

Глава 19.

"Что такое три-приготовление рыбы?" Подумал Бу Фан. Как шеф, он был знаком с приготовлением рыбы и знал, что она была отличным ингредиентом.

Разные виды рыбы могли использоваться для разных блюд.

"Три-приготовление рыбы-это три способа приготовления рыбы: Рыба Лиис, вареная рыба и суп-тофу из рыбьей головы. Система даст хозяину свежие ингредиенты. На основе вашего нынешнего энергетического уровня, вам доступна рыба третьего уровня из пресных и соленых вод. По мере того, как ваш уровень энергии будет расти, уровень рыбы будет расти также ". Сказал торжественный голос системы у него в голове.

Он и не думал, что система даст ему три варианта приготовления рыбы. Бу Фан знал про эти методы готовки, когда то он ел рыбу Лиис на Озере Поян.

Однако, чтобы ее сделать нужен был алкоголь. Нужно было крепкое и старое вино. Только тогда аромат вина впитается в рыбу. Обычно, лучшая рыба Лиис покрыта бледно-розовыми зернами, с богатым ароматом алкоголя, а сама она полностью красная.

"Система даст мне алкоголь?"

"Для рыбы Лиис, наилучшее рисовое вино будет предоставляться каждый день. Тем не менее, хозяин должен вручную мариновать рыбу, " сказала система.

Бу Фан кивнул, так как это не было проблемой.

Бу Фан был знаком с приготовлением вареной рыбы и супа-тофу из рыбьей головы. Вареная рыба была очень популярна на земле, и торговцы всегда продавали ее на улицах до полуночи.

С другой стороны, суп-тофу из рыбьей головы был необычным домашним блюдом, но для Бу Фана это не было проблемой.

"Хозяин завершил краткосрочную миссию. Заработок из ста кристаллов был конвертирован в истинную энергию, равную 10 кристаллам, истинная энергия была повышена до уровня Боевого Мастера. Мой хозяин, поздравляю с повышением вашего уровня энергии! Вы сделали еще один шаг вперед, чтобы стать Богом Кулинарии! Трудись усердно, молодой человек! " Торжественно сказала система.

Объявление системы обрадовало Бу Фана, и он открыл панель характеристик.

Хозяин: Бу Фан

Истинный уровень культивирования энергии: Второй уровень (Как Бог Кулинарии в мире фэнтези, вам понадобится использовать вашу истинную энергию для приготовления пищи. Трудись усердно, молодой человек)

Кулинарные Таланты: Не разблокированы

Навыки: Не разблокированы

Инструменты: Не разблокированы

Общий рейтинг Бога Кулинарии: Новичок (Ваш уровень культивирования, наконец-то

находится на правильном пути. Трудись усердно, молодой человек)

Уровень Системы: Две звезды (коэффициент конвертации - 20%, получено разрешение на новую мебель, клиентам разрешено приносить ингредиенты ниже третьего класса).

Бу Фан тяжело выдохнул. Он поднял руки и его тело начало светиться, как будто невидимая энергия циркулировала в нем.

Боевой Мастер второго уровня не мог использовать энергию за пределами своего тела, но было заметно, когда энергия циркулировала в нем. По мере циркуляции, он чувствовал себя более энергичным и его усталость прошла; также, черные нечистоты выходили из его тела.

Если бы другие видели это, они определенно были бы шокированы. Бу Фан был в процессе метаморфоза, процесса который проходил, когда человек достигал четвертого уровня Боевого Духа.

Когда Бу Фан потрогал грудь и почувствовал на ней мышцы, он улыбнулся. Для шефа было важно иметь хорошее телосложение. Несмотря на то, что система просто повысила его уровень и не дала ему никаких боевых навыков, этого было достаточно.

Система была разработана, чтобы создать шефа, а не бойца. С помощью системы, его цель была стать Богом Кулинарии.

Вонь от нечистот, вышедших из его тела заставила его поморщиться, поэтому он принял душ.

После этого, Бу Фан одел новые вещи и пошел на кухню. Ему не терпелось опробовать эти новые техники.

Стеллаж с вином появился в углу кухни. Он быстро понял, что, скорее всего, это для рыбы Лиис.

Чтобы ее приготовить, были высокие требования к алкоголю. Когда он убрал покров со стеллажа, аромат вина затуманил его разум.

"какой насыщенный аромат!"

Когда он посмотрел на стеллаж поближе, он увидел, что он был покрыт зернами дистиллятора, находившимися в ароматном вине. Используя бамбуковый ковш, он достал пару зерен и понюхал их. Он почувствовал кисло-сладкий аромат. Когда он потер зерно между пальцами, он чувствовал, что оно было мягким и липким. Без сомнений, это были лучшие зерна дистиллятора. Вино и зерна были высшего качества.

"Как и ожидалось, качество продукта является лучшим!"

После того, как он закрыл стеллаж, его взгляд упал на аквариум на другом конце кухни, в котором плавали две рыбы.

Бу Фан никогда не видел эти виды рыб. Он был уверен, что они не существовали на земле. Одна из них имела яркое голубое свечение вокруг тела и идеальные контуры тела в целом. Другая рыба была гораздо более хищной; у нее была выпуклая голова и черное тело с плотной чешуей.

Бу Фан без каких-либо эмоций посмотрел на аквариум и закатил рукава. Вдруг, он быстро погрузил две руки в аквариум. На поверхности воды появились волны, и он поймал рыбу со

светящимся телом. Рыба вдруг ударила его током.

Это была рыба с третьим уровнем духа зверя. Несмотря на то, что она была слаба в бою, она все еще могла дать отпор.

Бу Фан был опытным рыболовом, и сразу же попробовал взять ее еще раз. В конце концов рыба сдалась и отправилась на разделочную доску.

Кухня была приготовлена системой, поэтому все виды кухонных принадлежностей были аккуратно разложены. Бу Фан взял нож в руки. .

"Ледяная Рыба третьего уровня-это тип рыбы, обитающей в море и пойманной в северо-восточных водах Империи Света и Ветра. Синее свечение вокруг нее - аура холода с энергией духа внутри. Это прекрасный ингредиент ".

Рейтинг рыбы, поставленный системой, не был низким. К тому же, система не даст ему плохих ингредиентов, так как они важны. Если бы она давала ему что-то некачественное, можно было бы сразу почувствовать разницу во вкусе.

Бу Фан ударил рыбу плоской стороной ножа. Рыба, бившаяся несколько секунд назад, успокоилась.

Бу Фан умело очистил ее от внутренностей и чешуи. Спустя некоторое время, рыба была успешно обработана. Он пошел к стеллажу с вином и открыл его. После того, как он напичкал брюхо рыбы зернами дистиллятора, он погрузил всю рыбу в вино, чтобы замариновать ее.

"Специальные виноградные лозы могут ускорить процесс маринования. Примерное время окончания - три часа, " сказала система.

Бу Фан кивнул. Если процесс маринования мог быть ускорен, он смог бы продать эту рыбу к времени открытия магазина.

После этого, Бу Фан начал готовить второе блюдо.

Число рыб в аквариуме опять восполнилось до двух. Система дала ему еще ингредиентов, чтобы у него всегда был доступ к ним.

На этот раз Бу Фан достал черную рыбу. После того, как он ее разделал, он стал готовить суп-тофу из рыбьей головы.

Он достал белоснежное тофу из холодильника и начал готовить.

Серебряный карп третьего уровня — тип пресной рыбы, пойманной в Южных Пустынных Великих Озерах Империи Света и Ветра. У нее большая голова и много мяса; ее вкус освежает. Это прекрасный ингредиент ".

"Жадейте-Тофу делается с помощью Соевых Бобов с Изысканной Духовной Энергией из северных частей Империи Света и Ветра. Оно перемалывается вручную. Блюдо используется как королевская дань ".

Так как тофу и рыба были необыкновенными, Бу Фан был полон надежд на этот суп.

Когда Бу Фан поднял крышку, яркий запах мяса ударил ему в нос. Он бессознательно начал вдыхать его глубже и его живот начал урчать.

В тот же момент, маленькая девочка тоже почувствовала этот запах. Ее большие и очаровательные глаза наполнились радостью.

"Какой приятный запах! Наверное, он готовит что-то вкусное? Этот запах... Это не жареный рис с яйцами! У этой девочки был хороший нюх. Она быстро встала с кровати и побежала к нему.

Тем временем, Бу Фан уже выловил голову рыбы из супа.

Получился молочно-белый суп, сделанный из толстой и нежной рыбы и белоснежного тофу.

Ароматный и аппетитный суп-тофу из рыбьей головы был поставлен на стол.

<http://tl.rulate.ru/book/4793/112988>