

Глава 52: «Устричная булочка доступна для заказов»

Кронпринц уставился на Бу, оторопев: «Он действительно болен на голову?.. Откуда у него такая сила и положение, чтобы нами командовать?»

Цзи Чэн Ан мог сходу сказать, какой уровень у Бу – максимум, это третий уровень Маньяка Битвы, и до Святых Битвы ему очень далеко. Откуда же у него смелость, чтобы говорить такое? Что ж, это становится интересным.

С не меньшим интересом на Бу теперь смотрели и все члены семьи Сяо. Взгляды Мэна и Юэ вонзались в него, как лезвия, атмосфера стала напряженной.

Бу, все также равнодушный, сжимал в руке бутылку вина, а второй рукой поглаживал живот Вайти. Когда появился Вайти, не заметил никто, теперь его механические глаза горели красным.

Взгляды Юэ и Мэна переместились на механическую марионетку.

Когда настроения накалились до предела, и каждый мысленно похоронил хозяина ресторана, Мэн вздохнул, и направился к выходу.

«Пойдем наружу, разберемся там!»

Юэ ухмыльнулся.

«Почему я должен тебя слушаться? Это меня унижает» - Юэ забрал свое вино.

Мэн остановился на пороге, сжал кулаки, и энергия, выплеснувшаяся из них, обернулась вокруг злосчастной бутылки в руке сына.

С небольшим сопротивлением, бутылка поплыла по воздуху в направлении Мэна.

Юэ рассвирепел. Он также ударил энергией по бутылке, и потянул ее обратно.

«Я сказал, от вас одни проблемы! Выметайтесь!» - констатировал Бу, видя начало драки.

Когда оба покинули ресторан, в зале стало легче дышать. Настроение у всех было испорчено.

Кронпринц продолжал пытливо изучать лицо хозяина Бу. Этот человек только что парой слов выпроводил Юэ и Мэна за двери, и это было более чем неожиданно.

«Он... Как он это сделал?..»

Сюйши вздохнул. Принц совершенно не знал, какие ужасы могут скрываться в зале обычного ресторана, и как ужасны бывают металлические куклы.

«На что уставились? Рабочий день закончен, расходитесь, пожалуйста» - сообщил Бу.

«Хозяин Бу, мое...»

«Я всё сказал. Блюдо не для продажи. Хочешь его попробовать – готовь сам» - Бу перебил кронпринца.

Семья постепенно покидала ресторан.

«Ну ладно, тогда и я пойду» - понимая, что спорить нет смысла, он принц хотел хотя бы успеть поглядеть на драку.

Остальные тоже ожидали драку. Такие эпичные противостояния не каждый день происходят, и никто из семьи Сяо не собирался это пропускать.

Наконец, зал совершенно опустел.

«Шеф, я тоже пойду. Буду завтра» - улыбнулась Оуян. Бу не подвел ее, помог, как и обещал.

Бу ничего не сказал, и ушел на кухню.

Было ясно, что эта ночь в имперском городе не будет тихой.

Монарх Мечей вернулся в город, и столкнулся с самим Великим Генералом Сяо.

По словам свидетелей, казалось, что они дерутся за бутылку с вином. Драка началась в восточной части города, плавно переместилась в западную, - но бутылка так и не терялась из виду.

Умения генерала были просто потрясающими, но и Монарх был удивительно могуч. Последствий этой битвы не мог предсказать никто.

Этот бой побудил других мастеров, скрывавшихся на улицах города, выйти и сразиться между собой. Вспышки энергий сверкали, словно фейерверки.

Бу всё это нисколько не волновало.

Закрыв ресторан, он привычно отправился на кухню. Какой бы хаос не происходил снаружи, у него тут всегда полное спокойствие. Всё что нужно для счастья - это остаться одному, и попробовать приготовить новое блюдо.

«Поздравления за окончание миссии: выучен рецепт нового эликсира, успешное приготовление супа из фениксового цыпленка, и исцеление умирающей красавицы. Система выделяет Вам вознаграждение».

«Вознаграждение отправлено. Просим получить вознаграждение».

Стоило сознанию Бу услышать этот голос, как его глаза загорелись.

«Системное предупреждение: устричная булочка доступна для заказов».

«Видимо. Это новый вид закуски» - подумал про себя Бу. По его наблюдениям, главные блюда никогда не давались уже готовыми.

«И вот это вот и все, что я получу за целый день труда...» - Бу почувствовал неконтролируемую жалость к себе.

«Устричная булочка - вид закусок. Основные ингредиенты: рисовое молоко, измельченный редис, устрицы, нарезанный лук, фарш и вариативные ингредиенты. Булочки обжариваются в масле специальным методом. Они имеют тонкий вкус и долгое послевкусие».

Бу никогда еще не готовил таких булочек, и ему было интересно поэкспериментировать.

Снаружи продолжалась битва, а хозяин ресторана подготавливал кухню к приготовлению нового блюда.

Высланные системой ингредиенты тут же оказались в специальном шкафу. Бу достал оттуда белый редис - он был роскошного качества, гораздо лучше, чем тот, тренировочный, который он рубил прошлой ночью.

Нарезать его теперь не составляло труда.

Затем он размолот в фарш кусок мяса, порубил лук, вымыл крупные устрицы.

Безусловно. Это были устрицы наилучшего качества - выловленные в прибрежной зоне Южных Пустошей. Они были насыщены духовной энергией. И идеально подходили для хорошего блюда.

Разобравшись с этими ингредиентами, Бу принялся за рисовое молоко. Тут нужно особое умение - молоко не должно быть слишком жидким, но и не слишком густым.

С жидким молоком булочки просто разваливаться на части. С густым молоком получаться плотные булочки, со слабым вкусом.

Именно поэтому Бу предпочитал делать рисовое молоко самостоятельно.

<http://tl.rulate.ru/book/4793/126684>