```[Система Бога Кухни Последнего Дня]Хост: Линь Чжоу (низкоразвитое приматообразное существо)Сила: 12 (никчёмный, ты даже не можешь победить гвинейского фазанчика)Ловкость: 10 (острый цыплёнок, действительно острый цыплёнок)Интеллект: 6 (см. карбонатные приматообразные низшие организмы, лучше чем ничего)Естественное освобождениеНавыки готовки:Величие Бога Кухни: Все съедобные существа имеют устрашающий эффект и их уровень повреждения увеличивается на один уровень, а все существа, включённые в меню и предоставленные клиентам для еды, имеют эффект шипов на них.Фехтование: Ножи, пистолеты, мечи, алебарды, топоры, крюки и вилки могут быть использованы как инструменты. Как бог кухни апокалиптического будущего, он умеет во всех видах кулинарных навыков.Меню Бога Кухни: Все существа, включённые в меню Бога Кухни, увеличат своё повреждение на 50% и произведут неизбежный враждебный эффект.Как человек, который является богом кухни в будущем, он только хорош в готовке всех улучшенных ингредиентов - сделанных богом кухни, это должно быть высококачественным продуктом. Специальный уровень функции всех блюд +1, и индекс вкуса +1.Уровень сбора продуктов 1, уровень обработки продуктов 1, уровень ножевых навыков 1, уровень приправ 0, уровень контроля тепла 1, уровень открытия специальных функций 0, и уровень тарелки 0.Задача Бога Кухни: Как Бог Кухни, как ты можешь не иметь своих особенностей? Блюдо было выбрано как мастер кулинарии, и оно было похвалено 100 клиентами. Награда, случайный атрибутный пункт +1 (выпадение, обнаружение низкоуровневой приматообразной структуры мозга слишком просто, мышление запутано, временно заменено на интеллект +1), низкоуровневая возможность лотереи Системы Бога Кухни 1. Наказание за неудачу, под регулированием этой системы, ты можешь провалиться?Дом Апокалипсиса: 8 столов и 32 места.Очки: 0Линь Чжоу смотрел на это три раза, выглядя невежественно.Пробуждённые и улучшенные люди, пропагандируемые базовым городом весь день. На самом деле, большинство людей знают о них то, что они мощные, и они удивительные. Если ты хочешь спросить эволюционирующих людей, где они сильны? Обычные люди ничего не знают.Что касается Линь Чжоу, этого продукта, он всегда был новичком от начала до конца.Линь Чжоу начал размышлять над задачей овладения кулинарией Системы Бога Кухни, и после вкусив сладость освобождения своего таланта, он отнесся к этому серьёзно.Беспечно игнорируй наговоры системы.На самом деле, мастерство Линь Чжоу ограничивается наполнением желудков клиентов. Какие вкусные блюда ты можешь сделать с двумя видами приправ и немного порванной ламинарии, подобранной на пляже?Думать об этом, Линь Чжоу не мог не вздохнуть, тревожно.За дверью, дядя Тигр показал горсть тёмных мышц, и он напевал и напевал тяжёлый и большой черепичный горшок в двор, пот лился рекой, очевидно, не слишком тяжёлый.У Линь Чжоу тоже есть подобное. Он был в кухне десятилетиями. Он был наполовину закопан в землю. Он был тёмным и блестящим. Он принадлежал к продукции конвейера до катастрофы. Он использовался для копчения курицы и бекона. У него была своя очаг. Жаль, что он был куплен дедушкой. Я готовил солёную курицу один раз и был похоронен в углу с пеплом."Правильно! Солёная курица!!" Линь Чжоу хлопнул себя по бедру.Дядя Тигр вздрогнул и чуть не выбросил горшок, "Что, что курица?" "О, ничего, дядя Тигр, ничего!"Солёная курица - известный хакка блюдо до катаклизма. По легенде, она была случайно изобретена солёными рабочими в древнем солёном поле Хуйчжоу шестьсот лет назад для хранения продуктов. Маринованная курица ароматна и вкусна, и имеет уникальный вкус. Местный ресторан улучшил это блюдо, жаря сырую курицу с крупными зёрнами грубого соли, делая его более ароматным и вкусным, с мягкой кожей и нежным мясом.Также говорят, что солёная курица родилась из хакка солёного куриного блюда. В любом случае, независимо от происхождения, блюдо солёной курицы требует никаких других приправ, кроме курицы и соли. Вкус сам по себе достаточен!Просто сделай это!Линь Чжоу пришёл в 11-й рынок снова, "Босс? Есть ли большая морская соль?" "Да, 1,5 фунта циркуляционных очков, сколько?" "Сначала пятьдесят фунтов!" "Больше, сколько?" "Пятьдесят фунтов, почему нет?" Босс улыбнулся и расцвёл, "Есть некоторые! Я все хорошая соль после вторичной очистки и фильтрации! Зёрна как снег белые!" "О? Так хорошо? Так дешево?" Босс улыбнулся горько,

"Брат, мы яркие у моря. Зачем нам покупать какую-либо соль в этом внешнем городе? Идти на пляж, чтобы транспортировать несколько ведер морской воды и высушить соль на месяц, хотя он вкуснее и терпкий. Страдание, в конце концов, ты не должен тратить деньги!" Линь Чжоу почесал голову, он действительно не знал, что соль была очень дешевой вещью, и фунт соли был достаточно для полумесяца. "Хорошо, это только 50 фунтов." Босс спросил адрес, когда он провел картой и сказал, что он доставит его в магазин позже. Линь Чжоу кивнул с облегчением, "Босс, где я могу продать курицу?" Босс был удивлен и смотрел на Линь Чжоу странно, "Эм, там должен быть мясной стенд..." Когда я пришел в мясо-продающую область, я понял, почему соль-продающий босс имел такое странное выражение. "Босс, сколько ты думаешь курица?" Продавец курицы был худой человек с острым клювом обезьяны щеки, и он был равнодушен к ответу, "Одна курица триста и пять, и один большой петух! Сто сорок четыре полуразмерные курицы!" "Черт! Ты золотой петух?" Люди вокруг явно не удивлены, и сказали один за другим: "Маленький босс, хотите купить некоторых мышей? Они выращены на Chengnan Farm! Все они имеют толстые и сильные тела, варьируясь от более чем одного фунта до пяти фунтов! Один кусок семь к одному фунту!" "Приходите на бамбуковый кролик! Убедитесь, что нет обновлений! Мясо нежно! Двадцать! Считаем до десяти фунтов!" "Ты смеешь покупать курицы, проданные тонкой обезьяной? Мое сердце так темно! Вчера было восемьдесят один! Это было пятьдесят вчера!" Тонкая обезьяна прокляла с его горлом, "Иди, иди, куча Erdao дилеров, которые не выросли, что ты знаешь? Количество полуразмерных куриц в Shangcheng District поднялось до 371 сегодня! Не ешь его, если ты не можешь позволить себе!" Группа людей не выглядела красиво. Надолго, тонкая обезьяна вздохнула, "О, я зарабатываю три циркуляционных очка за курицу. Это даже не проходящие деньги от юга города. Куриное ферма на юге города была поражена в эти дни. Курицы почти умирают. Ты знаешь, что Li Da, который снабжал меня раньше?" "Ну, я знаю, я должен видеть его два раза." "Суицид! Из 3000 куриц, есть только шесть и половина мертвых." "...Группа торговцев вздохнула надолго." "Эй? Маленький босс, почему ты не идешь и посмотришь там?" человек напомнил. "Я сказал Liu, ты не обманываешь маленького босса? Они все обновленные гаджеты, которые могут быть съедены обычными людьми?" Da Liu ответил, "Разве нет еще жирных голубей? Обычные люди могут есть это, но они также могут увеличить свою силу и вкус свежее, чем курицы!" Вдруг пришло на ум Линь Чжоу, что система, казалось, указывала, что это было ограничено приготовлением обновленных существ. Подняв курицу, как и ожидалось, желтая слово мигало безудержно, "Предупреждение, пожалуйста, хост немедленно откажитесь от этого вида мусорного низшего существа! Предупреждение, пожалуйста, хост немедленно откажитесь от этого вида мусорного низшего существа, и он не может быть использован для приготовления! Как конец будущего Бога Кухни, вы должны иметь достоинство Бога Кухни!" Забудь об этом, измени другой. Обновленные животные и растения не могут быть наслаждены обычными людьми по некоторым причинам, но это еда и эволюционный топливо обновленных. Однако, некоторые виды не могут даже быть оценены обновленными. Например, жирная голова голубка является одним из них. Жирная голова голубка является новой формой, образованной обновленным гвинейским фазанчиком. Голова имеет форму голубка, но имеет лоб, как большая гусыня. Он также называется жирная голова голубка. Опухоль, подобная лбу жирной головы голубки содержит токсины, которые могут вызвать диарею. Хотя он вкусный, он также отвергается обновленными, потому что жирная голова голубка является самым низким уровнем обновленного организма и может обеспечить мало энергии для обновленного человека. Этот токсин диареи в основном эквивалентен смертельному токсину для обычных людей. Даже если он может быть полностью удален после лечения, он не может быть принят обычными людьми. До катаклизма, все знали, что иглобрюх был высокотоксичным и вкусным, и только несколько людей были в состоянии собраться мужеством, чтобы насладиться иглобрюхом. Вкус гвинейского фазанчика сопоставим с курицей, и это не стоит риска. Что еще, мышечное мясо намного дешевле, чем гвинейский фазанчик, нежно и ароматно, и есть эту вещь на риск коллапса и смерти не стоит потери. Спасибо за чтение этой истории на

wuxiamtl.com. Ваша поддержка позволяет нам держать сайт работающим!``

<http://tl.rulate.ru/book/113020/4671521>