

Глава 776 - Пельмени Четырёх Сезонов против Хрустальных Пельменей из Снежного Лотоса

Для Бу Фана и Янь Юя завернуть пельмени было совсем не сложно.

Их движения выглядели одинаковыми, однако действия Янь Юя были гораздо более упорядоченными, чем действия Бу Фана.

Движения Бу Фана не были быстрыми, но когда люди смотрели на него, их сердца становились теплыми, и они чувствовали себя счастливыми. Они словно наблюдали, как кто-то создает произведение искусства.

С другой стороны, движения Янь Юя были другими. Его действия были похожи на представление.

Время шло, и они заворачивали все больше и больше пельменей.

Янь Юй время от времени поднимал взгляд холодный взгляд на Бу Фана.

Одним движением запястья в его руке возник двенадцатигранный пельмень.

Бу Фан заворачивал традиционные пельмени в форме полумесяца. Пельмени выглядели изящными, как полумесяц. Хотя люди не чувствовали себя шокированными, когда они смотрели на него, Бу Фан был вполне доволен ими.

Как только Бу Фан закончил заворачивать последний пельмень, он положил его на фарфоровую тарелку. Янь Юй давно закончил и спокойно наблюдал за Бу Фаном.

Перед Янь Юй, как распустившийся цветок, были разложены клеточки. Они выглядели потрясающе и завораживающе. Он уже заготовил сковороду и из-под неё вырывалось пламя.

Как шеф-повар особого класса, кухонные инструменты Янь Юя, естественно, не были обычными. Сковорода была сделана из ценных материалов. Это также позволило Янь Юю точно оценить ингредиенты, которые он готовил.

Когда горячая вода в сковороде закипела, густой пар устремился к небесам. Он затуманивал окружающее, когда попадал в глаза людей.

Когда пар ударил им в лицо, они почувствовали сладкий привкус во рту.

Ожидая, пока температура станет подходящей, Янь Юй достал ряды паровых корзин. Корзины были небольшими, но были сделаны из материалов высшего качества.

Янь Юй один за другим клал в корзину свои пельмени. На дне паровой корзины были разбросаны душистые листья лекарственных трав, и блестящие сочные и зеленые листья испускали ослепительный свет.

Положив в корзину все пельмени он поставил её над сковородой и начал пропаривать.

Закончив все это, Янь Юй отошел назад и глубоко вздохнул.

Он всегда выглядел уверенным в себе человеком, но когда дело касалось Бу Фана, он не смел расслабляться.

От этого поединка зависело его будущее. Если он потерпит неудачу, Чу Чаншэн убьет его. Но

он верил, что если победит Бу Фана, то Чу Чаншэн отпустит его невредимым.

Так что, несмотря ни на что, он должен был выиграть этот поединок!

Он не был похож на Оуян Чэньфэна и остальных. Он был Янь Юй, шеф-повар особого класса, и его имя первым высвечивалось на Скрижали Чревоугодия!

Приготовление пельменей на пару таким образом позволит начинке сохранить свой первоначальный вкус. Аромат Снежного Лотоса распространится по каждой частице пельменей.

Янь Юй достал фарфоровую тарелку. Пока парились пельмени он приступил к приготовлению соуса. Пельменям должны были подаваться с соусом.

У многих поваров возникали проблемы при приготовления соуса для пельменей, но не у Янь Юй.

Вытащив огромный фарфоровый кувшин, он открыл крышку. Поднялась волна густого аромата. Он пах уксусом. Этот уксусный аромат не был резким, поэтому и был очень привлекательным. Было очевидно, что этот уксус не был обычным.

Янь Юй осторожно взял бамбуковую чашку и зачерпнул уксуса из фарфорового кувшина.

Налив уксус в белую нефритовую чашу, Янь Юй стал добавлять в нее различные ингредиенты.

Конечно, уксус был самой важной приправой.

Он добавил немного специй, отчего вкус соуса стал еще более взрывным.

Когда соус был готов, он отставил его в сторону и его взгляд упал на корзину, откуда постепенно выходил пар.

Аромат пельменей наконец рассеялся.

Весь ресторан вскоре наполнился этим ароматом. Все невольно втянули носом воздух, жадно вдыхая его аромат.

Внутри этого аромата была волна ледяной энергии, которая не позволяла остановиться. Это был запах Снежного Лотоса!

Плюх! Плюх! Плюх!

Пока люди наслаждались ароматом, раздавался звук падающей еды в горячее масло. Люди невольно обратили свои взоры к источнику звука.

Зрители были потрясены увиденным и переведя взгляды увидели, что Бу Фан окунал свои пельмени в масло в сковородке.

Все тело Шримпи дымилось, но он продолжал лежать на плече Бу Фана.

Черная сковородка была наполнена маслом и в неё Бу Фан закидывал пельмени. Вскоре пельмени начали обжариваться, а из масла подниматься и шипеть пузырьки.

Пельменей мгновенно покрылись мутновато-желтым оттенком.

Бу Фан взялся за палочки и периодически переворачивал пельмени.

Бу Фан на самом деле намеревался приготовить жареные пельмени.

Жареные пельмени ... хотя пельмени получались вкусными, гладкая и нежная текстура пельменей терялась. Он уже итак уступал Янь Юй в ингредиенте для начинки пельменей, а теперь он даже жарил их.

Он определенно проиграет!

Люди стали досадливо качать головами, когда увидели, что Бу Фан решил жарить пельмени.

Когда Янь Юй увидел, что Бу Фан жарит пельмени, в его глазах вспыхнул огонек. Уголок его рта приподнялся, показывая возбужденную ухмылку. — Ну что за идиот! Пытаешься победить меня жареными пельменями?

В следующее мгновение он резко ударил по корзине над своей сковородкой.

Истинная энергия хлынула вперед, мгновенно попав в корзину. С жужжащим звуком изнутри выкатился пар, рассеиваясь повсюду из маленьких трещин на корзине.

Через мгновение снова раздался громкий плеск воды.

Янь Юй замер, подняв голову. Когда он оглянулся, его глаза мгновенно сузились, увидев, что Бу Фан изменил свой стиль приготовления.

На этот раз он стал варить пельмени!

«Что этот парень задумал? Он хочет сделать несколько видов пельменей?»

Как бы подтверждая его догадку, следующие действия Бу Фана вызвали всеобщее возмущение.

И Бу Фан действительно готовил другой вид пельменей.

Аромат распространился во все стороны, когда пельмени стали доставать из сковороды. Затем сверху была поставлена паровая корзина.

Бу Фан заготовил много разных видов пельменей.

Окружающие зрители испытывали оторопь и замешательство.

Те кто думал, будто видел Бу Фана насквозь, были шокированы. На самом деле он готовил разные виды пельменей. Хотел ли он смешать их всех в одном блюде?

Бу Фан взмахнул рукой и в тот же миг на его ладони появилась огромная круглая фарфоровая тарелка. Он положил на неё приготовленные пельмени. Голубое и белое на фарфоровой тарелке переплеталось и выглядело всё очень изысканно.

Он аккуратно разложил пельмени—жареные на сковороде в углу, жареные во фритюре в противоположном углу, вареные в следующем углу и вареные на пару в последнем углу.

Серьезное выражение застыло на лице Янь Юя. Однако в данный момент у него не было никакого желания заботиться о Бу Фане.

Он снова стукнул по своей корзине с пельменями и истинная энергия мгновенно хлынула наружу. Пар, который шел из верхней части корзины исчез.

Затем Янь Юй убрал корзину от сковороды.

Бу Фан тоже достал тарелку с пельменями и поставил ее на прилавок.

Посреди тарелок обоих поваров находилось пустое место, место, куда оба должны были налить соуса.

Пельмени обязательно должны были подаваться с соусом. С этим требованием согласились и Бу Фан и Янь Юй.

Что касается соуса...

Уголки рта Бу Фана поползли вверх, когда он достал соус чили. Он зачерпнул ложкой и вылил в фарфоровую чашку.

Что может быть более подходящим для основы соуса, чем бездонный соус чили?

Слегка покачивая фарфоровую чашу, черно-красный соус в чаше испускал волну пленительного аромата. Любой, кто уловил бы его запах, определенно захотел бы понюхать его еще больше.

Наливая соус в центр фарфоровой тарелки, раздался шлепающий звук. Бу Фан закончил готовить свое блюдо.

Бу Фан сорвал с волос ленту и те рассыпались по ветру. Это было похоже на мокрую ткань, расстилающуюся позади него.

Свет в его глазах стал более ярким и посмотрев на Янь Юй, он вымолвил. — Пельмени Полумесяцы Четырёх Сезонов ... готовы.

Янь Юй тоже вытер руки, и густой аромат хлынул вперед, когда вокруг за клубился пар.

Он открыл рот и громко сказал: — Хрустальные Пельмени из Снежного Лотоса ... готовы!