Он отложил ножку в сторону и достал коробку с сушеными шиитаке (грибы), на которых были белые трещины, похожие на цветы. В тот момент, когда он открыл коробку, он почувствовал неповторимый аромат, который заставил его чувствовать себя расслабленным и спокойным.

Они были одного размера. Майк взял один. Шляпка около четырех сантиметров в диаметре. Они были сухими, но не хрупкими.

— Что это за грибы?

— Шиитаке, ароматны и вкусны, возбуждают аппетит и укрепляют тело. Основной ингредиент этого блюда. Я выращиваю их на деревьях аквилории во влажной части Штормового Леса. Я регулирую содержание воды в древесине, чтобы создать идеальную среду для роста шиитаке. Каждое дерево может произвести более тысячи шиитаке, и я выбираю лишь около сотни, самые качественные. Они могут служить благовониями, их аромат очень освежает. Кроме того, они гораздо вкуснее, чем обычные шиитаке, когда используются для приготовления пищи. Я вычистил их. Они хранятся в среде, свободной от микробов, без каких-либо добавок.

— Ты очень впечатляешь, когда речь заходит о еде.

Только эта система способна выращивать шиитаке в Штормовом Лесу. Было бы очень интересно, если бы какой-нибудь эльф увидел деревья аквилории, покрытые грибами.

«Как бы то ни было, я должен похвалить его за усилия. Ингредиенты, производимые системой, просто невероятны»

Затем система рассказала о других ингредиентах и специях. Может быть, они и не были такими удивительными, как огненные куры и шиитаке, но все они были качеством выше обычной пищи.

— Благодарю за столь любезное знакомство. А теперь оставь меня, — Майк был очень взволнован.

«Ещё одно питательное блюдо. Не могу дождаться, чтобы узнать, как оно на вкус»

У него было всё необходимое: одна куриная ножка, двадцать шиитаке, три картофелины, три сельдерея, четыре зеленых перца, звездчатый анис, лавровый лист, сычуаньский перец, чили, имбирь, соль, сахар, темный соевый соус, светлый соевый соус, кулинарное вино и т. д.

Теперь ему оставалось только мысленно следовать инструкции.

Сначала он разрезал куриную ножку. Когда он посмотрел на блок ножей, то обнаружил ещё один нож. По виду он напоминал китайский поварской нож, только немного длиннее и уже. Тыльная сторона ножа была золотистой.

— Новый нож?

— Сначала можете воспользоваться старым, — сказала система.

Майк положил куриную ножку на разделочную доску и разрезал её старым ножом.

Нож легко прошел сквозь мясо, но когда он встретился с костью, раздался звук удара металла о металл. Нож почти отскочил, отчего его рука немного онемела.

Край был поцарапан.

— Какого черта?!

— Огненная курица — не обычное существо; их кости гораздо тверже. Вот почему все эти рыцари носят острые мечи. Даже Майк Алекс не смог бы убить дракона без своего тяжелого меча. Если вы хотите стать Богом Кулинарии, вам нужен настоящий нож. Видите вон тот золотой нож? Он сделан из вольфрамовой стали. Он может разрезать кожу и кости любого магического зверя, который находится ниже 3-го уровня. Я сделал его длиннее и уже специально для вас. Попробуйте. Я уверен, что вам понравится.

— Из тебя вышел бы отличный продавец, — Майк взял в руку новый нож.

Он весил примерно столько же, сколько и старый. Ручка была устойчива к скольжению и удобна для захвата, и ему больше нравился внешний вид этого ножа. Он взял ножку и резанул по ней новым ножом.

Он прошел сквозь мясо, будто его и не было, и также легко разрезал кость. Разрез был аккуратным, Майк увидел костный мозг.

— Какой прекрасный нож! — Майк был в восторге. Ему нравилась не только острота, но и комфорт использования.

— Сделано лично мной, — гордо ответила система.

Майк не обратил на это внимания. Он разрезал ножку на несколько кусков, смыл кровь и положил всё в большую миску с маринадом.

Он замочил сушеные шиитаке в теплой воде и аккуратно нарезал ингредиенты на мелкие кусочки.

http://tl.rulate.ru/book/15113/866243