Глава 1484 - Ароматная бомба

Бу Фан протянул указательный палец, из которого с "хлопком" выскочило серебряное пламя. Одним щелчком пальца он послал пламя в плиту.

На плите стояла Сковорода из Панциря Черной Черепахи. Серебряное пламя загорелось и капли воды в сковороде начали медленно испаряться, превращаясь в пар.

Он достал сине-белую фарфоровую чашу, схватил сверкающее яйцо птицы Луан и слегка разбил яйцо о край чаши. С трещиной, на его поверхности сразу же появилась тонкая линия.

Схватив яичную скорлупу указательным и большим пальцами, Бу Фан разделил ее пополам. Яйцо сразу же упало в чашу.

Птицы Луан были своего рода божественным зверем высшего уровня. Хотя их нельзя было сравнить с фениксами, их яйца были первоклассным пищевым ингредиентом.

Цвет яичного желтка был оранжевым, как у заходящего солнца, что выглядело особенно красиво. Яичный белок вокруг него был чистым и без примесей.

Бу Фан поднял чашу и пару палочек для еды, затем начал бить яйцо знакомым образом. Палочки для еды стучали в миску и издавали ритмичный звук, в то время как яйцо в миске разбивалось.

Он закончил бить яйцо, когда оно превратилось в глазурь, и когда он мог вытянуть из него длинные тонкие струны, когда поднимал палочки для еды.

Обработанное яйцо было не единственным ингредиентом. Ему еще нужно было обрабатывать другие ингредиенты.

Теперь, когда уровень Бу Фана становился всё выше и выше, он, наконец, понял ценность воды из истока Источника Жизни. Он обнаружил, что вода на самом деле содержит в себе уникальную Силу Закона. Хотя она была слабой, она была очень загадочной.

Этот Закон должен быть легендарным Законом Жизни, очень таинственным и полезным среди пяти высших Законов Вселенной. Однако, по сравнению с другими высшими Законами, Закон Жизни уступал в наступательных способностях.

Во всяком случае, эта слабая Сила Закона укрепляла духовность воды из Источника Жзни, поэтому использование ее для культивирования и очищения пищевых ингредиентов могло сделать их еще более вкусными.

Духовный плод, который очистили Бу Фан, не был для него чужим. Это был сладкий картофель, но в этом мире он назывался "Картофель Божественной Крови". Он раздавил его, послал свой Божественный Разум и медленно измельчил на кусочки. Затем он высушил его Божественным Пламенем, превратив в сладкий картофельный порошок.

Конечно, это был простой сладкий картофельный порошок. С Божественным Разумом Бу Фан мог раздавить каждую клеточку картофеля и превратить его в чистый порошок.

Кроме сладкого картофельного порошка, Бу Фан все еще нуждался в приготовлении других ингредиентов.

Бу Фан уже давно был знаком с Фиолетовым Чесноком. Основные пищевые ингредиенты, выращенные в его Системе Сельхозугодий, можно было использовать во многих блюдах, поэтому он попросил Ни Ханьсаня выращивать их.

Он разрезал чеснок на мелкие кусочки. Затем вытащил устрицы уже очищенные водой из Источника Жизни, и добавил в них Вино Беспомощности Желтого Источника. Как только они были погружены в вино, устрицы начали покрываться пузырьками.

После маринования Бу Фан добавил в устрицы чеснок и начал мешать. При этом он добавлял специально приготовленные специи, наливал их в сладкий картофельный порошок, смешивая их в тесто.

При этом ингредиенты считались приготовленными.

Сковорода из Панциря Черной Черепахи была очень гладкой, а её поверхность выделяла горячий воздух. Бу Фан протянул руку, чтобы почувствовать палящий жар.

Он поднял фарфоровую чашу и приготовился налить устричное тесто в сковороду. Тем не менее, он колебался некоторое время и взглянул из кухни. Затем он открыл дверь кухни и выпустил аромат.

Слегка подергивая угол своего рта, Бу Фан вернулся к плите и налил устричное тесто в сковороду.

Шипение...

Тесто затвердело, как только опустилось на горячую поверхность сковороды, а от жара тельца устриц начали дергаться. По мере того, как ингредиенты становились твердыми со скоростью, видимой невооруженным глазом, аромат начал распространяться.

Бу Фан избавил устриц от рыбного запаха. С повышением температуры аромат стал очень сильным, и остался только простой аромат. Из-за аромата сладкого картофельного порошка и чеснока даже сам Бу Фан сглотнул.

Это блюдо было... Ароматной Бомбой! Оставляя в стороне вкус, его аромат был великолепен! Среди множества блюд, которые готовил Бу Фан, аромат этого блюда можно было бы назвать одним из трех лучших.

Бу Фан подёргивал нос и нюхал с пьяным видом. Конечно, вдыхая аромат, он не пренебрегал приготовлением.

Его движения не замедлились. Сначала он жарил одну сторону, пока она не была приготовлена, затем подбросил сковороду и перевернул тесто на другую сторону. Снова раздался шипящий звук, и сильный аромат распространился еще раз, наполняя воздух и пробуждая вкусовые рецепторы.

Аромат медленно стекал с кухни. Внутри ресторана, Пес Земной Тюрьмы, лежащий под стоячим деревом и спящий, в одно мгновение раскрыл глаза, его лицо было полным сюрпризов.

Лисица, которая прыгала то тут, то там, внезапно остановилась. Одна из ее ног была приподнята, слегка согнута, так как у нее подергались уши. Лисица вдохнула аромат и девять хвостов за спиной беспокойно виляли.

Эр Ха прокомментировал. — Вкусно пахнет! Этот аромат... Черт возьми, Бу Фан снова готовит новое блюдо? Почему он готовит новое блюдо, как только вернётся этот пёс?! Это нечестно! — Чувство обиды в его сердце становилось всё сильнее и сильнее.

Нетери сидела поджав губы в ожидании, глубоко вдыхала паривший аромат и выглядела опьянённой им

За дверью стояла большая группа людей. Они были из различных аристократических семей и в этот момент ошеломлялись. Каждый из них подсознательно подергивал нос и расширял глаза.

"Проклятье! Так вкусно пахнет!"

- Я никогда раньше не чувствовал такого насыщенного аромата... Он пахнет даже приятнее, чем еда, приготовленная Божественными Шеф-Поварами Земли!
- Я уже пускаю слюни. Возвращайся и скажи главе семьи, что... Я не вернусь в семью Ло!

Люди аристократических семей начинали сходить с ума. Иногда аромат может свести человека с ума. Это как когда человек идет по улице и его привлекает вкусный аромат блюда, которое внезапно перепрыгивает через край. Это чувство трогает человека в глубине его души.

Ло Саньян сидела со скрещенными пальцами над столом и уже не могла дождаться, когда попробует блюдо Бу Фана.

...

Внутри Храма Божественного Повара...

Саммер стояла, прислонившись к перилам. Ее изящная фигура выглядела очень привлекательно. Внезапно, слабый аромат пронесся над ней, заставив ее глаза мгновенно загореться. Ее тело отскочило и выстрелило вперед, и в мгновение ока она исчезла с того места, где она была.

Король Пиньян наступил на колесницу, запряженную серебряным драконом, пролетев по небу. Он направлялся на утреннее заседание двора в императорском дворце. Однако... Пока он был в воздухе, он вдруг почувствовал аромат. Это заставило его пошевелить языком, и в животе заурчало. Будучи Божественным Владыкой, он ощутил голод, когда почувствовал запах...

Он колебался три секунды, затем последовал воле желудка и повернул колесницу в сторону, откуда исходил аромат. Вскоре он приземлился за пределами небоскреба Ло.

— Ммм? Разве это не ресторан тог опарня? Что он готовит? Почему он так вкусно пахнет? — Король Пиньян был удивлён. Потом он зажал руки за спину и пошёл к ресторану.

Снаружи ресторана стояла длинная очередь, но он её проигнорировал. С отношениями между ним, Бу Фаном, и его сыном, ему требовалось стоять в очереди?! Он ни о чем не переживая вошел в ресторан и поприветствовал Ло Саньян.

Саммер тоже уже прибыла. Она сидела на стуле и тихо ждала. Аромат был немного похож на устричный блинчик, но он был...другим. Внутри кухни Бу Фан начал последний этап приготовления. Устричный блин, поджаренный с обеих сторон, дрожал в сковороде. Он поднял сине-белую фарфоровую миску с яйцом и начал разливать по края сковороды.

Шипение...

Как только яйцо попало в сковороду, аромат мгновенно усилился! Чем ближе к ресторану, тем сильнее был аромат. Все были в состоянии опьянения.

Схватив сковороду, он начал подбрасывать ее малейшим движением, чтобы яйцо смогло проникнуть в устричный блинчик. В то же время он высвободил Божественный Разум. Законы в Божественном Пламени и сила закона, содержащиеся в нем, все проникли в сковороду.

Он раскачал сковороду и внезапно покачал запястьем. Сковорода опустилась на плиту с громким лязгающим звуком. Сразу же, жареные устрицы блинчик покрыты маслом выскочил, вращался один раз в воздухе, и упал обратно в вок.

Он продолжал слегка бросать вок, заставляя яйцо равномерно распределяться. Аромат становился все сильнее и сильнее.

Вылизывая губы, Бу Фан достал круглую сине-белую фарфоровую тарелку и вылил на нее жареный устричный блинчик. Блинчик идеально заполнил всю тарелку. Из него поднялись горячие пары, когда он излучал золотой свет. Все жирные устрицы все еще дрожали и пропаривались.

За пределами ресторана небо казалось наполненным страшной силой. Блюдо Бу Фана привлекало молниеносное наказание. Однако, в божественной династии было нелегко привлечь к себе наказание. Но погремев, облака рассеялись и небо снова прояснилось.

Дух Бу Фана перенесся в Систему Сельхозугодий и выкопал банку с Фруктовым Джемом Вермилион. Это была банка ярко-красного джема, специально изготовленная Ни Ханьсанем, которая была у него на уме с тех пор, как он случайно нашел ее.

Поэтому, воспользовавшись случаем, он попросил у у него одну банку. Ни Ханьсань грустно улыбнулся, ведь каждая банка Фруктового Джема Вермилион создавалась путём кропотливого процесса пивоварения и брожения в течение сорока девяти дней. Они были очень ценные и вкусные.

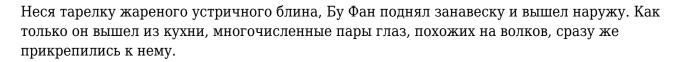
Бу Фан открыл банку. Ярко-красное фруктовое варенье с киноварью внутри придавал вкусный аромат. Он зачерпнул ложку джема фарфоровой ложкой. Жареные устричные блинчики, конечно же, лучше всего подавали с вареньем.

Он положил ложку варенья на жареный устричный блинчик и медленно размазал. Золотистый свет, казалось бы, значительно потускнел, но блюдо стало более совершенным.

Бу Фан схватил ложку и проглотил на ней оставшееся варенье. Оно было сладким, кислым и вкусным, содержало уникальную Волю Великого Пути, которая, казалось, открывала поры. Ни Ханьсань редко варил что-то настолько вкусное.

Наконец, жареный устричный блинчик был готов. Бу Фан подергивал угол своего рта слегка, его сердце наполнилось ожиданиями. Он взял с собой тарелку и вышел из кухни.

Аромат устриц, яйца и чеснока все смешалось, придавая блюду аромат природы. Блюдо было нетрудно приготовить, но к нему предъявлялись очень строгие требования по температуре. Конечно же, очень важным было и сочетание различных ингредиентов. К тому же... Фруктовый Джем Вермилион был обязательным ингредиентом.



Глоть. Глоть...

Звуки глотания эхом отдавались и наполняли воздух.

http://tl.rulate.ru/book/4793/1375709