

Глава 72: «Утка, жаждущая признания»

«Мастер Бу... Как Вам?..»

Минуты шли, но он так и не проронил ни слова. Ждать было уже невозможно. Хозяин Цянь буравил Бу глазами.

Повар Чен скрестил руки на груди. Приготовление этого блюда было его главным занятием в ресторане. Много лет он оттачивал свое умение именно в этом рецепте, и был всецело уверен, что эта рыба превосходна.

Бу вздохнул, залпом выпил полстакана воды и оглядел присутствующих.

«Следует признать, что это блюдо намного лучше предыдущих».

Каждый вздохнул с облегчением.

«Раз даже Бу похвалил блюдо, пора бы его попробовать!» - пронеслось у каждого в голове.

Сяолун забросил в рот кусочек рыбы, и его глаза тут же загорелись.

Хозяин Цянь просиял. Теперь он уж точно выиграет в споре! За пару минут получить 5000 золотых - нужно признаться, что такое повышает настроение.

Бу улыбнулся, поглядев на повара.

«Это блюдо вкуснее предыдущих, но не лишено недостатков».

Ребята замерли.

Вот это поворот!

«Есть три этапа приготовления карпа, правильно? Сначала его помещают в вок с маслом, и жарят до появления хрустящей корочки. Затем припускают на огне остальные ингредиенты. Ну и в конце карпа вместе со всем остальным поджаривают еще раз» - медленно перечислил Бу. Повар Чен прищурился. Пока он был согласен со словами этого человека.

«и что? Это только основные вехи. Есть множество тонкостей, свойственных именно этому блюду!» - нервно выкрикнул он.

Бу кивнул: «Безусловно. Но я назову ошибки именно в этих этапах. Во первых, прожаривая карпа, нужно сделать надрезы по бокам. Было сделано по два надреза с каждой стороны, верно? Вот и первая ошибка. Количество надрезов должно соответствовать размеру и весу рыбы. Это - крупная рыба, а значит, следовало бы сделать хотя бы три надреза, два коротких и один - длинный. Тогда рыба прожарилась бы равномернее».

Чен хмыкнул. Он привык делать два надреза, и для этой крупной рыбы тоже сделал два, особо не задумываясь.

«О глубине надрезов и говорить нечего. Затем стоит остановиться на времени прожаривания. Из-за неправильных надрезов, рыбу пришлось жарить дольше, что привело к потере вкуса... Припустить на огне остальные продукты - плевое дело, вот они и оказались недожареными».

Чен хотел было оправдываться, но все эти замечания действительно были по делу - соблюдай

он эти правила, рыба вышла бы куда лучше. Но.. Кто этот человек? Он человек вообще?.. Как можно все это заметить с одного укуса?..

«Ма.. Мастер Чен.. Неужели он прав?» - грозно спросил Цянь, от чего повар покрылся холодным потом.

Чунь была ошеломлена. Всего парой слов он полностью уничтожил известного повара.

«Этот человек прав. Я много лет готовлю карпа, но об этих тонкостях никогда не думал...» - повар опустил голову.

Цянь замер. Он почти что видел, как 5000 золотых уходят от него.

Бу поднялся и бросил на хозяина хмурый взгляд.

«Идемте, ребята. Нам пора на третий этаж!»

Все пулей метнулись за ним.

Цянь наконец очнулся от ступора, и скрепя зубами поднялся на третий этаж.

Вот он, самый шикарный этаж самого роскошного ресторана империи!

Декор был потрясающим, и ощущалось явное присутствие энергии. Над этим этажом явно постарались на славу.

Сяолун и остальные замерли от великолепия. Когда бы еще они попали сюда, если бы не Бу?..

«Добро пожаловать, юный мастер Бу. Присаживайтесь. На этом этаже подают всего три блюда».

Бу кивнул и уселся в кресло из сандалового дерева.

С гневным лицом Цянь зашагал на кухню, чтобы проинструктировать поваров.

Ребята смущенно оглядывали посетителей. Большинство людей теряется, оказавшись в местах скопления знати.

Бу сидел спокойно, закрыв глаза, и ожидал своих блюд.

Спустя целый час хозяин вернулся к их столику. За его спиной стояла прекрасная официантка с фигурой богини, в платье, едва что-то прикрывавшем.

«Юный мастер Бу, первое блюдо – тушеная свинина».

Бу кивнул. Его взгляд устремился на блюдо. Это был ярко алый кусок мяса в соусе, источавший божественный аромат. Это мясо напоминало огромный драгоценный камень.

«Ваше второе блюдо – кисло-сладкие ребрышки».

Еще одна прекрасная девушка принесла поднос к столу. Ребрышки выглядели не хуже, чем свинина.

Бу заинтересовано поднял брови: «Кисло-сладкие, говорите?..»

«Ваше третье блюдо – цветочная утка».

Последняя фраза была сказана с неприкрытой гордостью. В этом блюде хозяин явно был уверен.

Бу оглядел утку. Она была будто бы покрыта тончайшими стеклышками, и развернула свои крылья, как живая.

Бу поморщился. Это действительно цветочная утка?.. Или просто утка-жаждущая-признания?..

<http://tl.rulate.ru/book/4793/134505>