

Глава 775 - Вперед Шримпи!

Нож Теней двигался достаточно быстро, чтобы разрезать даже тени.

Этот кухонный нож был знаменитым ножом, и с помощью именно этого ножа Янь Юй смог раскрыть свой выдающийся талант, что позволило ему перелезть через многочисленных противников.

Конечно, одна из причин, по которой он смог остаться на вершине рейтинга, заключалась в том, что его противники не отдавали всего себя. Однако благодаря этому ножу, Янь Юй улучшал свои навыки, делая их филигранными. Это показывало, как важен хороший кухонный нож для шеф-повара.

Восьмилепестковый Снежный Лотос в руке Янь Юй был наполнен духовной энергией. Когда он смотрел на свет, отражавшийся от ослепительного снежного лотоса, его глаза словно затуманивались.

За этот Снежный Лотос ему пришлось заплатить огромную цену. А всё потому, что как только он начал свое кулинарное путешествие, Янь Юй полюбил готовить. Встречая всякий раз хорошие ингредиенты, у него в голове возникала фанатичная мысль его заполучить.

Это было совершенно не похоже на его личность в Святой Земле Древнего Нефрита. Может быть, Янь Юй и не испытывал никаких чувств к Долине Обжорства, но он определенно любил готовить.

Это было потому, что он уже потерялся в мире кулинарии.

Сегодняшний вызов не только предоставлял ему шанс выжить, но и шанс проявить себя.

Свет ножа почти бесследно исчез, прорезавшись мимо с яркой вспышкой. После этого восемь лепестков Снежного Лотоса опустились вниз.

Как только восемь лепестков отделились от основного тела, они начали парить в воздухе и медленно опускаться на заранее подготовленную фарфоровую тарелку. Они были похожи на осколки льда, тонкие, как бумага, и казалось, что они растают в следующую секунду.

Затем истинная энергия Янь Юя хлынула наружу подобно шелку, защищая все восемь лепестков, которые были тонкими, как крылья цикады.

Затем кухонный нож в его руке начал разбираться с этим лотосом.

Свет клинка был бесследен. Молочно-белый Снежный Лотос был разрезан на куски в одно мгновение, и из него потекла белая жидкость.

Глаза Янь Юя были острыми, а руки быстрыми. Вытащив нефритовую чашу, он подставил её под жидкость, вытекающую из снежного лотоса.

Густой аромат исходил из этой молочно-белой жидкости, принося с собой волну спокойного аромата. Этот аромат витал в воздухе, мягкий, как шелковая ткань, заставляя сердце людей непроизвольно расслабляться.

Эта молочно-белая жидкость, рассеивающая спокойный аромат, была эссенцией этой восьмилепестковой лекарственной травы. Его сущность, казалось, время от времени излучала

сияние.

Из-за этого сияния, многие стали терять контроль над собой и бросать косые взгляды на чашу.

Что же касается Янь Юй, то на его лице появилось опьяняющее выражение лица.

Он поднял лепестки и осторожно положил их на край нефритовой чаши. В этот момент лепестки словно ожили, втягивая молочно-белую жидкость в нефритовую чашу.

После этого Янь Юй начал делать начинку для пельменей.

Он выложил много высококачественных ингредиентов. Хотя они были не столь высокого качества, как восьмилепестковый Снежный Лотос, многие из них считались редкими.

Нож Теней, казалось, подталкивал технику резки Янь Юй к самому полному ее потенциалу. Зрители вообще не видели движений ножа, только вспышки. Они лишь видели, как Янь Юй размахивает рукой, а свет клинка сияет повсюду. Следующее, что они узнали, это то, что все ингредиенты были измельчены.

Мясо духовных зверей, лекарственные травы и все остальное смешалось вместе. Цвет смешанных ингредиентов был несравненно ослепительным.

Добавив немного льда, он принялся месить.

В этот момент у Янь Юя наконец-то появилось настроение поднять голову. Ему было любопытно узнать, какие ингредиенты применит Бу Фан, чтобы противостоять его Снежному Лотосу.

И когда Бу Фан достал свои ингредиенты все замерли. Они были шокированы ингредиентами, которые он достал.

Качество ингредиентов было не низким, но они уступали в качестве ингредиентам Янь Юй. Кроме того, Бу Фан не вынул ни одного ингредиента, который мог бы сравниться со Снежным Лотосом.

Публика была немного разочарована, а некоторые даже с сожалением покачали головами.

Как и ожидалось, поскольку он не мог использовать мясо Таоте, Бу Фан проиграл бы без вопросов. Как обычные ингредиенты могли победить Снежный Лотос Янь Юя?

Однако среди собравшихся было много великих поваров, которые были причислены к разряду гурманов.

Обычный человек не увидел бы ничего особенного в ингредиентах Бу Фана, но повара сразу отметили особенность.

Он достал довольно разнообразные виды ингредиентов. Смешивая такого огромное количество различных ингредиентов, это было огромное испытание для шеф-повара.

Если даже один ингредиент не был приготовлен должным образом, вкус всего блюда был бы испорчен.

Выйдя из ресторана, Лю Цзяли глубоко вдохнула холодного воздуха. — Этот Бу Фана очень смелый. Он смеет так готовить.

Сидевший в сторонке Вэньрен Шан улыбался, попивая вино: — Для него это нормально. Его талант ни с чем не сравним, а его творчество-это то, с чем мы с тобой не можем соперничать. А еще у него есть мужество. Его мужество идти вперед-вот что меня в нем больше всего восхищает.

Однако, Вэньрен Шан помолчал и вдруг сбитый глоток вина. Жидкость потекла по его горлу, когда он сглотнул. Когда он был удовлетворен, то удовлетворенно вздохнул. Он не смог сдержаться и громко рассмеялся.

— Ну и что? — спросила Лю Цзяли.

Вэньрен Шан вытер рот и тихонько выдохнул воздух, наполненный запахом алкоголя.

— Я чувствую, что цель этого парня - Великий Звездный Океан.

Услышав эти слова, Лю Цзяли закатила глаза.

Лицо Му Чэна было суровым и осторожно потеряв книгу в другой руке, сказал. — Если это так, то его шансы на победу сильно возрастут...

Услышав это, Лю Цзяли снова закатила глаза.

...

Смотря на огромное количество ингредиентов, в глазах Бу Фана вспыхнул огонек. Его было так много, что обычный повар не осмелился бы легко прикоснуться к нему.

Чтобы сделать начинку для пельменей, очевидно, нужно было смешать все эти ингредиенты вместе. Для каждого отдельного ингредиента существовали строгие требования по вкусу и текстуре, поэтому, если не удавалась смесь нужной текстуры, то и все блюдо пойдет насмарку.

Бу Фан не мог потерпеть неудачу, потому что этот поединок был очень важен для него.

Зеленый дым за клубился вокруг руки Бу Фана и в ней возникла черная сковородка. Он сделал шаг назад и открыв рот, выплюнул сгусток красно-золотого пламени, отчего вода в сковороде мгновенно закипела.

Затем он повернул голову и посмотрел на Шримпи, который лежал у него на плече и пускал пузыри.

Шримпи все это время бездельничал. Когда Бу Фан поднял его, он сказал: — Будь хорошим и прими ванну.

Сказав это, Бу Фан протянул руку и нежно погладил Шримпи по голове.

Огромные глаза Шримпи закружились, словно он не знал, что происходит в этом мире. Однако в следующее мгновение Бу Фан ослабил свою хватку.

Тело Шримпи начало падать в кипящую и дымящуюся черную сковородку.

С громким шлепком вода брызнула во все стороны.

Все глубоко вдохнули холодный воздух.

«О боже мой! Он что, хочет сварить эту креветку?»

Но Бу Фану было всё равно на их мнение. «Сварить Шримпи? Пока я не добавлю Абиссальный Соус Чили, Шримпи будет все равно. Чем выше температура, тем комфортнее ему будет».

Через некоторое время золотая энергия, которая рассеивалась из его тела, становилась все плотнее и плотнее.

Гул...

Зеленый дым закружился вокруг руки Бу Фана, и в следующее мгновение в его руке появился черный как смоль Кухонный Нож из Золотой Драконьей Кости.

Мышцы на его ладони задвигались, а кухонный нож начал вращаться. Немного повозившись, кухонный нож щелкнул, и ингредиенты разлетелись в воздухе.

В следующий момент Бу Фан продемонстрировал свою технику резки.

Метеоритная Техника резки была полностью им освоена. Прибавив к этому возможность использовать девятый клинок из Техники Тринадцати Клинков, скорей всего Бу Фан смог бы уже одолеть любого в Долине Обжорства.

Все ошеломленно смотрели на летающий кухонный нож Бу Фана. Подобно движущимся облакам и воде, все нарезанные ингредиенты с плеском падали в сковородку.

Затем под ножом Бу Фана оказалась зажата птица. Взмахнув кухонным ножом, послышался резкий звук и мясо, вместе с костями были разделены.

С пухлой рыбой поступили точно так же, когда ее рыбья чешуя взлетела в воздух. Рыбья кость и мясо были аккуратно разделены.

Зрители ошеломлённо смотрели на кулинарное искусство Бу Фана и словно видели, как вокруг него сияло несколько огоньков. Казалось, что падающие звезды летали по небу, когда ингредиенты превращались в клочья.

Всплеск!

Шримпи перебирал своими ногами в сковороде. Его огромные глаза вращались вокруг, а он свободно плавал и нарезал круги. Он даже сделал несколько сальто. Казалось, он весело играет. Его длинные щупальца слегка покачивались, показывая счастье, которое он чувствовал в своем сердце.

Кусочки золотой энергии разлетелись вокруг и словно вливались в ингредиенты.

Через некоторое время Бу Фан начал доставать все ингредиенты из сковороды.

Затем эти ингредиенты были погружены в холодную воду. Они уже были хорошо приготовлены. Вместе с энергией, исходящей от тела Шримпи, они стали необычайно ослепительными и привлекательными.

Другие не знали о таинственных способностях Шримпи. Однако Бу Фан никак не мог этого не знать.

Придвинув к себе огромную кастрюлю со всеми ингредиентами, он начал месить тесто.

Он достал яйцо духовного зверя размером с два кулака. На скорлупе этого яйца имелось множество светло-зеленых точек.

Бу Фан мягко стукнул тыльной стороной кухонного ножа и расколол яичную скорлупу.

Истинная энергия в руках Бу Фана начала вращаться вокруг него. Яйцо было перемешано в скорлупе, прежде чем Бу Фан равномерно разлил его по всей начинке пельменей. После этого он продолжил месить тесто.

Янь Юй уже закончил с начинкой для пельменей. Он смешал свой Снежный Лотос с начинкой, отчего та стала излучать ослепительный блеск. Это было захватывающе и ослепительно.

Сравнивая обычную начинку Бу фана со его собственной, Янь Юй почувствовал самодовольство. Уголки его рта поползли вверх, когда он уверенно ухмыльнулся.

— Без ингредиента уровня моего Снежного Лотоса ты лишь тратишь время. — Холодно усмехнулся Янь Юй.

Затем он подтащил к себе сверток с мукой. Когда он размял ее ладонью, она превратилась в пухлую кожу пельменей.

Янь Юй поднял голову и дьявольски улыбнулся.

Упаковка была закончена в одно мгновение, и на каждой пельмешке появилось двенадцать ровных складок.

Издавна Бу Фан тоже принялся тщательно заворачивать пельмени.

Все затаили дыхание и стали внимательней наблюдать. Завершающая стадия поединка вот-вот начнётся.

<http://tl.rulate.ru/book/4793/790604>