

Мэтью был известным шеф-поваром в Роду. Когда он работал шеф-поваром в рыбном ресторане Муассана, многие клиенты каждый день выстраивались в очередь, чтобы отведать его фирменное рыбное блюдо.

Его рыбный пир был идеальным вариантом для всех состоятельных клиентов, посещавших ресторан. Много лет назад второй принц нанял его шеф-поваром после того, как съел рыбный пир, и он стал назначенным поваром для всех рыбных блюд, приготовленных в поместье.

Таким образом, Мэтью был чрезвычайно уверен в себе. Даже опытные повара в королевском дворце не могли приготовить рыбу лучше него, и второй принц лично сказал ему, что его рыба даже вкуснее, чем рыба, приготовленная в королевском дворце.

Однако Мэтью был полностью прикован к месту, когда Майк открыл дверцу своей духовки.

Сильный пряный аромат, смешанный с ароматом жареной рыбы, разнесся по всей кухне. Обжигающий пряный запах заставил всех рефлекторно сузить глаза, но аромат жареной рыбы заставил их бесконтрольно выделять слюну, и они хотели широко открыть глаза, чтобы увидеть, что там за жареная рыба.

Это была очень уникальная комбинация ароматов. Несмотря на то, что из-за остроты глаза слезились, аромат самой рыбы нисколько не нарушился. Вместо этого он, казалось, был только увеличен и представлял собой чистейший аромат рыбы без какого-либо характерного запаха.

Как эта рыба на гриле может так пахнуть? Сильный пряный аромат совершенно не маскирует запах рыбы! Как ему это удалось? Мэтью почувствовал себя так, будто в его сердце грохотало землетрясение. Рыба, которую готовил Майк, полностью изменила его представление о том, как следует готовить рыбу. Это полностью отличалось от того, как он готовил рыбу, но аромат, исходящий от этого блюда, намного превосходил аромат даже его лучшего рыбного блюда.

— Мои глаза болят! Но она так хорошо пахнет! — Пряный аромат такой болезненный, но такой манящий! Я очень хочу попробовать эту рыбу.

— Рыба, приготовленная шеф-поваром Мэтью, довольно вкусная, но кажется, что она не имеет аромата по сравнению с этой.

Повара-студенты тихо обсуждали между собой, у них непрерывно текла слюна.

Это режет тебе глаза? Она для этого и создана! Эта трехкратно безумно острая рыба на гриле; было бы странно, если бы она не жгла глаза! На лице Майка появилась слабая улыбка.

Второй принц был его заклятым врагом, и хотя он еще не мог свергнуть второго принца, было не в его характере оставлять Джоша без памятного подарка.

— Его Высочество здесь!

Как раз в этот момент снаружи раздался громкий голос, и молодой человек в роскошной синей мантии прошел на кухню.

— Ваше Высочество.

Все на кухне сразу же почтительно приветствовали Джоша.

— Этот аромат! — Джош не обращал внимания на всех остальных, пристально глядя на Майка,

который был в рукавицах и вытаскивал жареную рыбу из духовки. Глаза Джоша сузились, когда он воскликнул: «Это рыба?»

Майк улыбнулся, снимая крышку с кастрюли с тушеной курицей, позволяя ее восхитительному аромату разноситься по воздуху. «Да, Ваше Высочество. Это одно из блюд, которые я собираюсь приготовить во время банкета по случаю дня рождения Его Величества. Два других блюда — стейк с черным перцем и тушеная курица с рисом».

Ароматы стейка, тушеной курицы и рыбы, приготовленной на гриле, смешались друг с другом, создавая завораживающую симфонию для носа.

Джош пробовал бесчисленное количество деликатесов, приготовленных самыми выдающимися поварами со всего континента, но он все еще был заморожен, когда смотрел на эти три блюда.

Для него это было невероятно.

Никакая еда никогда не была для него такой привлекательной, но он чувствовал тоску в глубине своего желудка, побуждающую его попробовать эти блюда.

Джош спокойно кивнул и сказал: «Аромат действительно необычный, но мне нужно попробовать их, чтобы увидеть, действительно ли они так восхитительны, как пахнут». — Они могут хорошо пахнуть, но это не значит, что они приятны на вкус. Невозможно сделать такую острую рыбу съедобной, — пробормотал Мэтью. К нему вернулись уверенность и хладнокровие.

Как повар, он хорошо разбирался в приправах, и использование специй для маскировки неприятного запаха рыбы определенно не было чем-то вроде тщательно охраняемого секрета. Однако хороший повар никогда не позволит аромату специй преобладать над основным ингредиентом. В противном случае блюдо было бы полным провалом.

Остальные повара тоже согласно кивнули. Если отложить пока стейк с черным перцем и тушеную курицу, острая рыба на гриле пахла необычайно заманчиво, но они также подозревали, что это был трюк. Было очень трудно представить, сколько перца чили нужно было использовать для создания такого мощного аромата.

Майк не обратил внимания на то, что говорили повара. Вместо этого он повернулся к Джошу с улыбкой и сказал: «Пожалуйста, присядьте снаружи, Ваше Высочество; Я сразу вынесу посуду».

Рядом с кухней была небольшая столовая, которой повара могли пользоваться каждый день.

— Конечно, — Джош повернулся и вышел из кухни.

Майк наполнил миску тушеной курицей, а затем наполнил другую миску лунным рисом. Обе миски были поставлены на блюдо, прежде чем он повернулся к молодому студенту-повару и сказал: «Пожалуйста, отнеси это тушеное блюдо из курицы и риса Его Высочеству».

Повар-студент на мгновение заколебался, но в конце концов все же принял блюдо, прежде чем осторожно унести его из кухни.

Затем Майк оформил стейк и попросил другого студента отнести его в столовую. Сделав все это, он сам осторожно отнес острую рыбу-гриль и вышел из кухни.

— Давайте посмотрим, что Его Высочество скажет об этих блюдах, — сказал пожилой повар,

выходя из кухни.

— Дай мне посмотреть, пригодна ли вообще эта жареная рыба, — Мэтью хмыкнул, тоже выходя в столовую.

Помимо студентов, которым еще предстояло готовить ингредиенты, все остальные тоже вошли в столовую.

Майк поставил жареную рыбу на стол перед Джошем, затем улыбнулся и сказал: «Ваше Высочество, я предлагаю вам сначала съесть тушеную курицу и рис. Острая рыба, приготовленная на гриле, обладает довольно сильным вкусом, поэтому лучше попробовать ее в последнюю очередь».

Джош взял палочками для еды кусок курицы. Все в столовой тоже смотрели на тушеную курицу.

Золотые кусочки курицы были абсолютно одинакового размера, без каких-либо изъянов и пятен. Картофель был мягким, но не рассыпчатый. Спаржа была хрустящей и зеленой, а разноцветный болгарский перец украшал блюдо, словно произведение искусства. Густой золотистый бульон тушеного цыпленка ловил и отражал свет, но не казался жирным.

Вся столовая была наполнена богатым ароматом курицы и грибов шиитаке, и от одного взгляда на нее текли слюни.

Равномерно нарезанные кубики курицы прекрасно впитали аромат приправ и бульона, и кусочек этой восхитительной курицы в данный момент направлялся Джошу в рот.

Куриный кубик был окутан восхитительным бульоном, и невероятный вкус мгновенно зажег вкусовые рецепторы Джоша, полностью увлекая его при этом.

Откусив кусочек куриного кубика, он обнаружил, что текстура мяса была чрезвычайно нежной, а аромат приправ и грибов шиитаке полностью проник в мясо, поднимая вкус курицы на совершенно новый уровень. Даже после того, как он проглотил его, во рту остался восхитительный аромат.

Глаза Джоша ярко загорелись, и он не мог не похвалить: «И вкус, и текстура выдающиеся!»

Он взял ложку левой рукой и выпил ложку бульона. Вкус приправ и грибов шиитаке был еще более выражен в бульоне, и когда он скользнул по его горлу, он почувствовал, как будто все поры по всему ее телу открылись; это было теплое и очень комфортное чувство.

Затем он зачерпнул ложку риса и почувствовал, что смотрит на ложку полупрозрачных маленьких лун, источающих слабый аромат. Он положил ложку риса в рот и обнаружил, что они были мягкими, а вкус стал еще более насыщенным после того, как укусил миниатюрные луны. Более того, по мере того, как он продолжал жевать, рис становился только вкуснее.

Кусок курицы, полный рот риса, ложка супа; цикл повторялся снова и снова, и Джош просто не мог перестать есть!