

«Мастер, о каком задании вы говорите?» — скептически спросила система.

— Я собираюсь пойти в тренировочное пространство. Есть задание, что если мне удастся научиться готовить сочный гамбургер, я получу награду? — Майкл объяснил.

«Прямо сейчас, нет никаких задач, которые должны быть завершены. Пожалуйста, решите, что вы хотите сделать.» — Система ответила.

— Никаких наград? Тогда я не пойду в тренировочное пространство. — Майкл изобразил безразличие.

«После открытия сумки с опытом тренировочное пространство исчезнет в течение 24 часов. Вы сами решаете.» Система также действовала беспечно.

— Айя, искусственный интеллект этой системы может улучшаться? — Майкл нахмурился. На этот раз он был превзойдён системой. Это способ системы отомстить ему?

Посмотрев на таймер обратного отсчета до закрытия пространства, Майкл сдался. Он открыл дверь на тренировочную площадку. Как и в прошлый раз, он был волшебным образом перенесён в него в яркой вспышке света. Когда он снова открыл глаза, он уже был там.

Майкл огляделся и обнаружил в комнате большую круглую духовку. Внешний вид печи серебристого цвета, и это электрическая печь. Она выглядит как традиционная печь для жарки, но гораздо проще в использовании.

— Благодаря ей я могу испечь 15 булочек за один раз. Это намного удобнее и быстрее, чем готовить жареный рис, — Майкл открыл духовку и посмотрел на неё. Он был очень доволен ею.

Рядом с духовкой находилась коробка для приправ. Майкл открыл коробку и обнаружил, что она содержит бергамот, корицу, анис и т.д. Все приправы, которые используются для приготовления сочного гамбургера, были там.

В шкафу было несколько мешков муки, а в холодильнике — подносы со свиной грудинкой. Да, и ещё есть свиные кости.

— Ладно, мне пора освоить приготовление этих гамбургеров, — Майкл вымыл руки и достал свинину. Он вымыл её и разрезал на куски длиной 15 см и высотой 10 см. Затем он поместил их в большую миску и добавил приправы.

Обычно, в реальном мире, ему нужно было бы оставить куски на один день. Но в пределах тренировочной площадки ему не нужно ждать так долго. Всё, что ему нужно сделать, это подождать пять минут, и свинина будет приправлена. Он положил свинину в большую миску, добавил ещё специй и приправ и приготовил её. Затем он снял пену и варил её ещё два часа.

Таким образом, сочная свинина готова.

В то время как свинина тушится, Майкл начинает формировать тесто с мукой.

После практики жареного риса более 10 000 раз, навыки ножа Майкла достаточно хороши, чтобы справиться с большинством задач на кухне. Однако замес теста требует другого набора навыков. Это не просто вопрос навыков, это также требует высоких физических нагрузок.

Хотя система будет пополнять его выносливость каждый час, замес теста всё ещё обесценивает его выносливость неоднократно.

Каждые десять минут или около того, он должен отдохнуть, прежде чем продолжить. Прямо сейчас его конституция слишком слаба, и у него нет сил, чтобы постоянно разминать тесто. По его оценке, ему нужен час.

Замесив тесто, он оставил его в покое на полчаса. Наконец, круглое тесто готово. Он вытащил тесто и растянул его в длинную нить, добавив немного масла, перца и соли. После этого оно превратилось в булочку. Используя скалку, он расплющил тесто, и вырезал круглую форму булочек.

Включив духовку, он подождал, пока она нагреется, прежде чем добавить булочки в гриль. Это разогреет булочки. Когда печь показала, что булочки готовы, он создал 16 булочек в одном кадре.

Майкл достал булочки и осмотрел их. Это его первая попытка, и форма не идеальна. Кроме того, были некоторые трещины в булочках. Эта группа — провал.

Свиная грудинка уже почти готова. Майкл поднял крышку, и оттуда донесся ароматный запах свиного брющка. Поджаренная свиная грудинка выглядит очень вкусно. Но было несколько кусков свиного брюха, которые были перегоревшими. Ему нужно быть более осторожным.

Когда он вспомнил свою критику Сианьского гамбургера и свои требования к хорошему гамбургеру, он почувствовал головную боль. Теперь, когда он должен был соответствовать своим невероятно высоким стандартам, эта задача — боль в заднице.

Как и ожидалось, карма сука. То, что происходит вокруг, возвращается, чтобы укусить его в задницу, и ему это не нравится.

Майкл понятия не имел, когда он соответствует стандартам, которые он установил.

В течение следующих нескольких месяцев на тренировочной площадке Майкл непрерывно готовил сочный гамбургер. С каждой неудачей и новым экспериментом он учился на своих неудачах и улучшал последующие гамбургеры.

Испытав одиночество на тренировочной площадке раньше, он привык к этой суровой среде и постоянно совершенствовался с каждой последующей партией, которую он делал.

Когда часы обратного отсчета показали 335-й день, Майкл, наконец, достал идеальную партию белых паровых булочек из духовки. С нежным разрезом своим ножом, есть отверстие. Он достал кусок свинины и измельчил его. Затем он вставил его в отверстие. Добавьте ложку соуса, и вуоля, гамбургер, наконец, завершён!

«Система, на этот раз он должен оправдать ожидания? — спросил Майкл в предвкушении. Критерии Оправдывают Ожидания?

Мясо — оно должно быть нежным и жевательным, но не жирным.

Булочка — корочка должна быть мягкой и средняя часть должна быть пустой.

Форма должна быть как железное кольцо. Соответствует ожиданиям.

Вкус — один укус мягкого нежного гамбургера должен переполнить рот мясным соком. Соответствует ожиданиям.

Окончательный вердикт задание выполнено успешно освоено «как приготовить сочный гамбургер».

Награды:

* Разблокировано: Возможность приобрести все ингредиенты, необходимые для приготовления блюда «сочный гамбургер»

* Разблокировано: Всё кухонное оборудование, инструменты и посуда для приготовления блюда «сочный гамбургер».

«Идеально, — Майкл укусил сочный гамбургер после того, как система оценила его. Булочка очень мягкая и нежная, а вкус особенно хорош в сочетании с мясными соками. Жирная часть свинины хорошо сочетается с постным мясом, делая его сочным, но не жирным. Один укус, и вкус блюда сразу же дразнил и возбуждал вкусовые рецепторы, когда сок вытекал.

Майкл не мог не закрыть глаза от восторга, наслаждаясь вкусом. Этот вкус просто поражает!

Проглотив булочку, он вдруг открыл глаза и оказался в спальне. Он пошевелил губами, чтобы пожевать, но вкуса не было. ГРР...!!

Когда он вспомнил вкус гамбургера, ему стало трудно заснуть. Майкл тихонько включил ночник и обнаружил, что уже полночь.

На этот раз он провёл в тренировочном зале около 30 дней. Большая часть времени была потрачена на совершенствование теста. Поэтому в реальном мире он провел всего два часа.

Он проснулся, надел свои ботинки и переоделся в поварскую форму. Затем он выключил свет и спустился вниз.

Как и ожидалось, на кухне есть новая плита, а все ингредиенты уже находятся в холодильнике и шкафу.

Майкл надел фартук и достал два куска свиного брюшка. Он вымыл их, положил в большую миску и начал приправлять.

В реальном мире система не поможет ему быстро перемотать время, необходимое для приправы свинины. Одна ночь может быть коротким временем для сезона, но он должен быть полезен к утру. Он мог бы приготовить сочный гамбургер на завтрак для Эми.

Как только он вспомнил сцену, когда Эми наслаждалась бифштексом из гамбургера, лицо Майкла озарилось улыбкой.

<http://tl.rulate.ru/book/15113/580280>