

Глава 79.

Цинь Янь взяла большую чашу и решила попробовать один из рецептов, которые были в рукописях.

Для того, чтобы получить максимальный эффект, нужно было правильно сочетать все восемь субстанций. Последовательность сочетания субстанций зависела от типа готового блюда, в которое они добавлялись и должна была строго соблюдаться. Проще говоря, если кто-нибудь получит доступ к субстанциям – не факт, что он получит эффект выносливости.

«Син Хэн, ступай с братом Чжиу Ли, сестра приготовит тебе кое-что»

Син Хэн взволнованно захлопал в ладоши и сказал: «Еда, которую папа здесь готовил, всегда была самой вкусной, я буду ждать!»

Цинь Янь для начала выбрала самый простой рецепт, который увеличивал выносливость – «Звезды Семян».

В этом рецепте требовался лишь один ингредиент – жирная рыба. Такую рыбу можно было найти в любой лавке, к тому же в комнате ингредиентов в башне была целая тонна жирной рыбы – ее специально разводили в кулинарных целях. Цинь Янь попросила Чжиу Ли поймать для нее одну. В ее сознании тут же всплыла информация: «Жирная рыба, 16 единиц энергии Духа»

Эту информацию ей дала древняя чаша.

С помощью чаши можно узнать точное количество энергии в любом блюде.

Обычно кулинарные Мастера Духа могли чувствовать энергию внутри продуктов только в категориях «много», «мало» или «средне».

Цинь Янь умертвила рыбу и выпотрошила ее, а затем нарезала на кусочки. Затем она добавила имбирь, лук и красный перец.

Чашу с ингредиентами она отнесла в комнату для приготовления и сделала все так, как было написано в рецепте.

Печь, в которой она собиралась готовить, была необычной – это была печь синего ранга.

Это означало, что печь автоматически зажигает огонь и сама регулирует температуру на основе указаний, установленных поваром: высокую, среднюю или низкую. Вскоре Цинь Янь уже доставала аппетитные кусочки из печи.

Когда она аккуратно поставила чашу с готовым блюдом на стол, в ее голове появилась информация: «Жирные рыбные ломтики, 10 единиц энергии Духа»

Ура! Ей удалось создать свое первое блюдо, которое обладало духовной энергией!

Чжиу Ли неожиданно для себя заметил, что тоже может определять энергию Духа в еде и почувствовал себя счастливым.

Обычный человек в процессе приготовления мог легко потерять всю энергию Духа, которая содержалась в ингредиентах.

Для того, чтобы стать шеф-поваром, нужно постоянно практиковать приготовление блюд методом проб и ошибок, поддерживать уровень мастерства, который уже достигнут. Если этого не делать, то обычный повар никогда не станет шеф-поваром и не будет полезен в своей профессии.

Цинь Янь задумалась: «Так-с, энергия Духа до приготовления составляла 16 единиц, а после приготовления осталось только 10. Неплохой результат, как раз укладывается в рамки умений кулинарного Мастера базового уровня. Неплохой результат!»

Син Хэн нетерпеливо ходил вокруг: «Сестра, я хочу есть, сестра, давай скорее...»

Цинь Янь попробовала приготовленное ею блюдо и убедилась, что оно получилось вкусным, прежде чем накормить им Син Хэна. Мальчишка с удовольствием поедал то, что было в чаше. В конце концов, с едой, богатой энергией Духа, не могло соперничать ни одно обычное блюдо, каким бы вкусным оно ни было.

Однако обычные люди редко употребляли пищу с энергией Духа. В поместье Хуаней даже Мастера делали это не так часто.

Син Хэн мог наслаждаться такими деликатесами лишь тогда, когда ему разрешалось войти в башню Традиционного Супа.

«Ну как, вкусно сестра приготовила?»

«Да!»

«Хочешь приходить сюда чаще, чтобы кушать такую вкуснятину?»

«Да!»

Цинь Янь довольно улыбнулась. Наконец-то она заслужила его расположение и теперь может чему-то его научить. Она сделает все, что в ее силах, чтобы развивать его мастерство, и вслед за своим Мастером расцветет и дом Хуаней.

Чжиу Ли одобрительно смотрел на Цинь Янь и, когда она тоже взглянула на него, поднял большой палец вверх и улыбнулся.

«Чжиу Ли, к столу!»

<http://tl.rulate.ru/book/8319/179897>