

## Глава 84: «Приготовление мяса при помощи энергии»

То, что система одарила Бу именно этим рецептом, не могло не удивлять. Вкус тушеного мяса из имперского ресторана все еще ощущался на его языке и, не смотря на некоторые огрехи, был потрясающим.

Как повар, Бу был осведомлен о технике тушения мяса, но ожидал от системы новых, совершенно неизвестных обычным смертным, тонкостей.

«Рецепт приготовления Красного тушеного мяса: использовать энергию в течении всего процесса приготовления. Контроль предполагается над энергией и температурой. Допускается использование мяса животного Пятого уровня, например, Оленя Небесного Наказания. Его мясо имеет насыщенный аромат, но легко поддается термической обработке, но может стать жестким, если пользователь допустит ошибку в контроле».

Рецепт системы явно отличался от традиционного. Теперь все блюда нужно будет готовить при помощи энергии?..

Кроме того, свинина тут была заменена на оленину – неожиданный поворот.

Бу нерешительно открыл холодильник. Там лежал свежайший кусок оленины. Жировая прослойка мяса была очень большой, что оленине несвойственно, и в целом это напоминало свинину, но разницу в плотности волокон все равно будет ощущаться.

Запах мяса тоже был специфическим – не из тех, от которых слюнки текут, но побуждающий принюхаться внимательнее.

Бу положил мясо на разделочную доску, и новый нож, почувствовав его намерения, тут же материализовался в руке.

Срезав тончайший слой верхнего жира, он пропитал мясо водой, и слегка отбил.

У мяса оленя Небесного Наказания была особенность – нарезать его следовало очень тонко и быстро, чтобы избежать излишней вязкости.

У Бу было достаточно навыков, чтобы даже новый нож мелькал в руках, как молния.

Вжух-вжух-вжух.

Звук нарезания отдавался в большой кухне тихим эхом. Наконец, мясо превратилось в идеально тонкие ровные кусочки.

Опустив мясо в миску с горячей водой, наш кулинар принялся за сковороду. Было бы логично использовать масло, но это могло бы перебить естественный запах и привкус мяса, поэтому было решено использовать подкожный олений жир.

Сковороду он накалил до такой степени, что над ней нельзя было держать руку. Затем вынул мясо из воды, и просушил, используя энергию. Уже сухими, он бросил кусочки на сковороду.

Кусочки приземлились на горячую поверхность с шипением, и тут же вкусно запахло. Такие мелочи не могли бы отвлечь от работы настоящего мастера. Бу достал плитку отборного коричневого сахара, и при помощи энергии размолот его в пудру. Всыпав сахар на сковороду, он стал осторожно помешивать.

Жир, постепенно выжаривающийся из кусочков мяса, смешивался с сахаром, превращаясь в ароматный густой соус.

Теперь пришло время снять крышку и основательно прожарить блюдо. Соус уже стал плотным, и Бу разбавил его соевым соусом и солью. Густой и насыщенный аромат, непохожий ни на что другое, растекся по кухне, и следовало признать, что Бу уже не терпелось попробовать это блюдо.

Наконец, он выключил плиту, и выложил мясо на фарфоровую тарелку. Готово!

Потребовалась энергетическая кулинария, но на этот раз она далась Бу проще, чем при приготовлении фениксового супа. Повышения уровня не проходит даром.

Стоило Бу вынести тарелку из кухни в зал, как он тут же столкнулся с Блэки. Пес уже уселся, и его язык свисал до самого стола. «Мерзкая псина, только мясо может тебя разбудить! Что ж, соглашусь, пахнет даже вкуснее, чем от кисло-сладких ребрышек» - улыбнулся про себя Бу.

Он достал еще одну тарелку, и поставил перед Блэки. Тот глядел на мясо во все глаза.

Над ароматным куском поднимался густой белый дымок. Сама мякоть была розовой. С прослойками кристального прозрачного сала.

Отрезав псу кусок, Бу, наконец, попробовал свое блюдо. Сперва оно казалось сладким, но затем словно бомба мясного насыщенного вкуса взорвалась у него во рту. Бу даже не заметил, как проглотил кусочек, и отрезал себе еще. Казалось, что этим мясом невозможно наестся.

Так, за пару минут, человек и собака приговорили огромную тарелку оленины.

С довольнейшим лицом Бу прокрутился в кресле.

Блэки лениво вернулся на свое место у входа, и тут же задремал. Спать на полный желудок – это было его визитной карточкой.

«Удивительно! Из оленины блюдо вышло гораздо лучше!» - Бу не мог перестать прокручивать этот вкус в своей голове.

Наконец, он оторвал себя от вкусных мыслей, поставил тарелку в мойку, и прошествовал в свою комнату.

Верите или нет, но иногда сон на полный желудок кажется одной из разновидностей счастья.

«Срочное сообщение: приготовьтесь к добыче нового ингредиента. Завтра Вас ожидает телепортация. Используйте нож Кость Дракона для добычи продуктов.

Награда за выполнение: рецепт рисовой лапши».