

"Динь-динь... Поздравляем хозяина с активацией: Выбора уровня Бога!" "Вариант 1: Поступить в Академию Тоцуки и сосредоточиться на совершенствовании кулинарного мастерства." "Награда: Ускорение восстановления духа в 2 раза." "Вариант 2: Отклонить приглашение Накири Масаги и открыть собственный ресторан, чтобы основать свою собственную империю." "Награда: Ускорение восстановления физической силы в 2 раза." Накири Масаги растворилась в ярком лунном свете. Когда её фигура исчезла вдали, Шэнь Лан получил новое задание. Держа в руках приглашение от Накири Масаги, Шэнь Лан задумался. Теперь ему нужно было решить, какой путь выбрать. Неважно, пойдёт он в Тоцуки или нет. У него есть собственное пространство для обучения. Где бы он ни находился, пока он готов усердно трудиться, его кулинарные навыки будут неуклонно расти. Преподаватели в пространстве обучения, безусловно, в разы превосходят преподавателей Академии Тоцуки! Если открыть собственный ресторан, преимущество будет в том, что можно будет быть ближе к гостям, но самостоятельно вести ресторан будет очень хлопотно. Шэнь Лан долго размышлял и, наконец, принял решение. Пойти в Тоцуки учиться, потому что это предоставит ему благоприятную среду и атмосферу для обучения. Слишком рано вступать в настоящую битву. Сначала нужно заложить прочный фундамент... Вернувшись домой и погрузившись в сон, сознание Шэнь Лана переместилось в системное пространство. Стивен Чжоу, увидев Шэнь Лана, улыбнулся и произнёс: "Ты теперь гораздо крепче, чем когда я впервые тебя увидел." "Сегодня мы можем отдохнуть от кулинарных уроков." "Прекратить изучать кулинарию?" Шэнь Лан не совсем понимал, что имел в виду Стивен Чжоу. Стивен Чжоу улыбнулся и пояснил: "Разве я тебе не говорил раньше, что кухня, в которой я силен, это Кунг-Фу кухня?" "Раз это Кунг-Фу кухня, то ты должен систематически изучать Кунг-Фу!" "С сегодняшнего дня я буду учить тебя активировать внутреннюю силу в твоём теле. Шэнь Лан, подойди сюда, я тебе покажу." Шэнь Лан подошёл к Стиву Чжоу, и тот достал кусок говядины. Положив говядину на стол, Стивен Чжоу сконцентрировал свой взгляд, и в следующую секунду он взмахнул кулаком. В этот момент от Стивена Чжоу исходила невероятная мощь, и его кулаки, словно молния, обрушились на говядину. Фасции на поверхности говядины моментально разрушились под ударами кулаков. Меньше чем за минуту весь кусок говядины превратился в фарш. "Видите эту кучу фарша?" "Не важно, как вы будете резать мясо ножом, вы не сможете разрушить фасции и мышечные волокна говядины!" "Но с помощью внутренней силы я могу разбить все волокна говядины!" "Подождите минутку, я сделаю вам несколько фрикаделек из этого фарша, это моя фирменная еда - говяжьи фрикадельки." Стивен Чжоу был очень быстр, и вскоре он слепил из фарша говяжьи фрикадельки! Он бросил фрикадельки на пол. "Бах!" После того, как фрикадельки коснулись пола, они мгновенно отскочили. В этот момент они выглядели как теннисные мячи. Шэнь Лан был потрясён. Хотя говяжьи фрикадельки, приготовленные Стивеном Чжоу, обладали такой эластичностью, когда он смотрел "Бога кулинарии", Шэнь Лан не знал, как описать всё это, когда видел это своими глазами. Говядина считается одним из самых трудных видов мяса в обработке, потому что её мышечные волокна слишком жёсткие. Если её не обработать специальным образом, говядина будет очень твёрдой на вкус. Но теперь текстура говядины стала нежной и гладкой, как креветка, и ещё получила упругость, как резина. Это блин Кунг-Фу кухня? Это же читерство! Шэнь Лан теперь не знал, как описать чувства, которые он испытывал. Он чувствовал, что если освоит Кунг-Фу кухню, то, отправляясь в мир кулинарных войн, сможет легко победить слабых. И что с того, что вы мастерски владеете ножом? И что с того, что вы крутой повар-воке? Вы осмелитесь показать себя перед таким фантастическим способом приготовления? Я могу за пару минут заткнуть вам рот своей едой. Ладно? Когда Шэнь Лан ещё размышлял, Стивен Чжоу не остановил свои действия. Помимо "мочащихся" говяжьих фрикаделек, он приготовил ещё и простое блюдо - жареную яичницу. Стивен Чжоу использовал свою ладонь "Огненное Облако" для жарки яиц. Целая яичная скорлупа была поджарена до хрустящей корочки снаружи и осталась нежной внутри. Богатый аромат наполнил воздух. Закончив всё, Стивен Чжоу улыбнулся Шэнь Лану: "Вот вам и волшебство"

Кунг-Фу кухни!""Можете считать это читерством""Если вы будете соревноваться с обычными поварами, у Кунг-Фу кухни будет явное преимущество.""Потому что Кунг-Фу кухня может добиться того, чего не могут обычные методы приготовления.""Поэтому в этом и заключается прелесть Кунг-Фу кухни. Когда обычные повара сталкиваются с нами, им остаётся только винить свою плохую судьбу, потому что мы владеем Кунг-Фу кухней, а они нет!""Как вам мои слова?"Увидев, как Стивен Чжоу немного гордится собой, Шэнь Лан кивнул в знак согласия.Вы правы, кто может, тот может, а кто не может, тот не может. Эта Кунг-Фу кухня удивительна, я обязательно её выучу.

<http://tl.rulate.ru/book/110576/4167723>