Глава 93: «Ароматная и вкусная рисовая лапша»

Столица империи, ресторанчик Бу.

Маленький луч света рассек комнату, увеличиваясь и увеличиваясь, пока не стал светящейся трубой. В миг наш кулинар материализовался в родном ресторане, и с грохотом упал на пол.

«Возвращение пользователя завершено. Материализация награды».

Бу даже не заметил механического голоса. Все его внимание сконцентрировалось на растении, которое он сжимал в руке – фениксовой траве – такой горячей, будто в руке были горящие угли.

Сорванной трава была еще более красной, словно вырезанной из алого агата, а на обратной стороне листьев светились пятна, похожие на пятна крови.

Бу нашел нефритовую шкатулку, и спрятал туда свою ценную добычу. Затем достал из сумки еще одну фениксовую траву, и тоже присоединил к предыдущей. Доверять такие вещи сумке системы он не хотел.

Проделав это, Бу почувствовал облегчение. Он сел на кровать, и в голове его проносились пространные мысли о том, чего он стоил бы в этом путешествии без волшебного ножа?..

Затем он побрел в ванную, и приняв душ, стал совсем уж походить на обычного Бу. Пора бы и баиньки.

Но сначала стоило узнать подробнее о награде.

«Рецепт рисовой лапши?..» - он поднял бровь. Как повар Бую был заинтересован в углублении знаний об этом блюде. Все-таки она считается деликатесом.

Рисовая лапша, а также ролл из рисовой лапши – это все блюда из пропаренного рисового молока. Сложность приготовления заключается в сложности приготовления очень тонких рисовых полосок.

Бу очень хотелось сейчас же приступить к практике нового рецепта, но усталость давала о себе знать, да и рис лучше есть на завтрак. Поэтому наш кулинар ограничился только приготовлением ужина для Блэкки.

Бу вынес ребрышки в зал, и открыл для проветривания окно. Ледяной ветер ворвался в комнату – в империи в свои полные права вступила зима.

«Блэкки, ужинать!» - закричал Бу, и тут же чуть не споткнулся о пса.

«Голодание в течении двух дней… Лорд Всея Псов почти погиб!» - сообщил Блэкки, уставившись на ребрышки.

Бу вздохнул, поставил тарелку на пол, и те тут же начали исчезать с характерным чавканьем.

Радостная собака которую неделю поглощала одно и то же блюдо – и мысль о том, сколько раз его уже приходилось готовить, подтолкнула таки нашего повара на кухню. Время создать рисовую лапшу!

Бу открыл холодильник, и достал рисовое молоко, припасенное системой. Оно было белое,

словно обычное молоко, и явно сделано не из обычного риса.

Бу вылил молоко в специальный поднос с низкими бортами, и поставил готовиться на пару. Тем временем он мог заняться начинкой.

«Свинина, креветки, редис…» - он внимательно просмотрел рецепт. – «Система, а что если заменить свинину мясом Драконовой Коровы? Это приемлемо?»

«Да, но это повлияет на цену готового блюда» - прозвучал ответ.

«На сколько?»

Система просчитала ответ, и выдала: «Если заменить ингредиент третьего уровня, на ингредиент седьмого уровня, цена повысится с десяти кристаллов за порцию до шестидесяти кристаллов за порцию».

Глаза Бу загорелись. «Эх, корова не разочаровала! Но вряд ли найдется человек, готовые есть такие дорогие блюда» - подумал он.

Тем временем рис был готов. Он превратился в желеобразный гладкий лист, от него шел белый ароматный пар. Бу материализовал свой нож, и стал разрезать рис на тончайшие полоски. Затем попросил систему обработать кусочек коровы до готовности.

Когда процесс был завершен, Бу оставалось только уложить вместе лапшу, мясо и овощи – приятного аппетита!

http://tl.rulate.ru/book/4793/153738