

Ябемиа нерешительно посмотрела на руджиамо, лежащий на столе. Блаженный опыт, который она только что испытала, съев руджиамо, раззадоривал её. На вкус он был совсем не похож на жареный рис Ян Чжоу. Было бы очень жаль, если бы она смогла откусить только один кусочек.

— Сестра Мия, у тебя грудь выглядывает, — сказала Эми, указывая рукой на грудь Ябемиа.

Молодая официантка на мгновение замерла. Она опустила глаза и тут же покраснела. Она быстро отвернулась, чтобы застегнуть платье. Затем она снова повернулась к нему, опустив голову и покраснев от смущения.

Майк был очень спокоен. Он видел все это так часто, что это даже больше не действовало на него. Она всего лишь маленькая девочка; кроме того, она моя служащая.

— Сестра Мия, ты можешь спрятать свой хвост после того, как съешь руджиамо, — посоветовала Эми, поедая жареный рис. — Если это тебя утешит, то мы находим его очень милым.

Майк кивнул: — Я думаю, это хорошая идея, если ты хочешь продолжать. Никто не увидит, что у тебя есть хвост, ведь в ресторане сейчас только мы трое.

Ябемиа посмотрела в искренние глаза Майка и Эми, поколебалась мгновение и кивнула. Она подняла перевернутые стулья, поставила руджиамо на стол, глубоко вздохнула и откусила еще кусочек.

Приятный вкус распространился по ее рту и превратился в бурный поток. Ее хвост снова взметнулся вверх. Однако она не зарычала. Ее грудь слегка вздымалась, но платье не порвалось.

Она радостно завиляла своим золотистым хвостом за спиной. Через некоторое время она покончила с двумя руджиамо. Посмотрев на пустой пакет в своей руке, молодая официантка провела розовым языком по красным губам, не совсем удовлетворенная.

— Сестра Мия, руджиамо невероятен, правда? — гордо спросила Эми.

Ябемиа серьезно кивнула. — Да. Руджиамо, сделанное боссом, очень вкусное! — у нее никогда не было ничего настолько хорошего раньше. По правде говоря, она и представить себе не могла, что существует такая божественная пища. — И я думаю, что моя сила немного увеличилась. Кажется, это оказывает на меня особое воздействие.

— Тогда ты можешь есть руджиамо вместо жареного риса на обед, если хочешь, — сказал Майк, улыбаясь, и откусил кусочек своего руджиамо. Он чувствовал себя прекрасно, когда две девушки хвалили его каждый день.

После обеда Майк немного отдохнул. В 11:30 утра он открыл дверь.

Хотя Ябемиа сейчас не могла контролировать процесс своей трансформации, ей потребовалась всего лишь минута, чтобы убрать хвост. Это не было слишком большой проблемой для нее, поэтому ее беспокойство значительно уменьшилось.

Ее сила возросла, что вызвало у Майка легкую зависть. Казалось, в ее тощем теле таится неиссякаемая энергия. Даже сотни перемещений в день между кухней и столовой несколько бы ее не утомили.

После ужина Ябемиа прибралась в ресторане. Затем она попрощалась с Майком и Эми, которые собирались мыть посуду. Сегодня она улыбнулась так же, как улыбалась когда-то в прошлом году. Оказывается, работа тоже может быть приятной, поняла она.

— Пока, сестра Мия, — сказала Эми, сонно помахав маленькой ручкой и держа гадкого утенка на руках.

— Будь осторожна по дороге домой, — сказал Майк, улыбаясь.

— Спасибо, босс. Я буду. Ябемиа серьезно кивнула и ушла.

Майк поставил последние несколько мисок в кухонный шкаф. Теперь, когда у него была официантка, всё стало намного легче. Он трудился на кухне в течение долгого дня, но не чувствовал усталости. Работа ногами действительно была более утомительной, чем приготовление пищи.

«Поздравляю!» — сказала система. — «Вы выполнили миссию по продаже 1000 руджиам за десять дней и разблокировали пудинг из тофу. Пожалуйста, перейдите на испытательное поле в течение 24 часов».

«Наконец-то я это сделал», — подумал Майк. Затем в его голове появился сверкающий мешок опыта. Похоже, мне снова придется провести несколько месяцев на испытательном поле. Сладкий и пикантный пудинг из тофу очень разные в своём изготовлении.

Майк отнес сонную Эми и гадкого утенка наверх. Затем он умылся и почистил зубы. После того как малыши уснули, он лег на кровать, склонил голову набок и посмотрел на часы. Было уже 10 часов вечера. Он закрыл глаза и вошёл на испытательное поле.

Внутри мешка с опытом были пикантный тофу пудинг, сладкий тофу пудинг и пряный тофу пудинг. Пряный был серым, так что Майк не мог щелкнуть по нему, что означало, что он не имел права изучать его в настоящее время.

Теперь я владелец, поэтому правильно будет удовлетворить больше потребностей клиентов и

попытаться заработать больше денег. Майк улыбнулся: он уже принял решение.

Ему не нужно было думать, начнут ли его пудинги войну между любителями пикантного и сладкого. Он не был похож на парня, который продал свой очень прибыльный ресторан, чтобы открыть бар только потому, что его ресторан должен был продавать вкусный тофу пудинг.

На кухонном столе он увидел цилиндрический миксер, который был такого же размера, как и его рисоварка. Рядом с миксером стояла деревянная бочка и коричневая глиняная банка. На полу лежали два мешка соевых бобов, и он нашел там гипсовый порошок (п.с. да-да, гипс используется для тофу), различные приправы и все нужные ему ингредиенты.

— Это должно быть достаточно легкое блюдо. Возможно, я смогу покинуть испытательное поле раньше максимального времени, — пробормотал Майк себе под нос. Затем выражение его лица стало странным, когда он подумал о замечаниях, которые он сделал о тофу пудингах в своей предыдущей жизни. В конце концов, это может быть нелегко.

Ему не нужно было замачивать соевые бобы в тестовом поле, всё уже было сделано. Он смешал бобы в блендере и вылил смешанное соевое молоко на несколько листов марли и в бочку, чтобы процедить его. Затем он вылил в кастрюлю процеженное соевое молоко и вскипятил его на сильном огне.

Он разбавил гипс водой и вылил полученную смесь в глиняный кувшин. Затем он добавил в него горячее соевое молоко. Через некоторое время тонкое соевое молоко волшебным образом превратилось в нежный тофу пудинг.

Майк поднял бровь. Сделать пудинг из тофу оказалось очень просто. Никогда не думал, что мне это удастся с первой попытки.

«Цвет недостаточно белый, а текстура слишком твердая. Ещё раз!» — сказала система.

Майк присмотрелся к еде поближе. — Правда, недостаточно белый... — явно всё было не так просто, как казалось.

С течением времени Майк сделал сотни и тысячи попыток, но безуспешно.

— Система, попробуй еще раз, — Майк тихонько поставил на кухонный стол две тарелки тофу пудинга.

Тот, что слева, был белым и нежным, приправленным золотисто-красным сиропом; тот, что справа, был приправлен апельсиново-красным соусом, пюре из чеснока, измельченным Цза-Цаем, древесными грибами и зеленым луком.

<http://tl.rulate.ru/book/15113/580348>