

«Система, я принимаю испытание».

После ответа Бу Фана, Система в его голове больше ничего не сказала. В это мгновение окружающая обстановка стала настолько тихая, что он даже услышал звук падающей на землю капли. Всё вокруг него, включая шум города, исчезло.

Это немного напугало его. Он сузил глаза, напряженно ожидая ответа Системы. Теперь, когда он принял испытание, Система не позволила ему пройти его так легко.

Раньше ему едва удалось приготовить Божественного Цыплёнка Трёх Чаш, одно из блюд меню Бога Кулинарии. Если бы он не использовал инновационный метод повышения своей ментальной силы в самый критический момент, он, возможно, не смог бы закончить приготовление этого блюда.

И тогда его бы уже не существовало.

Поэтому он все еще нервничал. Он сделал глубокий вдох, и его ментальная сила начала напрягаться.

Конечно, по мере того, как он начинал напрягаться, Меню Бога Кулинарии, подвешенное над его духовным морем, мгновенно менялось. Оно перевернулось, и весь дух моря заурчал.

Призрачный Фантом открыл свои глаза и вокруг него начали распространяться волны, а артефактные духи с ужасом распахнули глаза. Они поняли, что их молодой хозяин снова столкнулся с испытанием. Приготовление каждого блюда в Меню Бога Кулинарии было испытанием для тела и разума человека. Они могли только надеяться, что он пережил это испытание.

— В прошлый раз испытанием молодого хозяина была курица, не так ли? На этот раз... — Заговорил Божественный Дракон, смотря на золотое меню.

— На этот раз это должна быть рыба... Рыбу можно приготовить самыми разными способами. Интересно, какой рецепт Меню Бога Кулинарии предоставит на этот раз. Должно быть, это тоже очень трудно, — сказала Птица Вермилион.

Гул..

Золотой свет Меню Бога Кулинарии обволакивал Фантомного Духа Бу Фана, делая его ослепительно светящимся, как золото. На кухне тело Бу Фана тоже светилось.

В следующий момент зазвучал серьезный голос Системы. «Носитель принял испытание, и оно начинается. Поиск блюда в Меню Бога Кулинарии...темой станет рыба».

Серьезный голос Системы смолк и разум Бу Фана стал наполняться информацией о способе приготовления блюда.

Он начал всерьёз читать её.

«Трёхцветная Кисло-Сладкая Рыба...».

Бу Фан молчал. Он знал, что Кисло-Сладкая Рыба - очень хитрое блюдо, поэтому почувствовал давление. Он внимательно прочитал рецепт, не осмеливаясь пропустить ни одной детали. Если

ему не удалось приготовить блюдо, он был бы стерт с лица земли. Конечно, он не хотел, чтобы его стерли, поэтому у него оставался только один выбор - попытаться приготовить блюдо как можно лучше.

Ему потребовалось много времени, чтобы изучить рецепт, и на протяжении всего процесса он неподвижно стоял на кухне.

Время пролетело. Вскоре солнце взошло с горизонта и посыпало свой свет на землю, отчего город Желтого Источника, который снова начал становиться оживленным. Бесчисленное множество людей начали свой новый день.

Хотя стояло раннее утро, многие уже выстроились в очередь перед рестораном Желтого Источника. Они были здесь, чтобы попробовать булочки Бу Фана. Однако на этот раз, они были разочарованы.

Они долго ждали, но когда солнце уже высоко поднялось в небо, дверь ресторана так и осталась закрыта.

Даже когда Тянь Цан вернулся, то немного растерялся, когда увидел, что ресторан еще не открылся.

Внутри ресторана Нетери сидела на стуле с Фокси на руках, а Цветочек лежала на обеденном столе. Атмосфера была несколько вялой, что было необычно. Из-за этого они сидели напряженные и не смели что-либо делать.

Странная аура продолжала исходить из кухни. Даже Блэки иногда крутил головой и с любопытством смотрел в её сторону.

...

На кухне Бу Фан наконец-то открыл глаза, которые вспыхнули золотым светом.

Он закончил изучение рецепта и неоднократно проходил через все этапы, чтобы удостовериться, что сможет идеально приготовить блюдо.

Знаменитое блюдо - Трёхцветная Кисло-Сладкая Рыба. В предыдущей жизни он много раз слышал об этом блюде и уже готовил его раньше. Однако рецепт в Меню Бога Кулинарии был несколько иным.

Ингредиенты готовились на плите. Как и Божественный Цыплёнок Трёх Чаш, все они были обычными ингредиентами. Ни один из них не был ингредиентом Полубога или Великого Святого.

А главным ингредиентом был обычный жирный травяной карп.

«Травяной карп...». Бу Фан смотрел на него с некоторой ностальгией. Он давно не видел такой знакомой рыбы.

Это была обычная рыба без духовной энергии, но блюдо Бу Фана должно было содержать её. Таков был уникальный характер блюд в Меню Бога Кулинарии.

Рыба, сахар, уксус и кукурузный крахмал... самые обычные ингредиенты для этого блюда.

«Оно называется Трёхцветная Кисло-Сладкая Рыба... Откуда берутся цвета?»

Бу Фанг сузил глаза и с поворотом ладони, в ней возник Кухонный Нож из Золотой Драконьей Кости.

Бззз...

Дух Артефакта бросился в кухонный нож и в этот момент нож словно оживился. Очевидно, что даже Золотой Божественный Дракон не смел небрежно относиться к этому испытанию.

На самом деле, это испытание было слишком тяжелым для Бу Фана.

На этот раз он не крутил нож. Он взял в руки травяного карпа, который еще был жив, с открытым и закрытым ртом, как бы дыша, затем начал удалять его чешую, внутренние органы и жабры. Он выполнял каждый шаг спокойно, его руки были неподвижны, а сердце билось нормально.

Базз...

Когда Бу Фан начал проходить тест, вокруг словно разлетелось особое чувство. В этот момент весь город Желтого Источника затих. Все словно смогли почувствовать разницу в маленьком ресторанчике. Было холодно и серьезно, настолько, что даже Великие Святые не осмеливались шуметь.

Тянь Цан и Эр Ха стояли за дверью, глядя на ресторан серьезными глазами.

В этот момент Ди Тай прорвался сквозь пустоту и явился в Земную Тюрьму. Паря в воздухе, он издали взглянул на ресторан Желтого Источника и увидел, как из него вырывается бесчисленное количество световых лучей.

Бу Фан сосредоточился на приготовлении пищи на кухне. Весь его разум был сосредоточен на этом.

Самым важным этапом в приготовлении Трёхцветная Кисло-Сладкая Рыба – сама рыба. Травяной карп был помещен на разделочную доску. После ее очистки Бу Фан промыл его водой, чтобы удалить все пятна крови. Затем он начал готовить рыбу.

Он отрезал рыбе голову и филе, но сохранил кожу и хвост. Плавным поворачивая нож, он удалил всю кость одним чистым движением.

Следующий шаг был самым важным. Бу Фан должен был сделать на рыбе рисунок крест-накрест, задев поверхность по диагонали. Это была ножевая техника. Рыба, разрезанная таким образом, при варке красиво свернулась, как пшеничный цветок.

Это была проверка его ножевой техники.

Бу Фан крепко держал кухонный нож. Он уже бесчисленное количество раз репетировал этот шаг. У него был только один набор ингредиентов, поэтому если он потерпит неудачу на этом этапе, то провалит испытание.

Дело не в том, что ножевая техника была сложной, а в том, что требования Меню Бога Кулинарии были слишком строгими. Даже разрыв между порезами был строго регламентирован, и не было допущено ни одной погрешности, ни одного миллиметра. Это означало, что Бу Фан должен был сильно сконцентрироваться на своей Божественной Воле. Иначе все его предыдущие усилия были бы потрачены впустую.

Бу Фан поместил рыбу на разделочную доску и обернул ее своей Божественной Волей. Ему нужно было сосредоточиться на зазоре между порезами. Прижав рыбу одной рукой, он держал нож под углом 45 градусов и вставлял острый край в плоть, делая чистый разрез. Всего он сделал восемнадцать разрезов, и зазор между разрезами составлял две десятых миллиметра. Это считалось очень точным.

Кроме того, разрезы должны быть идеально диагональными и на две трети толщина рыбы, не больше и не меньше. Самое главное - не разрезать рыбу насквозь. Толщина рыбы варьируется от части к части, но независимо от толщины, Бу Фан должен был убедиться, что каждый разрез составляет две трети толщины.

Когда это было сделано, он повернул рыбу и забил её снова. На этот раз расстояние между разрезами также составляло две десятых миллиметра. Разрыв был очень маленьким. Шеф-повара должны быть очень точны в понимании расстояния. Если бы один из промежутков был больше или меньше, испытание бы провалилось.

Поэтому Божественная Воля Бу Фана была настолько сфокусирована, что почти сконденсировалась в физической форме. Его духовное море также циркулировало с большой скоростью, и его Божественная Воля вращалась вокруг него, как туман. Его глаза были прикованы к ножу и рыбе, в то время как крошечные бусины пота уже усеяли его лоб.

Один порез... другой порез... Когда он делал каждый порез, лезвие не могло дрожать, поэтому ему приходилось крепко держать нож. Кроме того, он должен был быть уверен в зазоре между порезами.

Когда он закончил с одной стороны рыбы, он повторил тот же процесс с другой стороны. После того, как он сделал последний разрез, Бу Фан с рывком оттянул кухонный нож назад, сделал несколько шагов назад и вздохнул с облегчением.

Углы его рта были изогнуты вверх, когда он смотрел на узор "крест-крест" на рыбе, а промежутки между разрезами были одинаковыми. Одна только техника ножа поглотила много его Божественной Воли.

Бу Фан вскоре снова стал серьезным. Он вымыл забившуюся рыбу, высушил ее и завернул в кукурузный крахмал. Затем он начал нагревать золотистое масло высшего сорта. С повышением температуры масло стало кипеть.

Держа рыбу, покрытую кукурузным крахмалом за хвост, он погружал ее в масло. В следующий миг раздались шипящие звуки и рыба начала меняться. Так как промежутки между разрезами были одинаковыми, когда рыба нагревалась, она расширялась и скручивалась. В то же время цвет плоти стал постепенно становиться золотистым.

Процесс жарки был довольно расслабленным, но Бу Фан все же посылал свою Божественную Волю, чтобы проверить соответствие рыбы в масле. Пережаренная или недожаренная, всё повлияет на вкус!

Когда, наконец, рыба была готова к жарке, он схватил ее за хвост и поднял со сковороды. Шипящий звук разбрызгивания масла звенел бесконечно. Он взял заранее приготовленную белую тарелку и положил на нее рыбу. В следующий момент его Божественная Воля вырвалась наружу и начала конденсироваться в золотых цветах, и он положил их вокруг тарелки.

Бу Фан сфокусировал свои глаза. Большая часть его Божественной Воли была израсходована, но следующий шаг был самым важным... Он собирался приготовить соус, который был

сущностью блюда и единственной вещью, которая повлияла бы на вкус!

Так называемые три цвета сгущались благодаря Божественной Воле. Они были положены на тарелку. Если они расцвели, когда на них наливали соус, то блюдо завершалось. Однако, если они не расцвели... Это означало, что соус был ниже стандарта, и он провалится!

Взгляд в глазах Бу Фана стал серьезным. Он зажег пламя и разогрел сковороду и яростный шлейф пламени мгновенно поднялся в небо!

<http://tl.rulate.ru/book/4793/1301296>