

Свежая и маслянистая обжаренная змеиная вырезка, источающая насыщенный аромат, — это особый аромат, эксклюзивный для Медузы, который был сублимирован при приготовлении.

Тарелку медленно поворачивали перед судьями, и она привлекла внимание каждого судьи, которые внимательно ее осмотрели.

Цвет, аромат и состояние — все безупречно.

Хотя весь процесс занял всего пятнадцать минут под всеобщим вниманием, к готовому продукту было трудно придаться.

По крайней мере, так выглядело на первый взгляд.

Судьи прокомментировали эту острую змеиную вырезку, возможно, из-за инструкции Джонни. Все десять судей высказали свое мнение, что сделало эту оценку намного более существенной.

Как обычно, персонал разложил эту острую змеиную вырезку на отдельные тарелки и представил ее судьям.

Нэнси взяла палочки для еды и отщипнула кусочек.

Вырезка была разрезана по горизонтали и вертикали, и после обжаривания она превратилась в чудесную дугу, больше похожую на распускающийся цветок, довольно красивую.

Она ела вырезку змеи Медузы, которую повар в семье готовил методом жарки на сковороде. Это было восхитительно.

Теперь перед ней тоже была жаренная Медуза.

Аромат, принадлежащий Медузе, не был незнакомым, несмотря на дополнительную остроту, но он по-прежнему подчеркивал оригинальность.

Она не раз слышала от превосходных шеф-поваров, что чем ценнее ингредиенты, тем больше нужно готовить вокруг самих ингредиентов. Это то, что должен делать отличный шеф-повар.

Нэнси поднесла ко рту змеиную вырезку.

Свежая! Нежная! Сочная!

Зубы легко разрезали сочное и нежное мясо. Мясо, которое было еще живым полчаса назад, имело удивительный вкус умами, и сладкий сок выплескивался, а соус смешивался и

сталкивался, играя чудесную симфонию.

Вкусовые рецепторы беззвучно замерли, как будто в их ушах играла прекрасная музыка, которая опьяняла и затрудняла их освобождение.

В отличие от обжаривания на сковороде, эта острая змеиная вырезка вызывала больше энтузиазма, точно так же, как пламя, поднимающееся на сковороде, кажется, просочилось в вырезку, что затрудняло сопротивление.

Треск!

Это был звук рвущейся одежды.

Брови Нэнси дрогнули, но не слишком встревожились.

Чтобы предотвратить повторение последнего несчастного случая, она уже надела двухслойный костюм, и не было бы никаких проблем с оголением.

Но она не ожидала, что эта острая змеиная вырезка действительно вызовет у нее такое сильное чувство.

Вкусно и замечательно.

Жаль, что у Нормы только одна Медуза, иначе я смогла бы получить еще одну, когда вернусь, рот Нэнси слегка скривился, как будто она думала, что будет охранять остатки, как зеницу ока.

— Аид снова покорила мои вкусовые рецепторы силой. Он продемонстрировал свое уникальное понимание жарки. Восхитительность этой змеиной вырезки Медузы была самой идеальной интерпретацией. По крайней мере, я еще не пробовала лучшего, — Нэнси отложила палочки для еды и посмотрела в глаза Майку, не скрывая своей признательности.

После этого она посмотрела на режиссера и улыбнулась: «Пожалуйста, дайте мне немного риса».

— Конечно! — Поспешно сказал Джонни.

Мисс Нэнси всегда была холодна на шоу, и ее общение с конкурсантами — это всего лишь несколько слов.

С другой стороны, Дэвид также взял кусочек змеиной вырезки и отправил его в рот.

Камера медленно приближалась, фокусируясь на выражении его лица.

От удивления до опьянения точно улавливались тонкие изменения.

Треск!

Затем его одежда расстегнулась, обнажив круглый пивной живот.

— Невероятно! Эта острая змеиная вырезка действительно божественна!

Дэвид совсем не заботился о своей одежде и воскликнул: «Сочность и нежность змеиной талии прекрасно сохранились в огне. Это действительно невероятно!»

— Кроме того, богатый аромат самой змеиной вырезки прекрасно интерпретируется под воздействием острого и соленого аромата, а креативная нарезка придала змеиной вырезке красоту, позволяя аромату приправы равномерно проникать в змеиную вырезку. Откусите, смешайте сок и соус, и пусть ваша душа вознесется на небеса.

— Я бы хотел назвать это лучшим блюдом года!

Дэвид с энтузиазмом посмотрел на Майка. У него уже много лет не было такого сильного чувства, такого благоговения и шока перед едой.

Но в этот момент он внезапно ощутил то чувство, когда впервые пришел в индустрию.

Он, который никогда ничего в мире не видел, зашел в придорожный ресторан и, возможно, был тронут их фирменными блюдами.

Судьи не могли не посмотреть на Дэвида, когда услышали эти слова. Это был неуклюжий зануда, но сегодняшняя речь была вполне искренняя.

— Контроль и понимание огня Аидом действительно находятся на уровне гения. Даже если я был шеф-поваром сотни лет, я все равно хочу назвать его сильным, — старый Хантер отложил свои палочки для еды и с волнением сказал: «Этот контроль должен быть достигнут после тысяч упражнений. Для такого молодого человека можно ожидать невероятного будущего, и этому нет предела!»

Можно сказать, что эта острая змеиная вырезка полностью покорила каждого присутствующего судью.

Даже шеф-повар среди них уже высказал мысль о том, что он уступает Аиду.

Три игры подряд, три совершенно разных вида блюд.

Кулинарные навыки и глубина, продемонстрированные Аидом, шокировали судей.

Не известно, где команда шоу нашла такого монстра, и что он соревновался с молодыми поварами на одной сцене, было действительно немного нечестно.

— Невероятно! На конкурсе Лучший шеф-повар группа судей облизала участника!

— Все кончено, смотрю и смотрю, я снова голоден... Но я только что поел!

— Я хотел бы назвать Аида сильнейшим игроком всех времен!

— Одно блюдо за пятнадцать минут, ошеломляющее судей, достойное брата Праведность!

Аудитория тоже кипела, и шквал бешено прокатился по экрану.

* * *

— Это тот парень, который взял мою змею и приготовил блюдо! Черт возьми! Черт возьми!

Поместье Маккарти, в розовой спальне девушка в пижаме сидела на корточках на кровати, стиснув зубы, наблюдая за экраном.

— Нэнси наверняка приведет тебя сюда! Я должна заставить тебя пожалеть о том, что ты пришел!

* * *

На сцене Анджелина посмотрела в сторону Майка. Хотя судьи высоко оценили его, на ее лице не отразилось ни малейшего беспокойства. Напротив, она выглядела немного счастливой?

Она вырезала много изысканных фигурок и постепенно выложила изображение зверей на большую тарелку.

Хотя блюдо Майка привлекло много внимания, магические навыки вырезания Анджелины также привлекли внимание аудитории.

После того, как судьи попробовали и похвалили блюдо, начался подсчет очков.

По окончании десятисекундного обратного отсчета счет Майка отображался на большом экране.

Оценка судей: 90

Оценка РК: 10

Общий балл: 100!

<http://tl.rulate.ru/book/15113/2706316>