

## Глава 1246 - У каждого по чаше с Кебабом

Сегодня Бу Фан собирался приготовить шашлык. Шашлык был местным деликатесом в прошлой жизни Бу Фана. Он возник в Сычуане и был популярен среди простых людей. Говорили, что где бы ни были люди, там были шашлыки.

Шашлык готовился легко, но для его приготовления требовалось много времени. Ингредиенты нужно было разрезать на куски, а затем нанизывать на тонкие деревянные палочки. Более того, его ингредиенты отличались от Тэппанъяки. Применялось не только мясо, но и множество трав и приправ на любой вкус.

По желанию Бу Фана, внутренняя часть Сковородки из Панциря Черной Черепахи разделилась на девять отделений, в каждом из которых хранился различный суп, в том числе суп из костей Циляня, суп из абиссальского соуса чили, морковный суп и других. Различные супы предоставляют посетителям больше возможностей выбора.

— Нетери, иди и покажи всем, как есть шашлык, — сказал Бу Фан спокойно стоявшей позади него девушке.

Нетери слегка замешкалась, а затем в её глазах заплясали огоньки и она быстро подошла к Бу Фану.

— Здесь из всех ингредиентов можно выбрать то, что вам нравится, но в общей сложности можно выбрать только десять шампуров. Вы можете съесть десять шампуров из одного и того же ингредиента или десять шампуров из разных ингредиентов, — объяснял Бу Фан.

Нетери кивнула и наклонилась над различными ингредиентами. Серо-зеленые волосы упали ей на лицо, и она убрала их на ухо.

Люди в очереди смотрели, как она выбирала ингредиенты.

Она взяла протянутую Бу Фаном сине-белую фарфоровую миску, выбрала то, что хотела съесть из разных ингредиентов, и положила их в миску. Она выбрала щупальца осьминога, Демоническую Лягушку, Демоническую Говядину и очищенного лобстера. Вскоре миска уже была заполнена десятью шампурами из ингредиентов.

Бу Фан взял чашу и спросил: — Хорошо. Какой суп хочешь? Острый?

Подумав немного, Нетери ответила: — Да, я хочу острый.

Бу Фан кивнул и больше не задавал ей вопросов. Он умело сложил десять шампуров с ингредиентами в миске в разные отсеки в Сковороде из Панциря Черной Черепахи. Использование различных супов для приготовления различных ингредиентов позволило полностью извлечь ароматы, что сделало их более привлекательными.

Вскоре все десять шампуров с ингредиентами были помещены в сковороду. Супы варились, выделяя шлейфы пара, которые затемняли ингредиенты. Они пахли очень ароматно, а когда аромат девяти различных супов распространился и объединился, они стали неотразимыми.

Людам в очереди были очень любопытно, потому что впервые увидели такой способ приготовления пищи.

Подождав некоторое время, ингредиенты были приготовлены и Бу Фан сосредоточился. Он

поднял руку и ударил ей по прилавку, в результате чего шампуры подпрыгнули над сковородой. Затем он послал свою ментальную силу и используя её, снял все ингредиенты с палочек и положил их в чашу.

Держа чашу в одной руке, он указал на сковороду другой рукой. При этом суп, как дракон, поднялся из сковороды и влился в чашу.

Наконец, он посыпал приправу в чашу и добавил еще несколько начинок, и простая чаша из шашлыка была готова.

Он передал чашу Нетери.

Нетери протянула руки и взяла чашу. Суп был горячим, в нем плавали ингредиенты, из него доносился богатый аромат.

Методы приготовления приправ, которым Бу Фан научился в Бездне, в этот момент раскрывали себя. Специи, которые он добавлял в чашу, усиливали аромат шашлыка.

— Попробуй, — сказал он.

Нетери слегка приоткрыла красные губы, и казалось, что в уголках её рта скопилась слюна. Девушка взяла фарфоровую ложку и нежно помешала суп. Ингредиенты, которые она выбрала, появились в красном супе, и пряный запах мгновенно распространился во все стороны.

Все вокруг наблюдали за ней.

Нетери нежно перемешивали суп, а затем зачерпнула круглый, розовый маленький кусочек мяса лобстера и пол ложки красного супа. Мясо, наполовину погруженное в суп, выглядело очень вкусно. Пар окутал его, сделав похожим на нежное произведение искусства.

Она положила мясо в рот. Ее язык обернул мясо, перемещая его между зубами. После этого она мягко прикусила его. Мясо было очень мягким, что удивило ее. Из-за сладости мяса её глаза мгновенно загорелись, и она ощутила другой неповторимый вкус, когда эта сладость смешалась с пикантностью супа.

Она подняла миску и сделала глоток супа.

Как только горячий суп попал ей в желудок, Нетери почувствовала, как будто она горит. Ее светлая кожа стала немного румяной, и даже пот катился по лбу.

Она вздохнула с облегчением, высунула язык и облизала покрасневшие от жара губы. Потом она сузила глаза и сказала: — Это вкусно...

То, как она ела, полностью пробудило аппетит у людей в очереди. Они думали, что шашлык не будет таким вкусным, как Тэппанъяки, но когда увидели, как она ест, то подумали, что на вкус не должно быть слишком плохо. И когда они увидели, что она сделала глоток кипящего супа, каждый из них сглотнул. Они не могли дождаться, чтобы попробовать его!

Бу Фан поставил по десять шампуров с ингредиентами в каждый из девяти отсеков, так что он мог обслуживать десять человек за раз.

Монах, Фа Ву, был нетерпелив. Он подошел ближе и светящимися глазами стал смотреть на сковороду.

— Выберите десять шампуров из ингредиентов, — сказал Бу Фан, засучив рукава и обнажив свои руки.

— Амиабха! Владелец, у тебя сегодня столько ингредиентов, что я не знаю, что выбрать, — сказал Фа Ву, сложив ладони перед грудью и улыбнувшись.

— Просто выбери наугад. Они все вкусные, — уверенно сказал Бу Фан.

Фа Ву сделал, как ему посоветовали и стал выбирать случайные ингредиенты. В итоге он собрал десять шампуров мяса.

Бу Фан немного замер, когда увидел это. — Я думал, монахи - вегетарианцы? Все десять шампуров с различным мясом...

— Амиабха! Хотя вино и мясо проходят через мое тело, Будда остается в моем сознании. Моего Учителя здесь нет, так что я могу есть все, что захочу, — бесстыдно рассмеялся монах.

Бу Фан ничего не сказал. Он схватил миску Фа Ву, взял ингредиенты из сковороды, удалил мясо с шампуров и положил их в миску.

— Какой суп ты хочешь? — спросил он.

— Из кости Циляня, — потирая ладошки, улыбаясь указал Фа Ву.

«Мясной суп... Похоже, этот монах очень любит есть мясо». Бу Фан ему не отказал. Он указал пальцем на сковороду, и из неё поднялась струя супа из Кости Циляня и упала в чашу. После разбрызгивания приправы он передал чашу монаху.

Фа Ву с радостью взял чашу, заплатил бессмертными кристаллами и отошел в сторону, чтобы насладиться едой. Как только он первый раз надкусил мясо, из еды вырвался мощный мясной аромат, из-за чего глаза у него широко распахнулись. Вкус отличался от вкуса Тэппанъяки, но был не менее вкусным. Свежесть ингредиентов идеально сочеталась с ароматом супа, а то, что он мог съесть их из миски.

— Такое пьянящее ощущение! Этот варёный шашлык не менее вкусен, чем Тэппанъяки!

Похвала Фа Ву и то, как он набрасывался на чашу с едой сводило людей в очереди с ума. Мгновенно разразился шум, когда все закричали, чтобы у них была миска отварного шашлыка.

...

Взмахом ножа голова отсеклась от тела. Участник из Бездны был все еще таким беспощадным. Холодное убийственное намерение его тела посылал озноб через тех, кто смотрел матч, и наполнял их сердца возмущением. Хотя они были злы, они ничего не могли поделать, потому что турнир не запрещал участникам убивать друг друга.

Мо Янь и остальные отвечали за просмотр матчей и сообщили Бу Фану, когда наступила его очередь. Конечно, когда наступала их очередь, они выходили на арену и сражались изо всех сил.

— Теперь очередь Чжу Яна! — внезапно крикнула Мо Янь.

Фань Юй, который стоял на ее стороне, расширил глаза и повернулся, чтобы посмотреть на направление Чжу Янь. Чжу Янь уже вышел на арену. Он делал глубокие вдохи и расслаблял

свое тело.

Проекционный массив покрывал его матч. Благодаря Бу Фану все матчи, в которых участвовало Царство Бессмертной Кулинарии, стали центром внимания. Как только Чжу Янь вышел на арену, он привлек всеобщее внимание.

Внезапно, зрители зашумели. Чжу Янь обернулся и сразу же увидел человека, который был голый до талии и полный мышц, выйти на арену. Знакомая фигура заставила его зрачки уменьшиться.

— Эксперт из Царства Ваджра?!

Мо Янь и Фан Юй моментально побледнели.

— Проклятье! Эр Чжу, переломай мне все кости в теле этого мальчишки! — За пределами арены эксперт из Царства Ваджра, который вчера был избит толпой, рычал и бил по груди обеими руками.

Вышедший на арену ухмылялся и сжимал кулаки. — Никогда бы не подумал, что так быстро встречу кого-нибудь из Царства Бессмертной Кулинарии... Ну, маленькая ящерица, подойди сюда и дай мне переломать тебе все кости!

Как только зазвонил его голос, из его тела взорвалась могучая аура. Аура Полусвятого мгновенно придавила Чжу Яня.

<http://tl.rulate.ru/book/4793/1210569>