

Майк намеренно держал дистанцию с Анджелиной. Он никак не мог понять, о чем думает эта женщина.

Шоу уже вышло в полуфинал, и сейчас она была на первом месте благодаря своему сильному и стабильному потенциалу и популярности в сети.

На этом этапе конкурсантам не требовалось использовать всевозможные средства для борьбы за популярность. Ей не нужно было приближаться к нему в это время и подвергать опасности свою личность.

Майк даже подозревал, что у этой женщины есть какие-то скрытые мотивы по отношению к нему. В противном случае ее поведение было просто слишком странным, оно не соответствовало тем способностям, которые она показывала раньше.

Лифт был здесь, и Майк вошел первым. Он встал в самом дальнем углу.

Майк думал, что Анджелина отступит. Он не ожидал, что она войдет в лифт раньше Имана и Падаса и встанет рядом с ним.

Майк внезапно понял, почему эти айдолы ненавидят назойливых фанатов. Несмотря на то, что она была красивой девушкой, его раздражало, когда она мешала ему выполнить его миссию.

Словно увидев холод в глазах Майка, Анджелина сделала шаг назад и опустила глаза. Она посмотрела на Майка с беспокойством и недоумением. Она шевельнула губами, но больше не пыталась общаться с Майком.

Майк вздохнул с облегчением. К счастью, эта женщина все еще чувствовала его неудовольствие.

Лифт неуклонно перемещался с уровня 300 плюс на первый. Иман взял на себя инициативу поболтать с Анджелиной в джентльменской манере, но последнюю это не заинтересовало. Ее взгляд задерживался на Майке.

— Этот парень похож на собаку.

— Пожалеем Имана секунды три. Однако этот внезапный сюжет отношений... Действительно сбивает с толку.

— Мы всегда жаждем того, чего не можем получить. Те, кого любят, не боятся.

Участие Имана добавило шоу больше эффектов. Чат также становился все более шумным.

Падас многозначительно посмотрел на троих. В конце концов, он предпочел молчать, улыбаясь.

Их отношения были слишком сложными. Он не знал, как присоединиться к ним.

Лифту потребовалось всего 30 секунд, чтобы спуститься. Группа вышла из лифта и получила денежную сумму от сотрудников.

100 000 медных монет. Это была сумма денег, которую конкурсанты получили на соревнование.

100 000, чтобы купить ингредиенты для одного блюда, было чрезвычайно экстравагантно.

Однако участникам конкурса такое сокращение средств было трудно принять.

На лицах Имана и Падаса одновременно появилось недоумение.

Нужно было знать, что начиная с топ-16 ингредиенты, предоставленные отделом программирования, легко стоили сотни тысяч медных монет каждый. Вместе с дополнительными ингредиентами стоимость всех ингредиентов превышала 1 000 000. Это было нормальным явлением.

Однако в полуфинале финансирование не увеличилось. Вместо этого оно упало до 100 000.

Они такие щедрые? Майк был удивлен. В конце концов, они готовили одно блюдо. Он считал, что 100 000 медных монет более чем достаточно.

Возьмем, к примеру, жареные на углях козьи ребрышки, которые он приготовил вчера. Одна коза Хейли стоит всего 20 000 медных монет. Он взял только 12 ребер, так что их общая стоимость не превышала 5000.

Что касается блюда, которое он хотел приготовить сегодня, он уже решил в лифте. Он просто должен был сразу найти ингредиенты позже.

Приняв карточку для покупок, Майк провел пальцем по тележке, которая автоматически последовала за ним в супермаркет.

Анжелина тоже выглядела спокойной. Взяв тележку для покупок, она бросила взгляд на спину Майка и быстро направилась в супермаркет.

Майк быстро нашел раздел свежих продуктов с указателем на тележке. Затем он нашел отдел

говядины.

Супермаркет Моха был элитным мегасупермаркетом, ориентированным на мелкую буржуазию. Были всевозможные высококачественные ингредиенты, и только для говядины были сотни различных типов, основанных на разных частях и местах, из которых они были получены.

Здесь выставляли говядину после того, как скот был забит и разделан. Нарезка была идеальной, и ее можно было приготовить сразу после покупки.

Однако, пройдя один круг и почувствовав температуру нескольких видов говядины, Майк разочарованно покачал головой. Он обернулся и нажал кнопку консультации на тележке для покупок, когда спросил: «Где я могу получить свежую теплую говядину?»

— Тележка не понимает, что вы имеете в виду. Можете повторить? — Ответила тележка нежным женским голосом.

Это искусственный интеллект? Майк поджал губы.

Искусственный интеллект отключился, и голос реального человека ответил: «Здравствуйте, чем я могу вам помочь?»

Майк прямо спросил: «Я хочу купить говядину, забитую в течение последнего часа и не охлажденную. Вы можете предоставить ее здесь?»

— Пожалуйста, подождите. Сначала мне нужно проверить, — ответил голос.

С другой стороны, в центре управления супермаркета Моха, супервайзер по обслуживанию клиентов вопросительно посмотрел на генерального директора.

Начальник, ответственный за бойни, встал и сказал: «У нас есть собственная бойня в подвале 38. Мы только вчера получили партию превосходных серебристорогих бизонов. Если он хочет, мы можем отправить мясо ему в течение 10 минут».

— Хорошо, тогда пообещай ему, что мы можем достать ему все, что он захочет, если это находится в пределах главной части города, — приказал генеральный директор.

Супервайзер по работе с клиентами кивнул. Он пересоединил звонок и сказал: «Уважаемый клиент, по вашему запросу мы предоставим вам услугу на заказ. Могу я подтвердить, что вам нужен кусок говядины, который был забит в течение часа и еще теплый? Есть ли у вас какие-либо другие пожелания относительно частей, веса и породы крупного рогатого скота?»

— Мне нужен 1,5-килограммовый ромштекс из серебристорогого бизона весом 1,5 тонны, —

сказал Майк. Он только что получил систему для проверки списка покупок в супермаркете. Это был готовый ингредиент с правильной ценой. Он полностью соответствовал его требованиям.

— Хорошо, пожалуйста, дайте нам немного времени. Необходимые ингредиенты будут доставлены вам в течение 10 минут!

— Могу я спросить, нужно ли вам что-нибудь еще?

— Нет ничего другого. Спасибо, — Майк отключил голосовой запрос и по навигатору перешел в раздел с морепродуктами.

В течение 10 минут Майк купил 1 кг обычных белых водяных креветок, два куска свиной шкурки, которые были в зоне скидок, а также несколько обычных специй и гарниров. Вместе с той теплой свежей говядиной, которая была отправлена вовремя, его общие расходы составили менее 3000 медных монет.

— Это так называемая теплая свежая говядина. Цвет ярко-красный, текстура упругая. Температура тела говядины сохраняется. Конечно, вы, ребята, можете использовать любые другие части говядины, чтобы заменить ее. Тем не менее, лучший выбор — это бодрящий ромштекс, — Майк показал в камеру говядину, которую он только что получил, и с улыбкой сказал: «Теперь, когда я закончил покупать ингредиенты, я вернусь, чтобы приготовить их».

— Вау, не слишком ли он экономит для отдела программирования? Он потратил только 2800 из 100 000 монет.

— Я чувствую, что Аид делает покупки точно так же, как и мы. Он покупает все, что дешево. Ценник ингредиента в 2800 кажется вполне приемлемым.

— Вы, богатые люди, так ходите по магазинам? Это стоимость моих ежемесячных счетов за продукты, включая топливо!

— Другие все еще обеспокоены отсутствием средств, а Аид уже закончил делать покупки. Я думаю, что он четко знал, что хочет купить, с того момента, как зашел в супермаркет.

Чат быстро обновился. В основном это были похвалы Майка.

Между тем, в то же самое время Иман смотрел на двух рыб в аквариуме с обеспокоенным выражением лица.

Какую мне выбрать? Иман нерешительно почесал затылок.

У Падаса в мясном отделе было похожее выражение. В его корзине сейчас было много ингредиентов, но у него возникла проблема с выбором основного ингредиента. Он долго не мог решиться.

Между тем, эффективность Анджелины в выборе ингредиентов была высокой, но ей, похоже, нужно было купить много ингредиентов. Ее корзина была уже наполовину заполнена, но она все еще что-то искала.

Дэвид с удивлением посмотрел на Майка, который первым вошел в лифт и вернулся, и прокомментировал: «Я не ожидал, что участник, который сегодня будет самым эффективным в покупке ингредиентов, окажется Аидом, самым медленным вчерашним участником».

Джулиан покачал головой и сказал: «Отсутствие горизонта и ограниченность видения для повара очевидны. Даже получив 100 000 монет, он не выбрал лучшие ингредиенты по такой цене».

— Однако я думаю, что он знал, какие ингредиенты ему нужны, с того момента, как зашел в супермаркет. То, что оно дорогое, не означает, что оно лучшее, и не означает, что это лучший ингредиент для блюда, — старый Хантер немедленно опроверг его. «Цена на белых водяных креветок не особенно высока, потому что их легко поймать в большом количестве. Это не потому, что они на вкус хуже, чем другие креветки. Думаю, их можно поставить в тройку лидеров среди морепродуктов. Кроме того, это недорогой морепродукт, который часто можно есть обычным людям».

— Наоборот, есть некоторые конкурсанты, которые полностью ослеплены новыми правилами. Они даже не могут решить, какие ингредиенты им нужны. Они также колеблются в выборе основного ингредиента. Это действительно беспокоит.

Джулиан покраснел. Он, естественно, понял, что старый Хантер имел в виду Имана. Как его мастер, он, естественно, был недоволен этим. Он холодно сказал: «Креветки и говядина — два противоречивых ингредиента. Я хочу посмотреть, что он сможет с ними сделать».

Почувствовав их растущую враждебность, Нэнси усмехнулась и сказала: «Впервые мы видим полуфиналиста конкурса лучших поваров, использующего ингредиенты, которые стоят менее 3000 монет. Я с нетерпением жду возможности увидеть, какое блюдо он сумеет приготовить».

Джулиан бросил взгляд на Нэнси и промолчал. Выражение его лица стало более серьезным.

Судя по отношению мисс Нэнси к Аиду в эти два дня, она, похоже, очень заинтересовалась этим новичком. Это были не лучшие условия для выхода Имана в финал.

Это был первый раз, когда он позволил своему ученику принять участие в конкурсе лучших шеф-поваров. Одна из причин заключалась в том, что он заранее получил поименный список конкурсантов. Он позаботился о том, чтобы в этом году на конкурсе не было ни экспертов, ни

очень сильных соперников. Вот почему он пригласил Имана на соревнования.

Конкурс Лучший шеф-повар был главным соревнованием в индустрии. Более того, у чемпиона будет шанс стать особым шеф-поваром особняка Маккарти.

Как он и ожидал, Иман, получивший все его знания, успешно вышел в четвертьфинал.

Согласно их первоначальному плану, его единственным противником была Анджелина. Пока он мог победить ее с точки зрения сервировки, у него был шанс стать чемпионом.

Однако внезапно из ниоткуда появился Аид и сумел занять третье место, несмотря на то, что его онлайн-рейтинг был намного ниже их. Он был всего в одном очке от Имана.

Джулиан тоже не знал, какое блюдо сегодня приготовит Майк. Однако, судя по текущей ситуации, конкурентоспособность Майка сильно снизилась после того, как он выбрал обычный кусок говядины и 1 кг обычных белых водяных креветок.

Майк вернулся на сцену. Осталось только четыре стола. На них были написаны номера и имена четырех участников.

Майк сначала поприветствовал судей, прежде чем вернуться к рабочему столу.

— Участник Аид, мы видим, что ты быстро вернулся после выбора ингредиентов. Нам всем очень любопытно одно. Какое блюдо ты собираешься приготовить сегодня? Ты используешь говядину серебристого бизона и белых водяных креветок, два ингредиента, которые, кажется, не соответствуют друг другу. Кроме того, почему ты выбрал именно эти два ингредиента? — С любопытством спросил Дэвид у Майка.

Пожалуй, это был единственный вопрос, который интересовал и судей, и зрителей.

— Серебрянорогий бизон родом из Великого пастбища Сихуа. Его мясная текстура великолепна, но его цена относительно ниже, чем у другой говядины премиум-класса. Это недорогая говядина отличного качества. Между тем, ромштейк, который я выбрал, имеет относительно меньше сухожилий и жира, и это свежая теплая говядина, забитая около 30 минут назад.

— Белые водяные креветки имеют прекрасный вкус и гладкую текстуру. Это лучшая креветка. Этот факт не изменится из-за их дружелюбной цены. Между тем, белые водные креветки, которых я выбрал, прибыли из южного региона Белой воды. Качество воды там еще лучше, а значит, и качество белых водяных креветок еще лучше.

— Что касается блюда, которое я собираюсь приготовить сегодня, то сначала я оставлю это в секрете. Вы сами узнаете, когда это будет готово, — с улыбкой ответил Майк, доставая

инструменты один за другим и кладя их на стол.

Твердый деревянный брусок, два больших железных стержня, похожих на оружие, и два прозрачных стеклянных горшка.

Судьи кивнули, выслушав Майка. Из ответов Майка они поняли, что он отлично разбирался в ингредиентах, которые выбрал. Он выбрал их не потому, что они были дешевы, а потому, что они были рентабельны.

Убедившись в экстремальном примере, когда он превратил обычные ребрышки козла Хейли в чрезвычайно вкусное блюдо, судьи стали более осторожными в своих комментариях.

Хотя, как судьи, они должны были спокойно относиться к тому, что их неправота была доказана, публичное доказательство неправоты не было чем-то очень приятным.

Майк посмотрел обучающее видео, которое кто-то резюмировал вчера. Ему было жаль великого редактора, но он хвалил его усилия.

Следовательно, он все же решил не объясняться на месте.

Будучи айдалом, быть учтивым было очень важно.

Свиная шкурка, которую он просто подчистил, он закинул вариться. Ему нужно было сварить кастрюлю холодца из свиной шкурки.

Он не торопился обрабатывать живых белых водяных креветок. Он вымыл говядину, которая была еще теплой, и удалил сухожилия и жир, прежде чем начать бить по ней двумя металлическими стержнями на деревянном бруске.

Бам, бам, бам!

Металлические стержни издавали успокаивающий звук, когда приземлились на говядину, как будто Майк бил в превосходный барабан.

Чрезвычайно свежая говядина слегка дрожала на деревянном бруске, как будто подвергалась массажу, перед которым не могла устоять.

Это было немного похоже на место убийства.

Однако, если приглядеться, не было ни крови, ни мяса, летающих вокруг, несмотря на то, что говядина была поражена двумя железными стержнями весом в десятки килограммов. Свежая

говядина стала мягкой при ударе, так как слиплась. Она начала заметно менять свою форму.

— Что он делает?

Судьи и зрители выглядели озадаченными.

<http://tl.rulate.ru/book/15113/2706226>