Глава 69: «Даю низкую оценку… всему!»

«.. И он вот так это прямо заявляет? Да уж, хозяин Бу уникален».

Сяолун вздохнул. Он, как и остальные, искренне не понимал, зачем искать чужие ошибки.

«Бу, у тебя зуб на здешнего хозяина?..» - мягко поинтересовалась Янью.

Бу поглядел ей в глаза: «А с каких это пор мне нужна причина, чтобы искать чужие ошибки? Я для этого и пришел».

Все замолчали, ожидая свои заказы. Общий зал был шумным, в нем летали самые разные запахи, смешиваясь в один, совершенно неузнаваемый.

Сяолун снова вздохнул. Имперский ресторан славился на всю империю, но первый этаж действительно был отвратительным. В основном, из-за низкого уровня гигиены – но как его поддерживать, имея такой огромный поток посетителей?..

«Ваш заказ!» - прозвенел голос, и официант неспешно понес поднос к столику.

«Дорогие гости, Ваше блюдо – тушеная львиная голова!» - он улыбнулся, ставя поднос перед Бу.

Цвет блюда, залитого соусом, был прекрасным. Аппетитный дымок поднимался над тарелкой.

«Выглядит превосходно!» - констатировал Сяолун, разглядывая блюдо.

Он взял палочки, выровнял их, постучав по столу, отщипнул кусочек, и опустил его в соус.

Бу тоже взял кусочек, сперва он потыкал в него палочкой, чтобы понять плотность, затем понюхал очень внимательно.

Девушки поглощали блюдо довольно быстро – было вкусно. Тушеная львиная голова - визитная карточка первого этажа имперского ресторана.

«Ешь, Бу, ты обязательно должен это попробовать! Видно, что здешние повара кое-что умеют!» - улыбнулся Сяолун, жуя свою порцию.

Бу положил в рот свой кусочек. Соус был вязким и приторным. Он прожевал мясо, проглотил его, и отложил палочки.

Вся компания недоуменно уставилась на происходящее.

«Этот соус пересолен. Сахар в мясе не растворился полностью, и я чувствую его, когда жую. Кроме того: львиные головы также известны как «счастливые мясные шарики», а значит тоже состоят из мяса и сала, тщательно измельченных, и смешанных вместе. Тут я вижу грубые куски мяса, что говорит о том, что его вовсе не измельчали. Сало слишком жирное, что забивает вкус. Я бы поставил низкую оценку».

Ребята замерли, переваривая информацию. Настолько подробную критику они сейчас не ожидали услышать.

Сяолун ошеломленно выронил палочки из рук. Когда он собрался, и снова откусил кусочек, львиные головы совсем не казались вкусными.

Есть все еще хотелось, но явно не это блюдо. Сяолун отложил свой кусок обратно на поднос.

«Разнес коронное блюдо в пух и прах. Ну, с его кулинарным уровнем, наверное, можно себе такое позволить» - пронеслось в голове Сяолуна.

Вторым блюдом была парная рыба. Аромат теплой рыбы чувствовался даже из под закрытой крышки.

Выглядела рыба отлично: воздушная мякоть виднелась из надрезов, и вся рыба была окружена рыбным супом.

Никто не решался взяться за палочки. Повисла пауза в ожидании вердикта Бу.

Тот кивнул, и притянул блюдо к себе. Сначала Бу ткнул палочкой в рыбий бок и, когда полился сок, внимательно принюхался.

«Что ж, контроль температуры на пятерочку» - подумал он.

Затем он попробовал суп. Суп был насыщено рыбным, что заставило лицо Бу поморщиться.

«Тьфу!!» - тут же он выплюнул суп, и принялся усиленно запивать водой.

«Слишком рыбно. Сыро-рыбный вкус в супе, а значит – рыба тоже будет сыроватой» - констатировал Бу холодным голосом.

Все снова оторопели. Осуждать блюдо до того, как его попробовал… Не веря, Сяолун взял кусочек рыбы.

Вкус был вполне хорош. Сыроватость присутствовала, но была не слишком заметной. Очень съедобная рыба.

«Кулинария – дело строгое. Малейшее отклонение, малейшая сыроватость, если этого нет в рецепте – уже провал» - заметил Бу.

Все кивнули – теперь они понимали, о чем речь. Вскоре официант принес новое блюдо.

Унося предыдущие практически не тронутыми, паренек не мог не удивиться. Блюда имперского ресторана покоряли бесконечное количество сердец и желудков! Он рассказал Чунь об этой странной ситуации.

Выйдя в зал, она остановилась у их столика и нахмурилась. Нетронутые блюда – да когда такое было видано!

«Боже, Бу, почему вы не едите? Неужели наши блюда Вам не по вкусу?!»

У Бу и так было не очень хорошее настроение, а когда приходилось пробовать неудачные блюда, его настроение, по обыкновению, приближалось к плохому.

«Бу говорит, что эти блюда отвратительно приготовлены и совершенно несъедобны» - пожал плечами Сяолун.

«Что?! Ты, очевидно, шутишь. Каждый житель города знает, что вкуснее наших блюд еды нет. Даже меню первого этажа лучше, чем коронные блюда других крупных ресторанов!» - Чунь усмехнулась и махнула рукой.

Но лицо Бу было совершенно серьезным.

Он взялся за палочки, чтобы попробовать последнее блюдо.

«Что касается этих жареных креветок с бамбуком: бамбуковые листья перезрелые и слишком жесткие, их трудно жевать, креветки разного качества и разной степени готовности. Я ставлю низкую оценку».

Услышав это, Чунь едва не задохнулась от гнева. «Этот уродец прямо нарывается!» - подумала она.

Она грозно подошла к Бу, и отчеканила: «Слышала, что ты тоже повар, правильно?.. Ну раз ты - повар, то должен понимать… Кто ты вообще такой, чтобы иметь право критиковать имперский ресторан?!»

http://tl.rulate.ru/book/4793/132494