

Глава 400 Золотая креветка что это ты делаешь?

Однажды Бу Фану уже доводилось готовить рыбу Фугу. И хотя нельзя сказать, что его успехи на этом поприще в прошлом мире были экстраординарными, он получил представление о том как именно следует готовить это блюдо. Мясо игольчатое рыбы было нежным и мягким. По текстуре оно напоминало мясо краба. Только в отличии от краба мясо игольчатой рыбы обладало куда более деликатным и глубоким ароматом.

В древние времена, даже если человек умирал после того, как попробовал игольчатую рыбу, люди говорили, что его смерть стоила того.

Но причина того, что люди умирали после этого лакомства заключалась исключительно в том, что повар неправильно приготовил блюдо. Могли забыть о какой-то ядовитой и железе или не до конца промыть внутренние органы рыбы.

Даже малейшей ошибки было достаточно, чтобы отправить гостя на тот свет.

Бу Фан тщательно подготовил игольчатую рыбы затмения грома и избавил ее от всех ядовитых желез.

Поэтому сейчас он мог целиком и полностью сосредоточиться на ее приготовлении.

Он поместил нарезанное мясо игольчатой рыбы на фарфоровый противень и , достав вино морозного сердца лотоса, распределил его по рыбе. Так образом заставив мясо мариноваться.

Вино проникало в текстуру мясо, делая его вид сверкающим и полупрозрачным. Распространяя в воздухе сладковато кисловато запах.

Следующим шагом Бу Фан достал из пространственного хранилища травы для того, чтобы приправить блюдо и размельчил их так, чтобы из них проступил зеленый сок.

Этот сок Бу Фан и разбрызгал вслед за вином по поверхности рыбы.

Как и вино зеленый сок начал просачиваться в мясо рыбы, изменяя ее текстуру. Теперь она уже не была такой блестящей как раньше. Цвет мяса немного потускнел.

Оставив мясо на противне, Бу Фан приступил к другим процесса. Он взял немного проточной горной воды и влил её в вок черной черепахи.

Золотой огонек пламени неба и земли стал более ярким, еще сильнее раскаляя черную сковородку.

Из нее тут же начал распространяться освежающий аромат.

Этот аромат был такой свежий, что мог в мгновение прояснить разум. .

Бу Фан положил свои руки на подносом с маринованным мясом и начал пропускать через мясо истинную энергию. Контролируя, чтобы все процессы происходили максимально оптимальным образом, и мясо как можно лучше пропиталось ароматами вина и специй.

К тому времени горная вода в черной сковородке уже закипела. Бу Фан промыл мясо игольчатой рыбы под холодной проточной горной водой и бросил его в закипающую альпийскую воду.

Ю Фу была поражена с какой точностью ее учитель исполнял все процессы. Он подбирал оптимальное время для того. Чтобы закончить каждый процесс, когда это было нужно.

Ее глаза были полны восхищения и уважения перед талантом Бу Фана.

Ей на глаза попала кожа игольчатой рыбы без дела оставленная на столе. Ю Фу подумала, что Бу Фан забыл о ней.

Она же подошла к ней и собиралась взять ее, чтобы выбросить прочь, как ее остановило внезапное.

«Что ты делаешь ? Я разве говорил тебе, избавиться от этой кожи!? Не делай то чего не нужно, будь внимательней.»

Ю Фу была немного ошарашена.

Неужели эта кожа была важным ингредиентом для блюда. Этого она никак не могла ожидать.

Она тут же отошла прочь, не смея не подчиниться своему учителю.

Тем временем, ошпарив рыбу и немного проварив мясо рыбы в кипящей горной воде, Бу Фан извлек мясо и вернул его обратно на поднос.

Получившийся бульон он слил из вока.

Бу Фан добавил в освободившуюся сковородку немного масла, и заставил пламя неба и земли вспыхнуть с новой силой.

Внутри он также добавил порошок из перемолотых специй.

Вскоре из вока начали доноситься побуждающие аппетит скворчащие звуки. Хотя аромат от специй нельзя назвать сильным, он все равно был сладковатым и насыщенным.

Бу Фан удалось добиться оптимальной комбинации специй, пробуждающую чувство голода..

Следом на сковородку легли промаринованные и ошпаренные кусочки игольчатой рыбы громового затмения.

Как только они легли на поверхность сковородки, в воздухе распространился божественный аромат. Он был необыкновенно изысканным и богатым. Он был настолько нежным, что проникал в самую суть души, заставляя каждого чувствовать упоение и восторг.

Когда аромат коснулся обоняния Ю Фу, она почувствовала словно попала на небеса. Это было сродни тому, чтобы увидеть чудо.

Следом Бу Фан влил в вок приготовленный бульон. Бульон равномерно распределился по поверхности рыбы.

Из пространственного хранилища Бу Фан достал кровавый гребень. С помощью золотого ножа дракона Бу Фан измельчил кровавый гребень на множество мелких частей.

Кровавый гребень был редким и драгоценным ингредиентом. Он был просто превосходной специей. Будучи высококачественной приправой,, он придал блюду не только пикантности, но и пропитал его своей духовной энергией, сделав аромат и вкус еще более глубоким и

насыщенным.

Бу Фан поднял свои руки и начал пропускать свою внутреннюю энергию через готовящееся блюдо.

Энергия Бу Фана была подобна множеству шелковых нитей пронизывающих каждый малейший ингредиент в блюде.

В нем больше не было и следа от яда, но тем не менее именно сейчас Бу Фан был сосредоточен как никогда.

Ведь именно сейчас определялось получится блюдо нежным и потрясающим по вкусу, или будет лишь среднестатистическим.

Любая мелочь могла решить судьбу того, что в итоге получится. Нельзя было отвлекаться ни на секунду.

Когда бульон приобрел насыщенный цвет, Бу Фан взял кожу иглобрюхой рыбы и нарезал ее на кусочки. После чего добавил ее в бульон.

Рыба шар громового затмения требовала к себе тщательного внимания.

Поэтому Бу Фан был сосредоточен только на процессе приготовления. Он должен был сделать так, чтобы ингредиенты соединились между собой максимально оптимальным способом. Контроль температуры, оптимального раскрытия каждого ингредиента — каждая мелочь могла стать решающей.

Видя насколько сосредоточен ее учитель, и понимая насколько важен сейчас этот процесс, Ю Фу и сама не смела даже лишний раз вдохнуть, чтобы отвлечь Бу Фана.

Внезапно золотое существо, что все это время спало на плече Бу Фана, оживилось и выдвинуло свои телескопические глаза, сосредоточив их на готовящемся блюде.

Золотая креветка подняла свои лапки серпы в воздух, но никто не обратил на нее внимание.

Для Бу Фана сейчас существовал только черный вок, в котором готовилась игольчатая рыба.

Тогда креветка проворно засеменила своими лапками, и спустилась вниз по плечу Бу Фана..

Бу Фан по-прежнему даже не замечал, что что-то изменилось. Во всей вселенной для него существовало только готовящееся блюдо.

Креветка выставило вперед свои глаза, рассматривая готовящийся бульон, он приобретал все более красноватый цвет.

Ее клешни лезвия задвигались проворнее, словно она была чем-то возбуждена. И оттолкнувшись от руки Бу Фана она прыгнула в воздух нацелившись прямо в кипящий бульон с игольчатой рыбой.

Плюмп!

Бу Фан не видел и не замечал ничего кроме готовящегося блюда и когда что-то упало и плюхнулось прямо в готовящийся бульон, он подскочил на месте от удивления.

Что это только что было!?

Когда креветка прыгала в вок, в воздухе она совершила сальто на триста шестьдесят градусов.

Неужели она приняла черный вок из панциря черной черепахи за бассейн.

Ю Фу открыла рот в удивлении. Она ее никогда раньше подобного не видела.

Неужели в этом мире есть такие ингредиенты, которые сами желают стать частью какого-то блюда.

Креветка проворно семенила по поверхности бульона своими золотыми клешнями, рассекая водное пространство.

Она явно наслаждалась этим купание.

«Что за !? Креветка, что это ты по твоему делаешь?»

Вскрикнул Бу Фан. Он был в шоке и не мог понять, что это только что было. Что заставило креветку прыгнуть прямо в готовящееся блюдо.

Это был первый раз, когда он видел нечто подобное.

Креветка явно наслаждалась происходящим и плавала в густом супе словно в бассейне.-

Он уже хотел поскорее достать это наглое существо из котелка. Как вдруг он почувствовал, что с блюдом начали происходить изменения.

Телепатическая связь с воком позволяла ему отслеживать каждое малейшее изменение, происходящее в блюде.

Золотая энергия, покрывающая креветку, отделилась от этого мелкого существа и начала пропитывать мясо игольчатой рыбы громового затмения.

Из за этого мясо становилось еще более нежным и мягким, а его вкус приобретал открывался еще более глубоко.

Каким-то образом креветка передавала блюду свою золотую энергию, делая его еще более экстраординарным.

На такую удачу Бу Фан никак не рассчитывал. Он был не мало удивлен такому повороту событий.

Чем дольше креветка плавала по бульону тем сильнее становилась, передаваемая ей духовная энергия.

Бу Фан достал креветку из котелка, когда золотистая энергия, которой она напитала мясо рыбы стала слишком густой.

Нельзя было позволить, чтобы этой энергии стало слишком много.

Когда Бу Фан вычерпнул наглое золотое создание, креветка недовольно завращала глаза, демонстрируя свое нежелание покидать только что обретенный бассейн.

«Эй, если ты сейчас не успокоишься, то из второстепенного блюда я сделаю тебя главным? Ты меня поняла?»

Но, как бы то ни было, все протесты и недовольство были разбиты об одно замечание Бу Фана.

Креветка как будто бы поняла слова Бу Фана, и тут же свернулась клубочком,

Бу Фан вернул наглое существо на уже облюбованное креветкой место у него на плече.

С неожиданным ингредиентом аромат исходящий от блюда стал еще более потрясающим и соблазнительным.

Те, кто стоял за пределами кухни беспомощно глотали слюну. Они не могли дождаться, чтобы поскорее увидеть, что же получилось у того повара.

Но одно было ясно точно, даже не пробуя блюдо, приготовленное Бу Фаном, каждый мог с уверенностью сказать, это блюдо во много крат превосходило все, что готовились повара в императорском дворце.

Даже змеиная императрица не могла дождаться того момента, когда он попробует это блюда. А ведь она был сверхсуществом, уже почти достигшим статуса демиурга, и долгое время могла обходиться вообще без какой либо пищи.

Что же мог приготовить этот паренек настолько искушающее, что она почти потеряла всякое обладание от ожидания.

Напряженные взгляды всех были сосредоточены на дверях в кухню.

Довольно долгое время ничего не происходило. И только усиливающийся аромат, говорил об кипящей внутри работе.

Ожидание становилось просто непереносимой пыткой. Всем не терпелось попробовать это блюдо. Ожидающие чувствовали себя путниками в пустыне, в трех метрах от оазиса с прохладной питьевой водой.

Внезапно, двери на кухню открылись. И соблазнительный аромат, вырвавшийся от туда, был еще более соблазнительный и богаты, чем они учуяли раньше.