

Фэн Сяо подошла к ним, снисходительно посмотрела и сказала:

- Сколько потеряли за круг?

Тень поспешил подняться с земли и вытер пот:

- По крайней мере, два фунта.

Фэн Сяо покачала головой:

- Хе-хе, разве? По крайней мере, пять фунтов жира, это было очень тяжело.

Тень коснулся лица:

- Спасибо королеве за сострадательность.

Фэн Сяо закатила глаза:

- Я говорю об этой свинье!

«...» - Тень потерял дар речи.

Фэн Сяо забрала свинью и пошла назад, приговаривая:

- Бедная свинка, тяжело тебе! Я обязательно сделаю из тебя непревзойденное тушеное мясо, которое оценят выше всех! Будь послушной!

Тень, необычайно грязный и покрытый потом, задрожал всем телом, ему смутно показалось, что свинья тоже дрожит, эти человеческие существа просто ужасны!

Сюань Юаньчэ задумчиво посмотрел на спину Фэн Сяо, в его глубоких глазах было сложное выражение.

Когда Фэн Сяо вернулась в бамбуковый дом, тушеное мясо мастера Ли уже вышло из кастрюли, две тарелки соблазнительной тушеной свинины источали горячий пар с острым насыщенным ароматом, заставляя людей глотать слюни.

Причина, по которой повар сделал две тарелки состояла в том, что одна тарелка была для всех, чтобы попробовать, а другая тарелка, естественно, для Ядовитого Бессмертного. В конце концов, он был единственным судьей.

Толпа окружила две тарелки тушеного мяса, глотая слону.

С точки зрения цвета, красная, блестящая свинина вызывала аппетит с первого взгляда.

Мастер Ли с удовлетворением наблюдал за реакцией, а затем поклонился Хуа Менг Йину:

- Хуа Гонцзы, пожалуйста, попробуйте!

Хуа Менг Йин шагнул вперед, взял пару палочек для еды, ухватил кусок мяса, и, не торопясь пробовать, прокомментировал:

- Тонкая шкурка, нежная свинина, первоклассное искусство нарезки - каждый кусочек был разрезан правильно, после обжаривания по-прежнему сохраняет форму, собранная энергия рейки создает отличную богатую ауру, вы заслуженный мастер кулинарии!

Мастер Ли улыбнулся и скромно сказал:

- Спасибо Хуа Гонцзы за его похвалу! Рад, что угодил вашему вкусу.

Хуа Менг Йин положил мясо в рот, закрыл глаза и тщательно прожевал, на его очаровательном лице появилось выражение полного наслаждения. Спустя долгое время, он сказал:

- Мягкое, но не жирное, сладковатый вкус, послевкусие легкое, действительно очень вкусно, ах!

Толпа следила за выражением его лица с вожделением, а затем, услышав его описание, они уже не могли контролировать слюноотделение.

- Этот принц тоже попробует, - Мужун Цзин Тянь взял еще одну пару палочек для еды, схватил кусочек тушеного мяса из другой тарелки и положил в рот, только прожевав и проглотив, выражение его лица изменилось.

Холодные глаза слегка расширились, он облизал свои тонкие губы и часто закивал головой:

- Неудивительно, что президент Дуаньму очень старался рекомендовать принцу мастера Ли, кулинарные навыки мастера Ли действительно превосходны, этот принц теперь уверен!

С самого начала, когда он просил президента Гильдии духовных поваров Дуаньму порекомендовать ему духовного повара, он был очень недоволен. В профсоюзе, очевидно, так много духовных поваров высшего уровня, почему они просто дали ему духовного повара третьего уровня? Но президент Дуаньму сказал ему, что, хотя в Гильдии действительно много

духовных поваров высшего уровня, но в приготовлении тушеного мяса никто не может сравниться с мастером Ли. Так что он неохотно попросил мастера Ли, когда президент заверил его.

По пути он также боялся, что кулинарное мастерство мастера Ли не сможет удовлетворить Ядовитого Бессмертного, но теперь, после дегустации, он был полностью уверен.

Мужун Цзи Юнь, увидев, что ее брат хвалит повара, также взяла палочки для еды и попробовала, ее губы цвета вишни медленно жевали, и вскоре уголки рта расцвели легкой улыбкой.

Люди, рекомендованные президентом Дуаньму, действительно хороши!

Наблюдая за реакцией каждого человека, Фэн Сяо с еще большим трепетом отнесла свинью к одному из охранников, подошла к столу и указала на тушеное мясо:

- Могу ли я попробовать?

Мастер Ли гордо поднял брови и щедро взмахнул рукой:

- Пожалуйста, девушка!

Фэн Сяо взяла пару палочек для еды и отправила кусок мяса в рот, куски мяса были нарезаны довольно крупно, он почти наполовину заполнил ее рот. Первый укус прокусил кожу, затем зубы мягко погрузились ниже, под слой жира, абсолютно не жирного, а затем под слой постного мяса, потом снова прослойка жира, потом слой постного мяса ... Слои плавно переходили друг в друга, это было просто божественно вкусно!

Что еще более важно, он идеально собрал ауру в мясе, и она была достаточно обильной, еда мгновенно насыщала и освежала.

После того, как она закончила есть, она даже причмокнула губами, не задумываясь. Фэн Сяо подняла большой палец вверх, не жалея слов похвалы:

- Мастер Ли, ваше кулинарное мастерство действительно велико, я восхищена!

Услышав ее слова, мастер Ли с еще большей улыбкой скромно сказал:

- Что вы, я не смею, пожалуйста, смилийтесь.

Очевидно, что в глубине души он даже не рассматривал Фэн Сяо как своего оппонента, во всей

гильдии поваров никто не мог приблизиться к нему, и именно поэтому он, несмотря на довольно низкий третий уровень, смог войти в список старейшин.

Видя это, на лице Мужун Цзи Юнь появилась самодовольная улыбка, она сказала Фэн Сяо:

- Если ты сейчас признаешь поражение, у тебя все еще есть время!

Фэн Сяо холодно нахмурилась и уверенно сказала:

- Признать поражение? Я, Фэн Сяо, никогда не знала, как пишутся эти два слова!

Сказав это, она повернулась, раздвинула толпу, подошла к противоположному столу, засучила рукава и официально начала...

Большинство присутствующих не обращали на нее внимания, пока она не взяла кухонный нож, и весь ее облик не изменился!

Белый кухонный нож летал в кончиках ее пальцев, словно это был трюк хорошего фокусника!

Зарезать свинью, снять мясо, вымыть его, нарезать ... серия действий была быстрой, аккуратной, чистой и гладкой, без лишних движений!

Кусочки мяса были разрезаны по размеру плитки маджонга, правильными квадратами, даже если взять линейку, куски были абсолютно одинаковыми, с четкими срезами и нулевой ошибкой!

Все выглядели глупо, видя, как она играет с ножом и искусно режет мясо, это было просто замечательно!

Сюань Юаньчэ и Мужун Цзинь Тянь пристально следили за каждым ее движением, их взгляд был глубже, чем у других.

Хуа Мэнг Йин изначально не надеялся на нее, особенно после того, как попробовал тушеное мясо мастера Ли, у него в основном был готов ответ, но, увидев эту сцену, у него возникло небольшое ожидание, возможно, она могла бы удивить его еще больше.

Мужун Цзи Юнь была сначала ошеломлена, а затем пренебрежительно холодно фыркнула:

- Играет на публику!

Непрофессионалы смотрели на шоу, но лицо мастера Ли изменилось, видя ее умение

управляться с ножом, можно было точно сказать, что она определенно не простой любитель!

<http://tl.rulate.ru/book/27903/676176>