

Они познакомились и общались в течение часа, пока Тео не позвал поваров на кухню, оставив работников зала на Джун. Она будет обучать их особенностям работы в престижном ресторане.

Придя на кухню, Тео раздал каждому по буклету.

«Перед вами меню нашего ресторана. Все эти три дня до открытия мы будем улучшать время приготовления и вкус блюд, чтобы к открытию, мы достигли того превосходного уровня, которого я буду от вас требовать», — строго сказал Тео.

«Да, шеф», — ответили сотрудники, просмотрев меню.

«Как видите, у нас будет три меню, из которых клиент сможет выбрать то, что захочет».

«В первом меню, в качестве закуски у нас будет салат, состав салата указан в меню. В качестве основного блюда будет традиционная лазанья, новое блюдо, которое я привнес в этот мир. А на десерт мы будем подавать взбитые сливки с кислыми фруктами и сладким хрустящим бананом».

«Для второго меню я выбрал тему океана. Ингредиенты блюд будут иметь морское происхождение. На закуску будут жареные креветки с морскими водорослями, приправленными моим фирменным соусом. Основным блюдом будет рыбный суп, но он будет немного необычный. Я хочу, чтобы этот суп был похож на море, в составе будет рыба, кальмары, морские гребешки и другие виды морских обитателей. Но он не будет настолько насыщенный, как кажется на первый взгляд. Скорее он будет похож на спокойное море, в котором с каждой ложкой клиент будет обнаруживать все новых морских существ. А на десерт подадим суфле из сладких водорослей*».

«Для третьего меню я выбрал вегетарианскую тему. Что касается закуски, у нас будет хумус из белой фасоли с вялеными помидорами. Основным блюдом у нас будет рататуй с козьим сыром. Рататуй — это тоже мой оригинальный рецепт. А на десерт будет песочный торт с ежевикой, яблоком и корицей», — закончил свое объяснение Тео.

Все блюда, которые он собирался подавать в своем ресторане, были взяты из прошлой жизни. Он увидел их как-то на кулинарных шоу, а теперь попробовав их сделать и обнаружив, что в этом мире нет подобных рецептов, он решил добавить их в меню своего ресторана.

Особенно это касается трех основных блюд: лазаньи, морского супа и рататуя. Они были очень вкусными, и Тео был уверен, что эти блюда станут популярными по всему миру.

«Здесь пояснения и рецепты блюд. Ребят, смотрите и задавайте любые вопросы, которые у вас появляются», — сказал Тео, передавая очередную стопку бумаг.

Сотрудники изучали рецепты около 30 минут, прежде чем Кимико подняла руку для вопроса:

«Шеф, в рецепте этой лазаньи сказано, что в ней используется свежая паста, как мы собираемся осуществлять это с учетом быстрого темпа обслуживания?»

«Хороший вопрос, Кимико-сан. У меня есть способ, с помощью которого паста может оставаться свежей несколько часов, поэтому, прежде чем мы откроем ресторан, мы подготовим все ингредиенты, на приготовление которых уходит больше времени».

«Например, свежая паста для лазаньи, фирменные соусы, взбитые сливки и тому подобное».

Другие работники тоже задали несколько вопросов, а потом Тео отвел их к плите.

Он подумал, что будет лучше для начала ему самому приготовить все блюда, чтобы повара увидели процесс приготовления, а он тем временем сможет ответить на все возникающие вопросы. По мере того, как Тео готовил все блюда из меню, объясняя свой каждый шаг, сотрудники испытывали все большее восхищение его способностями.

Попробовав все блюда, они должны были признать, что это так вкусно, что им хотелось еще и еще.

После того, как каждый из работников попробовал блюда на вкус, им сразу же захотелось начать готовить. Таким образом началось их обучение тому, как готовить идеально приготовленные блюда за наименьшее количество времени.

В этот момент в другой части земного шара двое мужчин пили чай в 15-этажном здании, в самом центре мегаполиса.

Этот город имел совсем другие отличительные особенности, в отличии от городов страны Цветущей Сакуры.

Город назывался Алебастр, и он являлся одним из самых больших городов мира. Он находился в стране Белоголовых Орланов, которая вместе со страной Цветущей Сакуры вошла в топ-2 могущественных стран мира. Хотя страна Цветущей Сакуры была более могущественной, чем страна Белоголового Орлана.

Страна Белоголового Орлана была построена иммигрантами побочного клана Пендрагона, не согласных с мирным договором с кланом Ямато**. Хотя боковая ветвь клана Пендрагона процветала на новой земле, они все еще не могли превзойти страну Цветущей Сакуры. Хотя они утверждали, что давно превзошли ее, но весь остальной мир знал, что страна Цветущей Сакуры похожа на сдержанного человека, который ничего не делает, если вы ему не мешаете, но если его оскорбить, станет вашим самым могущественным врагом.

Двое мужчин находились в Алебастре, чтобы обсудить деловую сделку, касающаяся промышленности страны Белоголового Орлана.

«Отец, мы должны подписать контракт к завтрашнему дню. После этого мы сможем вернуться в Сакуру.» — сказал излучающий уверенность мужчина средних лет с фиолетовыми волосами.

«Это хорошо. Ведь я сопровождал тебя только потому, что хотел встретиться со своим старым другом», — ответил старик. Он был стариком, но его поза и взгляд заставляли вас сомневаться в его истинном возрасте.

Этими двумя были Ямада Эдзумэ и его отец Ямада Такео. Они оба пили чай, когда получили уведомление о входящем сообщении. Сообщение пришло на их личные мобильные телефоны, номера которых знало очень небольшое количество людей. Так что они немедленно взяли свои телефоны, чтобы посмотреть что им пришло.

Они оба получили одно и то же сообщение с одного и того же номера.

В нем было сказано:

[Вы приглашены на торжественное открытие ресторана «Искра», находящегося в городе Элфайр. Шеф-повар Теодор надеется получить удовольствие от вашего присутствия. Дата открытия: 19-е сентября]

«Отец, ты тоже получил приглашение от Тео?» — спросил Эдзумэ.

«Да, кажется, юный Тео уже открывает свой ресторан. Нам пора. Хочу увидеть этот ресторан, в который Тео вложил столько усилий», — сказал Такео, выпив еще глоток чая.

«Хейзел приедет из поездки послезавтра. Я спрошу ее, хочет ли она пойти. В конце концов, в городе Элфайр проживает семья Лайонхарт», — ответил Эдзумэ.

«Да, ты должен надлежащим образом относиться к Маленькой Хейзел. Я не хочу, чтобы моя невестка думала, что мужчины Ямада плохо обращаются с женщинами. Ты понимаешь?» — строго сказал Такео.

«Да, отец», — раздраженно ответил Эдзумэ.

Не его вина, что у его жены есть авантюрная сторона, а ему пришлось остаться, чтобы заботиться о семье, поскольку он нынешний глава семьи.

Оба мужчин начали обсуждать разные не особо важные вещи, попивая свой чай.

*В составе скорее всего будет ламинария, которая используется для создания различного вида мармелада.

**См. главу 16.

<http://tl.rulate.ru/book/70527/1975280>