такер, Джулиан, усмехнулся. «Я думаю, что он забивает козла вживую ради шоу!»

— Это его первые соревнования. Думаю, он здесь, чтобы продемонстрировать свои навыки, — некоторые судьи опровергли его.

— Мы скоро узнаем, уловка ли это, или у него есть настоящие навыки, — Нэнси скривила губы и посмотрела на Аида. Она не знала почему, но у нее было неизвестное доверие к нему.

Разговор судей был передан в прямом эфире.

Аргументы судей также стали одним из ярких моментов шоу.

Забой козла был определенно кровавым. Убой любого крупного млекопитающего был бы кровавым, например, группа мужчин забивает свинью в день нового года.

Хотя коза Хейли не была ценным ингредиентом, это была громоздкая туша среднего размера, которая весила более 50 кг и обладала дикостью волшебного зверя 1-го уровня. Это было не то, с чем обычный повар мог бы легко справиться в одиночку.

Майк не хотел, чтобы его дебютное шоу произвело на зрителей впечатление кровавого мясника, поэтому сцена резни должна была быть изящной.

Он легко, как цыпленка, привел козу Хейли на платформу для убоя. Его первым шагом было выпустить кровь. Нож перерезал горло козе, и в рану вонзилась заранее приготовленная трубка. Это было сделано для того, чтобы кровь не разбрызгивалась повсюду.

Затем нужно было снять кожу и мех.

Майк сделал несколько надрезов на козе ножом и несколько раз потянул. Как будто он снимал одежду с козочки Хейли, шерсть и кожа были сняты легко. На гладкой козлиной плоти не было ран. Шерсти тоже не осталось.

— Наблюдать за этой техникой — такое наслаждение.

— Коза: «Что происходит? Где мое шерстяное пальто?»

— У меня есть ранчо, и, честно говоря, машина не справляется с этим так хорошо, как он.

Чат на экране был явно шокирован техникой Майка. На экране появились похвалы.

Сняв кожу, Майк разрезал желудок. Он удалил органы и использовал воду для очистки внутренностей козы. Затем он начал разрезать ребра.

Тесак вонзился близко к ребрам. Он аккуратно избегал всех твердых костей и разрезал сухожилия и плоть. Он удалил два больших ребра из тела.

У козы весом 50 кг было по 12 ребер с каждой стороны. Было два больших ребра.

Майк посмотрел на высококачественные козы ребрышки в своих руках и удовлетворенно кивнул. Отдел программирования действительно предоставил ингредиенты хорошего качества.

Майк не остановился после удаления ребер. Вместо этого он разделал всю козу.

Широкий тесак вонзался в плоть и выходил из нее вдоль мускулистой структуры козы. Он разрезал пространство между сухожилиями и костями. Майк приложил усилие вдоль суставов костей. Ни один порез не пришелся на кости.

Весь процесс прошел гладко, как будто это было художественное представление.

За несколько коротких минут вся козочка Хейли была расчленена на груды ингредиентов.

Ребра, пригодные для шашлыка, ромштекс и лопатки, пригодные для рагу, части, пригодные для тушения...

Согласно различным методам приготовления, Майк уже аккуратно нарезал мясо.

— Его техника потрясающая! — Хантер с изумлением смотрел на Майка.

— Нельзя обладать такими навыками, не забив более десяти тысяч коз, верно? — Дэвид был так же поражен и пошутил. «Ребята, вы нашли участников со скотобоем?»

Джулиан выглядел неловко. Он перевел взгляд куда-то еще и сделал вид, что не видит его.

Повара отлично готовили, а кулинарные критики — великолепно писали, но такие приемы расчленения были выше их профессионализма. Таким образом, они все были поражены этим.

Он действительно скрытая жемчужина. Улыбка Нэнси стала шире.

Режиссер показал вживую весь процесс, как Майк препарировал всю козу.

Публика также была шокирована приемами Майка.

— Мои глаза: я понял! Мои руки: ничего не знаю.

— Впервые я понял, что забой может быть таким красивым!

— Это действительно отличный повар. Я теперь его фанат!

Майк отнес только две стойки с ребрышками к своему кухонному столу. Он попросил сотрудников убрать другие части.

Забой козы казался очень утомительным процессом, но Майк потратил на это всего 15 минут. Участник рядом с ним все еще боролся с желтой рыбой-драконом. Это был волшебный зверь 8-го уровня, поэтому повару было тяжело, даже когда рыба была вне воды.

Майк сделал несколько надрезов на козлятине и начал ее мариновать.

Он зажег угольную плиту. Уголь уже постепенно разгорался. Уголь будет готов, когда козы ребрышки замаринуются.

Майк стоял на своем месте и неторопливо наблюдал за своими соперниками, ожидая, пока козы ребрышки промаринуются и разгорятся угольки.

Соперником рядом с ним был крепкий мужчина с большими глазами, густыми бровями, светлой кожей, высоким носом и мускулами. Имя на его бейджике было Иман.

Майк прочитал его информацию. Иман пришел из ресторана Такер. Он был учеником того судьи по имени Джулиан.

Однако в четвертьфинал он не вышел из-за отношений с судьей. Его кулинарное мастерство было в тройке лучших конкурсантов.

Ингредиентом, который он выбрал, была желтая рыба-дракон. Рыба была вся золотая, с гладкой и нежной чешуей. Плоть действительно напоминала голову дракона, так что название было подходящим.

Рыба уже была разрезана. Удаленные органы были чистыми. В воздухе не пахло рыбой. Вместо этого был слабый аромат. Это удивило Майка.

<http://tl.rulate.ru/book/15113/2649789>