— Золотистое. Должно быть хрустящим, да?! Я хочу съесть это!

— Несмотря на то, что оно приготовлено на углях, козьи ребрышки выглядят очень чистыми. Никакой сажи или обугливших частей не видно.

Комментарии судей заставили тех, кто не присутствовал в зале, постепенно прийти в возбуждение.

Камера приблизила решетку для гриля и ребрышки, которые жарились до золотистого цвета, шипели и брызгали маслом. Они почти чувствовали запах, исходящий от экрана.

По сравнению со сдержанным способом приготовления пищи других участников. Жарить на углях было проще и приятнее на вид.

Конкурсанты, которые сдали свои блюда, тоже сосредоточили свое внимание на Майке.

В красивых глазах Анджелины появился намек на удивление. Аромат этих жареных ребрышек был действительно особенным. Оно было намного вкуснее, чем ребрышки, которые она жарила раньше. Это был завораживающий и опьяняющий аромат.

Сначала она думала, что Майк использовал этот древний метод приготовления пищи на гриле на углях в качестве уловки, чтобы удивить публику, но теперь она начала думать, что, возможно, именно этот метод приготовления придает ребрышкам другой вкус.

Только с одним этим ароматом она уже решила, что Аид был участником с настоящими навыками, а не одним из тех симпатичных лиц, у которых не было навыков.

Иман, чей кухонный стол был ближе всего к Майку, теперь почувствовал сильнейший запах. Он даже не мог не сглотнуть несколько раз, когда насыщенный аромат жареного мяса омывал его, а шипящие звуки доносились до его ушей.

Как ученик шеф-повара ресторана Такер, Иман всегда считал, что его кулинарные способности были лучшими с тех пор, как он присоединился к этому шоу. Даже несмотря на то, что когда-то он считал Анджелину своим величайшим соперником за первое место, он не думал, что ее кулинарные способности превосходят его. Он только думал, что ее сервировка была красивее, чем его.

Однако теперь он должен был признать, что если его приготовленная на пару желтая рыба-дракон и ребрышки на гриле Аида будут готовы одновременно, аромат его приготовленной на пару желтой рыбы-дракона будет полностью подавлен.

Конечно, это был всего лишь аромат.

Что касается вкуса, как сказал судья Дэвид, им нужно было попробовать, чтобы узнать.

И теперь самым нервным участником был, без сомнения, участник Дентон, занявший четвертое место.

Дентон думал, что он определенно попадет в четверку лучших. В конце концов, его менеджер сказал ему перед соревнованиями, что замещающий участник был просто наполнителем. Ему не нужно было принимать его во внимание.

Однако выступление Аида теперь заставило его серьезно взглянуть на него.

Между судьями уже было явное несогласие, и это было хорошо.

Мастерство соперников было близко. В ситуации, когда Аид отставал на 10 очков, такого разногласия было достаточно, чтобы вывести его из соревнований.

Контроль тепла был в самый раз, и ребра были в лучшем состоянии. Майк начал сервировку.

Не было красивой тарелки. 12 ребер были сложены на длинной пластине стопкой. Они были готовы после того, как на них был разбросан нарезанный зеленый лук.

— Судьи, я закончил, — Майк поднял руку.

До двухчасового обратного отсчета оставалось всего пять минут. Время почти истекло.

— Эта сервировка действительно небрежна, — сказал Дэвид, смеясь с пренебрежением.

— Только не говорите мне, что вы хотите, чтобы он расположил ребра в форме веера? А стопка — это тоже своего рода классическая подача? — Старый Хантер презирал его. Сегодня он был в ссоре с Дэвидом.

Дэвид выглядел недовольным и собирался возразить Хантеру.

В этот момент Нэнси неторопливо заговорила. «Я думаю, что его сервировка соответствует его общему стилю приготовления пищи. Это подчеркивает его тему с простотой. Козьи ребрышки на гриле — это ребрышки, приготовленные на гриле. Других модных вещей нет. Более того, сами ребра достаточно соблазнительны».

Слова Дэвида застряли у него во рту. Он проглотил их и повернулся, чтобы умаслить Нэнси. «Мисс Нэнси права. В этой повседневной сервировке есть дух. Издалека это похоже на гору, а нарезанный зеленый лук похож на зелень между скал. Это действительно изюминка. Эти ребра

потрясающие».

— Старый подхалим, — старый Хантер метнул презрительный взгляд на Дэвида и сдержал желание его упрекнуть.

Майк не мог не посмотреть на судью Дэвида. Его всесторонние навыки были действительно потрясающими.

Хотя было много способов разложить ребрышки, Майку было слишком лень делать любой из них. Поэтому он выбрал самый простой способ и сложил их все вместе. Совсем не было духа.

Однако внезапная поддержка мисс Нэнси для него была неожиданностью.

На первый взгляд конкурс Лучший шеф-повар может выглядеть как кулинарное соревнование, но по сути это все еще было развлекательное шоу, ориентированное на зрителей и на выбор шеф-повара для семьи Маккарти.

Как лицо, ответственное за шоу, Нэнси обладала даже большей властью, чем судья.

После Дэвида все судьи поменялись местами и осыпали похвалами ребрышки Майка.

Только Джулиан оставался спокойным и тихим.

Как у шеф-повара ресторана Такер, у него была своя гордость. Что маленькая девочка знала о кулинарии?

Ребра были отправлены на судейский стол и помещены на конвейерную ленту, чтобы судьи могли рассмотреть их поближе.

Ребра были обжарены до золотистой корочки. Шипящие звуки все еще были слышны, когда их накрыл аромат. Они были неотразимы.

Горло Нэнси шевельнулось, а в глазах появился намек на предвкушение.

Блюда, которые она пробовала ранее, были обычными и не могли сравниться с кулинарными способностями шеф-повара их семьи. Так называемые деликатесы были хуже, чем блюда, которые она обычно ела, так что в них не было ничего необычного.

Однако бараньи ребрышки на гриле были другими, даже семейный шеф-повар, специализирующийся на приготовлении на гриле, никогда не заставлял жареное мясо пахнуть так соблазнительно.

Посмотрев на блюдо, сотрудники поставили каждому судье по ребрышку.

Температура поверхности ребер немного остыла, и сейчас самое подходящее время для их поедания.

Нэнси грациозно взяла вилку и нож и отрезала кусок мяса от ребра, прежде чем положить его в рот.

Она поджала губы и осторожно жевала, тщательно смакуя, сохраняя при этом свой всегда грациозный вид.

Однако… В следующий момент она потеряла контроль.

Мясо было обернуто в обжаренную до хрустящей корочки оболочку. После легкого укуса, прежде чем Нэнси успела среагировать, сок и жир взорвались у нее во рту. Слегка пряный жир растаял на кончике ее языка и мгновенно активировал ее вкусовые рецепторы.

— Ах…

Нэнси приоткрыла рот и издала соблазнительный стон.

Да.

Нэнси поняла, что потеряла контроль, и слегка покраснела, но ее взгляд все еще был прикован к ребру перед ней. Ее вилка и нож отрезали еще один кусок мяса, и она сунула его в рот.

Давно потерянный сюрприз в виде еды немного взволновал ее.

Несмотря на то, что с юных лет она вела богатый образ жизни, она потеряла большую часть интереса к еде. Однако именно из-за этого она хотела найти больше вкусов и поэтому пришла на варьете.

Она была довольно разочарована конкурсом в этом году. Это не позволило ей найти совершенно новый вкус. Она не ожидала, что новый участник, которого нашли в последнюю минуту, преподнесет ей самый большой сюрприз.

http://tl.rulate.ru/book/15113/2649793