Глава 269 Морозное дыхание дракона.

Блюдо, которое собирался приготовить Бу Фан нельзя было назвать полностью новым.

Это было старый, проверенный уже не один раз рецепт. Единственное отличие было в уксусе. Дело в том, что уксус был ключевым компонентом для приготовления этого блюда.

Хотя у Бу Фана не было еще шанса приготовить это блюдо, его рецепт он знал уже давно. Речь шла о замороженном дыхании дракона выданном системой за успешное прохождение дополнительной миссии.

Сама система предоставляла Бу Фану только легкое рыбы, предоставляя поиск и готовку подходящего уксуса и откуп самому владельцу. Поэтому до сих пор у Бу Фана до сих пор и не было шанса опробовать этот рецепт на деле.

Чтобы приготовить такой уксус какой ему преподнес старик требовалось провести за готовкой уксуса несколько, контролируя мельчайшие детали процесса, каждый год переливая содержимое готовящегося уксуса по восьми разным бочкам в правильной последовательности.

У Бу Фана просто не было на это времени. Вот почему уксус принесенный стариком обладал такой ценностью, вот почему Бу Фан так сильно ухватился за эту возможность.

Войдя на кухню, в глаза Бу Фана бросился его собственный стол с печью. Его рабочее место было тщательно убрано и готово к работе.

Рядом со столом Бу Фана стояли столы его помощников, их печи были разожжены и от них поднимались две струйки дыма.

Поставив соусницу с ценнейшим уксусом на стол, Бу Фан первым делом тщательно вымыл руки, используя альпийскую духовную воду. Затем он напрямую подошел к холодильной камере и открыл дверцу.

Морозный, пронизывающий поток воздуха ударил Бу Фану в лицо.

«Система легкие для морозного дракона дыхания дракона и вправду берутся от настоящего дракона.»

Прошло какое-то время прежде чем система отреагировала на запрос Бу Фана.

«По умолчанию для этого рецепта предоставляются легкие зверя седьмого ранга морозного, плавающего дракона. Энергия мороза и дракона, в этом ингредиенте слились воедино. Легкие вырезаны тщательнейшим образом для того, чтобы не потерять и малейшей части духовной

энергии.»

Выслушав механический ответ системы Бу Фан недовольно нахмурил брови. Интересно, а что будет если он использует ингредиенты получше.

«Система я хочу использовать ингредиенты более высокого качества. Как насчет легких истинного дракона.»

Вновь последовала небольшая пауза прежде чем механический голос системы отрапортовал.

«Истинный дракон это духовный зверь девятого ранга и выше. Текущий ранг владельца недостаточен для использования подобных ингредиентов.»

«Возможные варианты замена.

Легкие глубоководного плавающего дракона восьмого ранга, цена обмена 13 000 кристаллов,

Легкие адского пылающего дракона восьмого ранга, цена обмена 15 00 кристаллов.

»

Бу Фану не по себе, когда он увидел цену за улучшение ингредиентов. При таких условиях лучшим было просто забыть и использовать то что изначально предлагала система.

В доступных ингредиентах для приготовления замороженного дыхания дракона числились также легкие дракона крайнего севера, но они требовали от БУ Фана гораздо более высокого ранга.

Выбор был сделан и Бу Фан подтвердил свой выбор.

В ту же минуту из холодильника были вынуты легкие морозного плавающего дракона.

Они словно в куске янтаря были закованы в лед. Но Бу Фан не стал освобождать их сразу же от ледяного плена. Достав из холодильника легкие он аккуратно поставил их на стол. Тут же температура в кухне резко понизилась.

Оставив главный ингредиент в стороне Бу Фан обратился к пространственному хранилищу и достал оттуда духовный фрукт пятого ранга.

В руке Бу Фана за клубился зеленый дым и уже через несколько мгновений , материализовался нож из драконьей кости.

Быстро сняв нежную, но твердую кожуру с духовного фрукта Бу Фан достал слегка прозрачную мякоть фрукта.

Послышалось мерное постукивание ножа, нарезавшее мякоть на ровные части.

Затем Бу Фан раскалил печь. И поставив на нее ингредиент принялся за обжарку.

Нежный сладковатый запах заполнил кухню.

Через некоторое время фрукт был готов, его плоть была крайне аппетитная. Она была столько нежной, столь прозрачной что казалось будто она невесома и неощутима словно воздух.

Пришло время переходить к одному из главных ингредиентов.

Несколько проворных движений ножа из кости дракона по каждой из граней ледяного сапфира , заточившего в себе ценный ингредиент, и трещины словно усы дракона начали расползаться по кусочку льда.

Бу Фан вытянул вперед руки и принялся пропускать внутреннюю энергию через открывшиеся щели. По кухне прошелся звук хруста.

С каждой секундой, что Бу Фан пропускал через них внутреннюю энергию трещины увеличились. Кусок за куском льда падал на землю, пока последний из них со звонким крянг, не отстал от полупрозрачных легких дракона.

По кухне тут же распространился сладкий и одновременно дикий.

Все легкое дракона было размером с кухонную раковину. Довольно небольшой размер для того, что именуется легким дракона. Но это было больше чем было необходимо.

В руках Бу Фана снова замелькал нож из кости дракона. Другие ножи потребовали бы от Бу Фана гораздо больше усилий , что это быстро ,s отрезать затвердевшие от мороза косчк легкого морозного дракона.

Тем не менее у Бу Фана получалось это быстро проворно. Кусок за куском он отрезал порции от легкого дракона пока в конце не остался самый лучший куосок.

Затем Бу Фан взял оставшийся сияющий словно драгоценный камень кусок льда и показал на нем свое мастерство техникой нарезки, превратив лед в заготовку для мороженного.

Полученная заготовка тут же отправилась внутрь легких, как бы начиняя ее. От этого от

легких стали распространяться волны холода.

Так же Бу Фан с помощью мастерства нарезки выточил из льда ледяной купол.

Из легких удалились все нервы и вены, освобождая тонкие бороздки.

С величайшей осторожностью Бу Фан взял драгоценный уксус, доверенный ему стариком и принялся заполнять канавки внутри рыбы драгоценной эссенции.

Холод распространяющийся от легких превращал уксус из духовных фруктов в лед.

Но рецепт был еще далек от завершения.

Взяв отрезанные ранее кусочки легкого Бу Фана принялся декорировать ими блюдо.

Взяв пожаренную полупрозрачную мякоть духовного фрукта, Бу Фан положил его сверху.

Причудливая игра света, обманывала глаз и заставляла верить, что блюдо будто светиться изнутри.

В довершении рецепта Бу Фан поместил на приготовленное морозное дыхание дракона хрустальный купол из льда. Это нужно было, чтобы сохранить его холодную температуру.

Блюдо было готово. Оно волновало и манило. Игра света создавала ощущение невесомости и нереальности.

Хотя рецепт был сложен, он не потребовал от Бу Фана много сил для приготовления. Разумеется, он требовал владения внутренней энергией и навыков нарезки и шинковки на таком уровне, что Ю Фу и Сяолонг никаким образом не смогли бы подступить к этому рецепту.

Даже искушенный Бу Фан несколько долгих секунд не мог отвести взгляд от получившегося морозного дыхания дракона.

С огромной неохотой Бу Фан покинул кухню. В руках у него был поднос с приготовленным блюдом.

За это время в ресторане успело столпиться множество посетителей. Все они, увидев сияющее блюдо в руках владельца Бу не могли справиться со своим любопытством и с нетерпением ждали какое же новое блюдо сегодня продемонстрирует маленький ресторанчик Фанг Фанг.

Ю Фу и Сяолонг также с нетерпением вытянули шеи. Для них каждое новое блюдо владельца Бу было целым событием, о котором люди потом говорили неделями.

Но сильнее всех был заинтересован добродушный пузатый старичок, несводящий недоверчивых глаз легких, накрытых хрустальным куполом. И испускающих поразительный очаровывающую игру света.

Он сам был поваром. И проделал весь этот долгий путь только потому что Е Цилинь сказала, что в этом ресторанчике готовят лучшее чем он. Империя легкого ветра не была такой огромной страной, чтобы как-то по другому взывать его интерес, потому сейчас.

Потому сощурился подозрительно глаза старик спросил, «Это ледяной купол?»

На уголках рта Бу Фана заиграла улыбка, «Это мое новое блюдо. Оно называется морозное дыхание дракона.»

Сказав это, Бу Фана поставил перед стариком блюдо и затем средним пальцем ударил по ледяному куполу.