

— Восклицание мисс Нэнси было таким сексуальным!

— У мисс Нэнси все это время было отчужденное выражение лица. Я не ожидал, что она потеряет самообладание из-за этих жареных ребрышек. Глядя на ее загнипнотизированное выражение. Неужели это так вкусно?

Экранный чат безумно летел вверх. Особенно жаркой была дискуссия по поводу того, что Нэнси потеряла самообладание из-за жареных ребрышек.

Это реально? Так ли хорош этот новичок? У режиссера было странное выражение лица, когда он смотрел на Нэнси, которая была поглощена поеданием ребрышек. Он изменил несколько строк в сценарии, который держал в руках, и глубоко задумался.

Остальные судьи начали пробовать жареные козьи ребрышки.

Старый Хантер надел одноразовые перчатки и поднял ребро толщиной с детскую руку. Он ущипнул мясо пальцами. Поверхность была слегка жесткой, но текстура мяса оставалась нежной. Затем он откусил.

Под хрустящей корочкой брызнул сок нежного мяса. Слегка пряный вкус просочился в мясо вместе с легким ароматом фруктового древесного угля. Пикантный соус придал мясу насыщенный вкус. Сухожилие, которое цеплялось за кость, давало ему многослойное ощущение, когда он жевал. Мясо было сочным, но не жирным.

— Это ребро потрясающее!

Глаза старого Хантера немного расширились, и он похвалил его сочными губами. Он не стал делать других комментариев и просто снова откусил ребро. Он тщательно жевал с прищуренными глазами и загнипнотизированным выражением лица.

Он преувеличивает? Дэвид искоса взглянул на Хантера, прежде чем посмотреть на Нэнси, которая попробовала предыдущие блюда только один раз и теперь копалась в ребрышке. Он также отрезал кусок своим ножом и положил его себе в рот, несмотря на свое отвращение к прямому жарению на углях.

— М-м-м—

Глаза Дэвида расширились, как только мясо попало ему в рот.

Жир в мясе взорвался во рту, а приправа на хрустящей корочке была идеальной.

С этим вкусом он увидел проворное стадо коз, бегущее по пастбищу. Это были эльфы на

пастбищах. Он увидел красный уголь, и во время горения тихо распустился аромат фруктового древесного угля. Он видел сцену, где его предки жарили еду на костре.

Все было похоже на сон, и это разрушило его мышление.

Эта восхитительность была взрывной и неотразимой. Не было никакой возможности сопротивляться этому.

Как один из лучших гастрономических критиков Подземного города, он пробовал почти все блюда известных шеф-поваров.

Последние два года он был судьей конкурса Лучший шеф-повар. Откровенно говоря, возможности большинства конкурсантов были ограничены. У них был отрыв от настоящих мастеров. Например, приготовленная на пару желтая рыба-дракон Имана уступала рыбе Джулиана.

Что касается шоу, он обычно хвалил блюда.

Однако это ребро было громом среди ясного неба. Оно занимало область в его сердце.

Да. Для него это, несомненно, был изумительный деликатес. Это было блюдо, сравнимое с лучшими блюдами лучших мастеров.

Думаю, что раньше я мог ошибаться. Я был очень неправ. Дэвид посмотрел со слезами на глазах, прежде чем откусить еще один кусочек. «Так вкусно-»

Судьи были настолько очарованы жареными ребрышками, что забыли прокомментировать. Такой ситуации никогда не было на конкурсе.

— Я, Дэвид, скорее умру с голоду, чем съем козьи ребрышки на гриле! В следующую секунду: Ммм... Как вкусно!»

— Сцена, в которой все оказываются неправы!

— Это делает меня таким голодным. Есть ли в городе Такер рестораны, где подают ребрышки на гриле?

— Может быть, не сегодня, но обязательно будет завтра.

Зрители перед экранами так жаждали этого.

В башнях-близнецах Акали жадно глотала на диване, когда она приказала своему секретарю: «Разве брат Аид не зажарил 12 ребрышек? Они съели 10 из них, поэтому осталось два. Принеси их мне».

— Юная госпожа, это... — Секретарша выглядела нерешительно. «В конце концов, это шоу семьи Маккарти, и за него отвечает мисс Нэнси. Боюсь, мы не можем просить об этом».

— Если мы не можем просить об этом, тогда захвати их. Здание Моха — это не башни-близнецы, — как ни в чем не бывало сказала Акали.

— Я уверена, что мы сможем проникнуть в здание Моха, но... Это живое шоу, которое прямо сейчас смотрят сотни миллионов людей. Мы можем оказать плохое влияние, — секретарша осторожно напомнила ей. На ее лбу уже выступили капли пота. Она не могла представить, как разъярится мастер, если это действительно произойдет.

Акали мельком взглянула на нее и некоторое время серьезно размышляла, прежде чем сказать: «Забудь об этом. Я пошлю сообщение Нэнси напрямую. Она меня уважит».

— Это будет к лучшему, — заискивающе сказала секретарша, но про себя тайком ругалась. Ну, мисс Нэнси окажет вам уважение!

Увидев, что все восхищаются этим жареным ребрышком, Джулиан тоже отрезал кусок мяса.

Острый как бритва столовый нож разрезал мясо, и с поверхности разреза брызнули жир и сок. Блестящее мясо возбуждало аппетит. Хрустящая корочка снаружи и нежная внутренняя часть, без сомнения, были лучшим состоянием мяса на гриле.

Аид использовал самый примитивный угольный гриль без точного контроля температуры. Ему было трудно контролировать температуру, и все же он уловил идеальную температуру. Это было действительно тяжело.

Когда он положил мясо в рот, хрустящая корочка поглотила нежное мясо, а аромат древесного угля проник внутрь. Его вкус был настолько уникальным и отчетливым, что другие методы приготовления на гриле никогда не достигали такого уровня.

Судя по состоянию мяса, Аид прекрасно контролировал температуру. Его можно было легко пережарить или недожарить, но, тем не менее, оно было идеальным.

Точная посуда предоставила поварам множество удобств и значительно снизила порог для того, чтобы стать поваром. Например, температуру, которую труднее всего контролировать, можно установить с помощью таймера. И даже приправы поставлялись со своим измерительным оборудованием.

Тогда, когда он учился готовить, его мастер дал ему старый набор посуды, из которого были удалены все автоматические детали. Это было сделано для того, чтобы он мог научиться готовить сам и не зависеть полностью от полностью автоматизированной кухонной посуды.

Прошло несколько сотен лет, и он стал шеф-поваром ресторана Такер. Если не считать VIP-персон, которые приходили время от времени, он редко был занят на кухне.

Теперь повара могли стабильно готовить его фирменные блюда с помощью точной кухонной посуды. Небольшая разница была, но обычные покупатели не смогли ее ощутить.

Иман был, без сомнения, лучшим среди его учеников. Он был учеником, которым он больше всего гордился.

Однако ребро перед ним заставило его вернуться в прошлое.

В те дни, когда его ругал строгий мастер. В те дни, когда он потел как сумасшедший на простой задней кухне. В те дни, когда он был в восторге от мельчайших улучшений в своих кулинарных навыках.

Казалось, он забыл об этих вещах, пока упорствовал.

После того, как он проглотил козлятину, теплая струйка потекла по его горлу и осветила его сердце.

Прошли годы с тех пор, как его кулинарные навыки улучшились, верно?

Его комфортный менталитет окончательно уничтожил его? Это было очень плохо.

Джулиан положил вилку и нож и надел перчатки. Он взял целое ребро и начал есть его.

Откусывать большие куски мяса было правильным способом есть ребрышки.

<http://tl.rulate.ru/book/15113/2649794>