

— Система, можно ли выращивать эту рыбу? — Спросил Майк про себя. Эта рыба выглядела неплохо. Не должно быть проблемой превратить ее в сашими.

— Эта рыба должна продаваться. Ты не боишься, что тебя уничтожат гигантские драконы? — Медленно сказала система.

— Чего тут бояться? Племя Ледяных драконов и принцессы племени Золотых драконов в наших руках. Они собираются перевернуть мир вверх дном? — Майк спокойно ответил.

— Тогда я одолжу немного, — сказала система.

Майк болтал с системой, глядя на участников на сцене.

Все семь участников взяли лучшие ингредиенты. Худшим был человек, выбравший черную нефритовую черепаху.

Черная нефритовая черепаха действительно была очень красивой. Ее панцирь был гладким и светился ярко-зеленым на свету. Это действительно был нефрит очень хорошего качества.

Вдобавок ко всему, эта черная нефритовая черепаха была не маленькой. Ее диаметр превышал 20 сантиметров. Этот панцирь легко можно продать на аукционе за восьмизначную сумму, что делало бы его самой дорогой вещью.

Но...

Этот панцирь черепахи придется убрать.

Под присмотром двух профессионалов этот участник осторожно вытащил черепаху из панциря. После этого он наблюдал, как они унесли черный нефритовый панцирь, оставив только беспанцирную черепаху, оглядывающуюся по сторонам.

Майк предположил, что эту черную нефритовую черепаху, вероятно, позаимствовал отдел программирования, и с владельцем было заключено соглашение, что панцирь принадлежит ему, а черепаха принадлежит отделу программирования.

Эта черная нефритовая черепаха украшала шоу и могла быть продана на аукционе по еще более высокой цене.

Появление этой черной нефритовой черепахи на конкурсе также вызвало некоторый ажиотаж в программе. Это была беспроигрышная ситуация.

Все были заняты готовкой, а Майк просто наблюдал со стороны. Это вызвало тревогу у публики.

— Аид купил билет как зритель? Он здесь, чтобы посмотреть представление?

— Я волнуюсь больше, чем он, когда вижу, как тикают часы.

— Не говорите мне, что он просто жертвенный агнец? Это такое нервное соревнование. Как он в настроении смотреть?

У судей, похоже, было мало замечаний. Они видели, как Майк только что мариновал ингредиенты. Он явно ждал, пока маринование будет готово.

Тем не менее, участники обычно выглядели более профессионально, находя, чем заняться во время ожидания. Даже если бы это была просто бесполезная демонстрация навыков, в такой ситуации они не стали бы выглядеть непрофессионально.

Оглядевшись, Майк начал смешивать соус, необходимый для жареных ребрышек.

Майк не был профессионалом в приготовлении жареных ребрышек.

Он никогда не получал рецептов от системы и не проходил через адские тренировки на испытательном поле Бога кулинарии.

Однако в своих путешествиях он попробовал жареные ребрышки и баранью рульку. Он даже пробовал свои силы на целой жареной козе. Поэтому у него были некоторые выводы по приготовлению соуса, приправ и контролю над огнем.

Он адаптировал соус из шашлыка из баранины и внес некоторые незначительные изменения, чтобы он лучше подходил к текстуре жареной козлятины.

Маринование мяса также имело большое значение. У козы Хейли был очень легкий вониючий запах, но Майк все же выполнил полный набор процессов по удалению запаха. Он принес кулинарное вино, а также несколько других специальных специй из Подземного города. После тщательного массажа неприятный запах полностью исчезнет.

Майк намеренно замедлился для этих шагов. Даже при измерении приправы он использовал ложку, чтобы убедиться, что получил точную пропорцию.

То, о чем он думал, было просто лучшим способом широко распространить рецепт. Пока шаги были ясными и простыми, а используемые приправы были точными, рецепту было легко следовать.

Он проанализировал различные блюда, которые ранее участвовали в конкурсе лучших поваров. Все ингредиенты были дорогими, а методы приготовления были сложными. Все повара пытались хвастаться, чтобы зрители никогда не узнали рецепты.

Таким образом, после четырех с половиной сезонов, несмотря на то, что каждый сезон был очень популярен, и о нем много говорили, никто не смог воссоздать ни одно из блюд из программы.

Майк был здесь, чтобы изменить эту традицию.

Было так сложно найти поклонников на континенте Норланд, почему бы не попробовать в Подземном городе?

Даже если система говорила, что путь от повара до Бога здесь нецелесообразен, Майк все равно хотел попробовать.

Майк достал ребрышки из коробки для ускоренного маринования и смазал их маслом, прежде чем положить на металлическую решетку.

У других конкурсантов были первоклассные ингредиенты и умная посуда. Майк был единственным, у кого был простой угольный гриль с двумя кусками ребрышек козы Хейли.

Угли были не большие. Мясо медленно жарилось на огне. Через очень долгое время масло на поверхности начало пузыриться. Козлятина, в которой идеально сочетались жирное и нежирное мясо, сжалась на гриле. Когда масло заблестело, начал доноситься аромат.

— Его способ приготовления довольно первобытный. Кроме того, ребрышки выглядят довольно жирными. На самом деле нет никакого разделения между угольным огнем и едой. Поднимающийся пепел и дым загрязнят мясо, не так ли? Эти грязные приправы, сложенные вместе, — еще большая катастрофа. Я не могу себе представить, насколько ужасным это будет на вкус, — сказал Дэвид, нахмурившись. Как гурман с мизофобией, у него были очень строгие требования к гигиене питания.

— Да, такое блюдо нельзя подать к столу клиента в ресторане Такер. Безопасность и гигиена пищевых продуктов — самое важное в пищевой промышленности и производстве напитков, — Джулиан согласно кивнул.

— В таком случае вы, ребята, не видели зажаренного целиком козла на углях. Я думаю, что метод приготовления Аида очень хорошо демонстрирует один из наших традиционных способов приготовления пищи. Угольный огонь и ребрышки разделены только металлической решеткой. Жир, капаящий с мяса на уголь, немного поднимет пламя. Мы впервые видим такое использование чистого огня на конкурсе Лучший шеф-повар, — старый Хантер не скрывал своего восхищения Майком. Вместо этого он похвалил его. «Поскольку здесь собралось так много поваров из разных мест, мы должны более внимательно относиться к выступлению

каждого участника».

— Я согласен с Хантером. Чистый огонь — это фраза, которую я видела только в книгах в последние несколько лет, и это нехорошо, — сказала Нэнси с улыбкой.

Судьи сидели недалеко от рабочих мест, чтобы всем конкурсантам было хорошо слышно комментарии судей.

Некоторые конкурсанты смотрели на Майка с сочувствием. Участник, получивший такой откровенно негативный отзыв от судей, обычно не проходил в следующий тур.

Майк был относительно спокоен. Он был здесь, чтобы разрушить господствующие кулинарные правила Подземного города. Ребрышки, запеченные на углях, были просто блюдом. Не нужно было слишком остро реагировать.

Умная посуда определенно будет точной. Однако запах готовки будет потерян.

Еда, приготовленная слишком тщательно, могла быть здоровой, но Майк чувствовал, что она теряет свою душу.

По прошествии половины времени участники на сцене подошли к концу приготовления пищи, будь то тушение, варка или жарка. Из горшков начали доноситься всевозможные ароматы. В воздухе танцевала уникальная битва запахов.

Это было запланировано отделом программирования. Запахи не будут разделены, чтобы судьи могли отчетливо чувствовать запах, который издает каждый участник, пока они готовят. Может ли чье-либо блюдо получить выигрышное начало, будет зависеть от способностей каждого человека.

<http://tl.rulate.ru/book/15113/2649790>