

Глава 1176 – Ароматная баранья нога!

Жареная ножка ягненка была основным блюдом, но её было довольно хлопотно готовить.

На самом деле, Бу Фан мог выбрать подачу жареной ножки ягненка на императорском пиру в Городе Богинь. Однако тогда у него не было под рукой подходящего ингрилиента.

Теперь, благодаря Блэки и Бессмертному Дереву у него появилась баранья нога Великого Святого и он мог проверить свои кулинарные навыки.

Как поджарить ногу ягнёнка - это был серьёзный вопрос.

Бу Фан позаимствовал у Уайти Посох Бога Войны, проткнул им ногу и растянул.

Конечно, он не мог просто так ее зажарить. Ягненок, зажаренный подобным образом, стал бы пресным на вкус, поэтому Бу Фан стал доставать много других ингредиентов.

Специи лучше всего раскрывали свои вкусы именно в запеченном блюде. Они не только скрывали привкус мяса, но и усиливали и подчеркивали аромат мяса.

Бу Фан очистил луковицу и измельчил чеснок на крошечные кусочки. Потом он проткнул мясо во многих местах и нафаршировал мелкие отверстия чесноком. После этого он разбрызгал по всей его поверхности порошкообразные травы.

Это был процесс маринования. Во время посыпания травами Бу Фан также использовал свою истинную энергию, чтобы привнести аромат специй в ногу ягненка.

Он точно контролировал степень настойки, следя за тем, чтобы специи впитывали только шестьдесят процентов мяса. Остальное он планировал доделать во время процесса обжарки, чтобы по окончании приготовления аромат всплывал.

После разбрызгивания всех специй Бу Фан доставал обработанный Огненный перец, который был чрезвычайно сухим и горячим.

Он удалил все семена перца и запихнул их в крошечные отверстия.

Теперь, когда приготовления были завершены, следующим шагом было начало обжаривания.

Посох Бога Войны Уайти был горячим, но его температура была недостаточно высокой, поэтому Бу Фан измерив его длину, поставил под ним плиту с решеткой.

Он положил ногу на решетку и бросил белое пламя в печь.

БУМ!

В одно мгновение бессмертное пламя заревело и высвободило палящую температуру.

В печи было несколько вентиляционных отверстий, через которые пламя поднималось и облизывало мясо ягненка.

Хотя эта нога ягненка была плотью Великого Святого, после обработки Бу Фаном она потеряла свою уникальную сильную защиту, а давление Великого Святого почти исчезло. Оставшееся давление, лишь малая его часть, могло даже повысить уровень блюда.

Всего за мгновение струи палящего пламени изменили цвет ягненка с розовато-белого на розовато-красный.

По мере продолжения обжарки жир начал сочиться и капать на плиту, наполняя воздух шипящими звуками.

Обжаренная нога ягненка была деликатесом, для приготовления которого требовалось время и терпение, поэтому ее невозможно было приготовить за короткое время.

Нога ягненка была большой и густой, а мясо, находящееся дальше внутри, было трудно приготовить. Поэтому Бу Фану приходилось использовать свое божественное восприятие, чтобы следить за тем, как мясо готовится в жарком.

Бу Фан зажал руки за спиной и ходил вокруг плиты. Он не проворачивал ногу, а просто позволял пламени поджаривать её с одной стороны.

Аромат специй проникал в воздух.

Бу Фан мало что знал о специях, но знал, что они были сделаны путем сушки и измельчения многих духовных трав, что стимулировало вкусовые рецепторы и добавляло текстуру и аромат ингредиентам.

Специи играли решающую роль в приготовлении жареных блюд, а жареная нога ягненка требовала очень важногопряного розмарина.

Он отличался от розмарина на Земле.

От системы Бу Фан узнал, что необходимый розмарин является бессмертным ингредиентом высшего класса, который производится путем сушки и измельчения стеблей цветка розмарина.

Токсичность цветка исходила не от его запаха, а от лепестков. Запах привлекал людей и любой, кто хотя раз касался лепестка вскоре умирал от запаха и ядовитого вещества, которое могло даже убить Истинного Бессмертного Девяти Звёзд.

Бу Фан изготовил маленькую белую керамическую бутылочку и расстегнул ее. Сразу же из бутылки распространился резкий аромат, и из нее, похоже, тоже унесло туманным золотистым светом.

Это была необходимая специя, розмарин.

Она была действительно ароматной. Даже Бу Фан не смог устоять и погрузился в аромат.

Тем не менее, он все-таки был шеф-поваром, и его божественное восприятие было очень сильным. Вскоре ему удалось собраться.

Он держал горлышко бутылки между большим и средним пальцами, слегка наклонил его и слегка постучал указательным пальцем в рот.

Розмарин в бутылке выпрыгнул и посыпался на ногу ягненка.

Пряность имела привлекательный бледно-золотистый цвет, благодаря чему ножка казалась покрытой слоем золота.

По мере того, как продолжалось обжаривание, звук шипящих плевков становился все громче и

громче, а по мере того, как поверхность ягненка становилась золотистой, начинал распространяться мясистый аромат.

Это был насыщенный аромат. Возможно, из-за качества мяса он был настолько насыщенным, что едва ли можно было устоять перед желанием попробовать мясо.

— Пахнет прекрасно! — Воскликнул Бу Фан.

Следующая часть процесса обжарки была немного сложнее, поэтому вместо того, чтобы завершить ее на кухне, он вытащил жаровню.

Когда Бу Фан поднял занавеску и вышел из кухни, раздался звоночек.

Когда он вышел, аромат специй, розмарина и ягненка сразу же проник в воздух, привлекая всеобщее внимание.

Люди, расслабленно сидевшие на стульях, тут же выпрямились.

Лисица не могла устоять перед ароматом и обратившись лучом белого света, прыгнула навстречу ноге ягненка.

Бу Фан же поднял руку и щелкнул пальцем по ее голове. Лисица отскочила и уселась на стол с растерянной мордашкой.

После этого Бу Фан поставил жаровню на стол и слегка провернул Посох Бога Войны, тем самым переворачивая ногу ягнёнка.

Шипение...

Под действием силы тяжести капли золотой смазки скользнула по поверхности ноги и упала в ревущее пламя, мгновенно испаряясь и делая мясной аромат еще сильнее.

В руке Бу Фан возник нож и время от времени он осторожно протыкал им ногу, чтобы понять приготовилось ли мясо или нет.

Сиси стояла рядом с ним и внимательно наблюдала. Она чувствовала тонкость движений Бу Фана, его контроль над пламенем и глубину, на которую он погружал кинжал в мясо.

Все уставились на жаровню на столе и ножку ягнёнка над плитой.

Через некоторое время розоватый цвет мяса выцвел, став светло-золотым.

Из светло-золотистого мяса поднялся насыщенный мясной аромат. Однако оно еще не было готово к употреблению.

Обжиг продолжался.

Запах специй наполнял воздух, отчего у некоторых начали схватываться желудки.

Уже тогда Ди Тай широко раскрытыми глазами смотрел на ногу ягненка и резко выдыхая спрашивал: — Ты использовал специи, да?

Бу Фан кивнул. Такие специи, как розмарин, были незаменимыми приправами для жарки мяса

— Специи - это большая часть деликатесов. Однако в Царстве Бессмертной Кулинарии никогда не существовало систематического способа их применения. В одно время существовал Шеф-Повар Цилинь, специализирующийся именно на специях, но с момента его исчезновения, рецепт приготовления специй был утерян. — Глубоко вздохнул Ди Тай, продолжая смотреть на золотистую жареную ногу ягненка.

Аромат специй попал ему в ноздри и сделал его таким удобным.

— Я тоже мало что знаю о специях... — признался Бу Фан.

Специи являлись отдельной категорией еды. Некоторые шеф-повара с помощью специй могли из самых низких по качеству ингредиентов приготовить вкуснейшие деликатесы мира.

Для таких шеф-поваров специи были всем.

Бу Фан был незнакомцем с комбинациями специй. В конце концов, он не изучал их досконально.

Сочетание различных специй и количество использованной приправы делало аромат комбинированных специй очень разнообразным. Поэтому шеф-повара, которые хорошо умели использовать специи, были очень редки.

Со временем нога ягненка стала золотисто-красной. Обычно такой цвет определял, что мясо должным образом прожарено.

После того, как все оставшиеся специи были разбрызганы по баранине, Бу Фан вытащил улучшенную версию Абиссального Соуса Чили.

Он зачерпнул половину столовой ложки соуса, переложил её в фарфоровую миску и смешал с бараньим жиром. Затем он вытащил щетку, погрузил ее в соус чили и начал чистить ногу баранины.

Шипение...

Жир капал в пламя и испарялся, придавая пикантный аромат, который сливался с ароматом ягненка.

Это был вкусный запах.

Толпа больше не могла его держать, сглатывая снова и снова.

Фокси собиралась наброситься на мясо, но от взгляда Бу Фана она прижимала голову к лапкам.

Блэки высунул язык. Он знал, что правильно поступил, когда решил отдать баранью ногу Бу Фану. Аромат был просто... неотразим.

ГРОХОТ!

Темные облака начали собираться в небе над Маленьким Магазином Бессмертного Шеф-Повара. На этот раз они были очень плотными и густыми.

В один миг весь первый слой был покрыт темными облаками.

Все люди смотрели на небо в шоке. Они знали, что какой-то Бессмертный Шеф-Повар готовит

деликатес, и вот-вот с неба спустятся молниеносные наказания.

Однако... масштабы облаков были совершенно необычными!

БАХ!

В небе вспыхнули ужасные молнии, которые выглядели как драконы и каждая их чешуйка четко выделалась.

Так как молнии уже начали бушевать, это означало, что блюдо вот-вот будет готово.

<http://tl.rulate.ru/book/4793/1153605>