

«Теперь они выглядят более однородными по размеру и форме» - после резки 20 ростков бамбука, Майкл взял два куска и аккуратно сравнил их. Затем он удовлетворенно кивнул головой.

Глядя на кучу отброшенных обрезков бамбука, он не мог не начать их оплакивать: «На самом деле так сложно быть шеф-поваром... Хотя я знал, какой лучший способ отрезать это растение, мне потребовалась много практики, прежде чем я смог достичь того, что перед этим я визуализировал. Если бы я начинал с нуля, думаю, мне понадобилось бы несколько лет практики, прежде чем я смог бы достичь этого чертового стандарта».

Впервые в жизни он почувствовал себя немного неловко, когда вспомнил о тех неприятных замечаниях, которые писал в своей предыдущей жизни. Теперь, когда он был вынужден готовить блюдо в соответствии со стандартами, которые сам установил, он чувствовал, что карма — сука.

— Система, судя по моей скорости прогресса, простая практика навыков ножа отберёт у меня несколько недель. За три дня я не смогу выполнить эту задачу - Майкл перестал работать и попытался связаться с Системой.

«Отношение времени в пределах [тренировочного поля] ко времени в реальном мире составляет 365 : 1. Другими словами, если [Мастер] обучается в этом месте в течение одного года, то в реальном мире проходит только один день.»

«Кроме того, в то время как [Мастер] находится на территории [Тренировочного пространства Бога Кухни], ему не нужно есть и не нужно спать. И он не испытывает усталости. Для [Мастера] также доступны неограниченные ингредиенты.»

«Мы надеемся, что [Мастер] получит звание Бога Кулинарии, быстро выполнит задание и выйдет из [Тренировочного пространства]», — ответил системный голос.

«Есть и такая особенность?» — удивился Майкл. А Система действительно мощная. Он даже может обеспечить место, где время сворачивается. Но эта тренировочная площадка действительно похожа на тюрьму. Ведь с этого места невозможно убежать. Кроме того, тут никогда не устаёшь, и единственное, что тут можно делать, это постоянно готовить. Если у тебя нет железной воли, вполне вероятно, что ты так станешь сумасшедшим.

«Нет, мне нельзя застревать в этом месте! Я должен выбраться из этого места, прежде чем Эми завтра проснётся, чтобы сделать ей тарелку прекрасного жареного риса. Я уже пообещал ей, что сделаю это.»

Думая о том, что Эми придает Майклу моральную силу, необходимую для преодоления его растущей некомфортности и неудобства в этом, похожем на тюрьму, месте, он поднял нож и продолжил практиковать свои навыки обращения с ним.

Если он хочет уйти вовремя, чтобы успеть сделать еду для Эми, ему необходимо будет выполнять эту задачу в течение 4-ех месяцев на тренировочных площадках. Это соответствует примерно 8-ми часам в реальном мире.

4 месяца на тренировочной базе составляет около 2880 часов. Предполагая, что шеф-повар работает 8 часов в день, то за 2880 часов он будет иметь времени приблизительно 1 год работы в качестве шеф-повара, чтобы овладеть блюдом [Жареный Рис Ян Чжоу].

Он также получил помощь от сумки опыта, которая передала ему знания о том, как готовить [Жареный Рис Ян Чжоу]. И этого количества времени должно быть более чем достаточно.

Майкл забыл о времени и сосредоточился на ростках бамбука. Чем больше он практиковал, тем лучше становились его навыки с ножом. В соответствии с последующей практикой стебли бамбука становились похожими друг на друга ломтиками, затем становились одноразмерными кусочками и, наконец, становились мелко измельченными зёрнами, которые были примерно такого же размера, как и рис.

Майкл начал свой путь в порядке возрастания сложности. Бамбуковые ростки выбираются в качестве первых ингредиентов для приготовления, поскольку они считаются самыми легкими. Следующие предметы по порядку будут грибы, ветчина, а затем креветки.

По мере того, как он обрабатывал ингредиенты с растущей сложностью, его опыт и навыки с лезвием увеличивались. В сочетании с руководством от знаний в его мозгу, это означает, что его умения очень быстро улучшались. Даже живых креветок теперь было легко лишиться раковины, а затем он нарезал их кусочками в зёрна.

Когда часы на тренировочных площадках показали 100 дней, Майкл использовал большую ложку, чтобы зачерпнуть жареный рис из котелка с выпуклым днищем, и поместил его на тарелку. Он выключил огонь на плите и с уверенной улыбкой спросил: «Система, на этот раз все должно быть в порядке?»

Свежий [Жареный Рис Ян Чжоу], который был вытасчен из котелка, поистине был произведением искусства. Кажется, что каждое его зерно было покрыто золотистым цветным халатом из яичного желтка. Зеленый цвет горошка, креветки белого цвета, серого цвета грибы, красного цвета ветчина и так далее. Все они объединились, чтобы превратиться в блюдо, наполненное цветом и ароматом. Несмотря на множество цветов, это выглядело не хаотично, а скорее придавало ощущение яркости и гармоничности.

В качестве украшения на верхушке риса он добавил лук-шалот. Сочетание всех этих ингредиентов издало аппетитный запах, который заставил Майкла сглотнуть слюну.

Система какое-то время молчала, а затем раздался голос,

«Оценивая это блюдо в соответствии со стандартами, которые вы сами установили:

1. Каждое зерно риса должно быть окутано ароматом яйца. [Ожидания оправданы!]
2. Вид. Внешний вид должен состоять из ярких цветов, которые находятся в гармонии и возбуждают аппетит гостей. [Ожидания оправданы!]
3. Вкус. Пища должна быть вкусной, гармонично мягкой и твердой, ароматной, влажной и освежающей. [Ожидания оправданы!]
4. Запах. Запах должен привлекать людей и иметь уникальный аромат. [Ожидания оправданы!]

Четыре критерия, которые использовались для оценки блюда [Жареный Рис Ян Чжоу], были выполнены.

Поздравляем с освоением блюда!»

[Задание выполнено]

Награды:

Телосложение улучшилось на +0.5.

Разблокировано — все ингредиенты, необходимые для создания блюда [Жареный Рис Ян Чжоу], теперь доступны для получения через Систему.

Разблокировано — все необходимые кухонные инструменты и посуда, которые использовались при создании последнего блюда, были помещены в кухню ресторана.

Майкл в триумфе поднял кулаки. Глядя на тарелку Жареного Риса, он чуть ли не плакал.

Когда в последний раз ему нужно было прикладывать столько усилий для достижения цели? Это чувство достижения и триумфа было поистине комфортным и волнующим.

Конечно, больше всего его восхищало то, что он теперь имел возможность приготовить тарелку [Жареного Риса Ян Чжоу] для своей дорогой дочери Эми. Просто подумать о радости на лице маленькой девочки было достаточно, чтобы наполнить его сердце предвкушением.

— [Система], можно мне попробовать этот законченный Жареный Рис? - Глядя на тарелку перед собой, Майкл вдруг почувствовал голод. Это странное чувство, ведь он был заперт на тренировочном пространстве больше 100 дней, но никогда и ни разу не испытывал голода.

«Через 5 минут Мастер будет выведен из этой тренировочной площадки». - ответила Система.

— 5 минут более чем достаточно! – Майкл тут же схватил ложку, зачерпнул побольше и положил себе в рот. Всего несколько жеваний и его глаза засверкали.

Ароматный запах зеленого лука, смешанного с запахом жареного яйца, наполнял ноздри отличным запахом. Креветки и ветчина, которые после нарезки стали размером с зерно, были в гармонии с рисом и при этом сохраняли свой уникальный вкус. После жевания яичного риса он оставил сладкое, освежающее ощущение.

Разнообразие ингредиентов, постоянно бомбардировало вкусовые рецепторы своими уникальными ароматами. После проглатывания глотка жареного риса, вкус все еще задерживался во рту.

Этот вкус просто поражает!

Впервые в своей жизни он обнаружил, что [Жареный Рис Ян Чжоу] может на самом деле быть таким вкусным!

Одна ложка жареного риса и Майкл был захвачен. Он накинул себе на тарелку и сожрал оставшуюся часть жареного риса так быстро, как только смог. Когда он отполировал до последнего зерна риса, то с удовольствием облизнул губы. У него вдруг появилось желание съесть еще одну тарелку с рисом — блюдо действительно хорошее!

«Эми обязательно понравится этот вид риса Ян Чжоу! Что касается граждан этого мира, я уверен, что никто из них не сможет противостоять вкусу этой пищи.» Майкл положил ложку и вспомнил о своем опыте приготовления жареного риса. Он невольно вздрогнул. Сто дней безостановочной кулинарии, без какого-либо отдыха! Теперь, когда он собирался покинуть эту адскую дыру, он не мог не чувствовать счастья.

Быстро прошли 5 минут. Все, что Майкл чувствовал, было вспышкой белого света — как тогда, когда он впервые вошел на тренировочные пространства. Он закрыл глаза, чтобы отключить свет. Когда он наконец открыл их, то оказался лежащим на большой кровати. Он тут же поднялся, и когда он увидел, что Эми по-прежнему крепко спит на маленькой кровати рядом с ним, наконец успокоился.

Затем он посмотрел на свои руки, сжал кулаки и улыбнулся. Чувство, которое у него было, осталось таким же, как и на тренировочной площадке. Его тело, которое раньше было таким слабым и хрупким, значительно улучшилось. Теперь он мог приложить определенную силу в свои кулаки, и он должен уметь выполнять простые задачи и готовить.

«Система вполне надежна» – Майкл вылез из кровати и попробовал потянуть руки и ноги. Он взглянул на часы, установленные над кроватью, и обнаружил, что сейчас было 5 часов утра.

Он посмотрел вниз и увидел, что на нем все еще была грязная одежда со вчерашнего дня. Он подошел к туалетному шкафу, открыл его, и обнаружил, что в шкафу есть только два набора

одежды. Один из них — униформа шеф-повара, а другая — платье черного цвета.

Форма шеф-повара чистая и простая и состоит из 6 элементов одежды.

Костюм для шеф-повара белого цвета с двумя рядами тонких черных кнопок,

пара брюк черного цвета,

черно-белый фартук с вертикальными полосками,

набор белого белья,

пара черных плоских туфель и

пара белых носков.

Майкл надел форму в ванной. Он принял душ, а затем использовал ножницы, чтобы обрезать свои длинные волосы. Он также срезал свою бороду ножницами и бритвой, но усы оставил на месте.

«Наконец-то я выгляжу как человек» – Майкл потрогал свое лицо и посмотрел в зеркало, усмехнувшись. Всего лишь немного ухода превратило его из страшного бомжа-бродяги в молодого и приятного мужичка.

Прямо сейчас он считал, что на 80% похож на своего бывшего «я». Единственное, что отличало его — это состояние этого тела. Это тело было очень тощее, и он выглядел так, будто у него нет мышц или жира — только кожа и кости.

После того, как Система улучшила его телосложение, он больше не выглядел так, как будто мог рухнуть в любой момент. Только прямо сейчас он должен был есть и двигаться чаще, чтобы улучшить свое здоровье.

Закончив со своей самооценкой, Майкл надел комплект униформы шеф-повара. Глядя в зеркало, он мог бы поклясться, что он похож на тех самых шеф-поваров, которых всегда показывали по телевизору.

— Привет, Босс Майк! – Майкл приветствовал свое отражение в зеркале. Затем он подумал и рассмеялся. — Или, может, вы предпочитаете Босс МакГонагалл?