

Шеф-повар Ло посмотрел на нее с презрением и холодно улыбнулся:

- Что? Никогда такого не видели?

Фэн Сяо вздохнула и покачала головой:

- Совершенно случайно, но у меня тоже есть эти две вещи!

Шеф-повар Ло закатил глаза:

- Вам уже пора признаться, а вы все еще дуετε в воловью шкуру*, это уже интересно!

Фэн Сяо беспомощно вздохнула:

- Я имею в виду, у меня действительно есть эти две вещи!

Лицо шеф-повара Ло потемнело, он был очень мрачен:

- Хорошо, тогда вытащите их на всеобщее обозрение!

- Ну раз вы так просите, придется мне показать... - Фэн Сяо улыбнулась и шагнула в сторону поля.

Все посмотрели друг на друга, эта сцена была им уже знакома, когда она только что доставала соевые бобы, она, казалось, делала подобные вещи, может быть...

Едва у них забрезжила эта мысль, как Фэн Сяо встала перед двумя пустыми полями, а затем махнула правой рукой. Ситуация повторилась. После вспышки ослепительного белого света появились два новых участка поля!

Толпа судорожно вдохнула, полностью ошеломленная! Это был еще больший шок, чем соевые бобы пятого уровня!

- Боже мой, весь акр поля засеян заморскими перцами, верно?

- Рядом с ним есть акр, кажется, что все они – масличные перцы, почти такие же, как перцы, выращенные в храме Сюшань!

- Разве это возможно? Разве шеф-повар Ло не сказал, что только храм Сюшань может выращивать масличные перцы необычайного качества, которые нельзя вырастить где-либо

еще?

- Ходят слухи, что заморские перцы также могут быть выращены только в Западном Шу, а в других местах его невозможно культивировать!

- Может, они просто выглядят похоже?

“.....”

Пока все яростно спорили, шеф-повар Ло быстро подошел к полю перцев, наклонился, сорвал один из заморских перцев и внимательно осмотрел:

- Невозможно, это абсолютно невозможно! Это похоже на заморский перец, но его вкус должен быть, безусловно, намного хуже!

С этими словами он откусил кусочек. В одно мгновение онемение резко обрушилось на его лоб, лицо мгновенно покраснело, губы задрожали, а на лице было выражения неверия.

Фен Цинью вышел вперед и с любопытством спросил:

- Шеф-повар Ло, это действительно заморский перец?

Шеф-повар Ло был ошеломлен, он словно потерял дар речи. Фен Цинью потерял терпение, поэтому он нагнулся и сорвал перец, положил его в рот, откусил, и в следующую секунду подпрыгнул:

- Черт возьми! Такой острый вкус, это определенно заморский перец!

Услышав это, три повара с факультета духовной кулинарии тоже подбежали, чтобы попробовать перец, впадая в экстаз один за другим.

- Действительно заморский перец! Действительно масляный перец, как в храме Сюшань! Когда я учился искусству у своего мастера, мне повезло попробовать эти два превосходных духовных материала. Это абсолютно тот же вкус! - взволнованно сказал шеф-повар Цай.

На этот раз весь Сад Тысячи Деликатесов вскипел!

- Оказывается, это правда!

- У учителя Фен действительно есть такие редкие заморские и масляные перцы, это так прекрасно!

- У шеф-повара Ло только маленький мешочек. А у нашего учителя Фен целый акр. Разве это не слишком круто?

- Учитель Фен заслуживает быть моим кумиром!

- Когда учитель Фен стала твоим кумиром?

- Только сейчас! А что, у вас другое мнение?

“.....”

Шеф-повар Ло чувствовал боль в щеках, словно его сильно ударили по лицу. Он лелеял эти духовные материалы как зеницу ока, а у нее случайно завалялся целый акр. Если это не пощечина ему, то что?

Фэн Сяо коснулась кончика носа и хмыкнула в сердце... Если мериться кухонной утварью, она может и уступить, но если сравнивать духовные материалы...

У нее были собраны сотни акров духовных материалов, которые Девятихвостая Огненная Лиса охраняла сто лет. Если она хотела чего-то хорошего, у нее это было.

Однако, ей все равно придется вести себя более сдержанно...

Если бы кто-нибудь услышал ее мысли в этот момент, он точно закатил бы глаза. Случайно махнув рукой, она вызвала поле бобов пятого уровня. Махнув еще раз – вызвала два акра лучшего перца. Если это называется быть сдержанным, то в этом мире нет ничего сдержанного!

Сюань Юаньчэ вздохнул с тайным облегчением, и уголок его губ приподнялся, образовав незаметную дугу, он знал, что его женщина не подведет его!

В это время со стороны Сиконга Шэн Цзе раздался смех:

- Теперь вы знаете, почему она покинула дворец?

Взгляд Сюань Юаньчэ, словно лезвие, устремился на него, слушая, как он продолжает говорить:

- Вы хотели эгоистично оставить ее во дворце, но никогда не думали, что она не будет там счастлива! Это вы заставили ее уйти!

Сердце Сюань Юаньчэ было потрясено, хотя он не хотел этого признавать, фраза Сиконга Шэн Цзе «это вы заставили ее уйти» надолго задержалась в его уме, как проклятие. Как будто в его сердце воткнули меч!

Подняв глаза, он снова посмотрел на сверкающую женщину в толпе. Она была настолько ослепительна, настолько свободна. Он действительно сможет сломать ей крылья и запереть ее во дворце?

Его кулаки резко сжались, и он холодно сказал:

- Это вопрос между мужем и женой, и никакая третья сторона не может вмешиваться!

На этот раз в сердце Сиконга Шэн Цзе был нанесен болезненный удар. По сравнению с Сюань Юаньчэ, он проиграл с самого начала, у стартовой линии. Они – супруги по закону, а как насчет него?

Его ослепительно яркие глаза, похожие на звезды, внезапно потускнели, изливая намек на бесконечную печаль.

Когда он поднял глаза и снова посмотрел на Фэн Сяо, она вернулась на место соревнований и начала готовить красное масло...

Чтобы получить красное масло, нужно разрезать перец на мелкие кусочки, нагреть масло, добавить имбирь и чеснок, а также порошок чили. В этом процессе цвет и насыщенность красного масла напрямую влияют на вкус Мапо тофу, поэтому это также очень важный шаг, не допускающий небрежности.

Поскольку красное масло медленно насыщалось ароматами, Сад Тысячи Деликатесов наполнился благоуханием. Просто вдыхая этот запах, каждый мог чувствовать его пряность, вкусовые рецепторы заставляли слюну бесконечно выделяться, а глаза зрителей были неподвижно прикованы к двум духовным поварам.

Последующие шаги у соперников не очень различались. Нужно было обжарить в соусе перец и фарш из мяса.

Что касается мясного фарша, то Фэн Сяо использовала свинину – единственную оставшуюся у нее духовную свинью. Шеф-повар Ло использовал говядину.

После этого в фарш добавили чеснок и перец, немного воды по вкусу, приправили, и оставили на слабом огне для загущения...

Сразу после этого настал важный момент открытия пресс-формы. Он определит успех тофу!

Первым, кто открыл форму, был шеф-повар Ло. Когда он медленно вынул форму и откинул марлю, каждому человеку был представлен цельный кусок тофу.

Все удивились.

- Отлично! Тофу аккуратный и эластичный, и это определенно высококачественный продукт!

- Это, должно быть, из-за нефритового жернова, тофу такой гладкий!

- Это достойно опытного духовного повара, просто необыкновенно!

- Не знаю, как получился тофу учителя Фен?

- Не обязательно! Я думаю, что соевый творог, приготовленный учителем Фен, лучше, чем у шеф-повара Ло!

- Давайте подождем и посмотрим!

<http://tl.rulate.ru/book/27903/870953>