

Глава 849. Как вкусно!

Ян Фань легонько взглянул на технику Пао Дин Цзе Нью начального уровня.

Теперь он, по-видимому, эффективен только для ингредиентов, которые потеряли свои жизни, а вероятность пробивания защиты для любых мясных ингредиентов напрямую достигла 100%.

У нормальных живых существ вероятность прорыва защиты составляет всего один процент, совсем не то!

Сердце Ян Фань стало немного холодным.

Описание умения настолько потрясающее, что ему придётся подождать, пока он не сможет практиковать эту технику ножа в царстве богов.

Но теперь мастерство Пао Дин Цзе Нью достигло только 100 баллов. Это связано с даром системы. Кажется, немного сложно достичь 100 000 баллов и более.

Что заставляло его чувствовать себя немного подавленным и озадаченным, так это то, что в прошлом, независимо от того, какие боевые навыки можно было объединить и укрепить с помощью удивительной системы друг друга, на этот раз он, казалось, в пролёте.

Техника ножа Пао Дин Цзе Нью не укреплялась и не сливалась с техниками боевых искусств меча, которые Ян Фань изучал раньше.

«Может ли эта ***ая система быть более надёжной? Почему в критические моменты она всегда подводит?» - Ян Фань мысленно плюнул в сердцах.

Он привык выбирать короткие пути и постоянно объединять свой опыт, чтобы быстро улучшить свои различные навыки и уровень совершенствования. Его менталитет уже расширился. Теперь его заставили вернуться к началу, и он сможет практиковать боевые искусства только шаг за шагом. Он уже давно отвык от такого.

«Динь! Обнаружено, что хост серьёзно неправильно понимает усиление слияния навыков. Чтобы предотвратить умственную отсталость мастера, я настоящим незамедлительно заявляю:

Секретные навыки разных профессий не могут быть объединены в разных профессиях. Навык ножа Пао Дин Цзе Нью принадлежит профессиональному умению Ученика Бога Кулинарии и не может быть объединён с боевыми искусствами и духовными навыками".

Ян Фань опешил.

Есть такое?

Если задуматься, кажется, что это действительно так. По крайней мере, боевые искусства и таинственные духовные навыки в его теле никогда не сливались друг с другом, а профессиональные навыки врачей, такие как навыки исцеления, кажутся нетронутыми.

Теперь кажется, что эта профессия шеф-повара остаётся такой же. Если вы хотите улучшить свои навыки и опыт, вы можете только получить больше навыков, связанных только с той же профессией.

Но вопрос в том, где взять профессиональные навыки шеф-повара?

Обычные повара не такие уж и крутые!

Эта Техника Ножа Пао Дин Цзе Нью, профессиональный секретный навык небесного уровня, и это не так просто, как убивать овец, коров и нарезать овощи.

Кроме того, что означало это "умственно отсталый мусорный бак" в системной подсказке? Проклинает ли эта ***ая система людей?

«Непослушная система! Не делай этого в следующий раз!»

Ян Фань колебался снова и снова, и, наконец, решил простить эту ***ую систему очень открыто.

Он взмахнул кухонным ножом и снова разрезал сущность плоти уровня Императора на столе.

«Вы берёте кухонный нож и используете навык ножа Пао Дин Цзе Нью, чтобы разрезать кусок эссенции плоти четырёхуровневого Императора демонов оленя. Вы ознакомились с текстурой и структурой эссенции мяса Императора демонов оленя. Искусство кулинарии +20, владение навыками +10 ".

«Вы берёте кухонный нож и используете навык ножа Пао Дин Цзе Шоу, чтобы разрезать кусок эссенции плоти четырёхуровневого Императора демонов оленя. Вы ознакомились с текстурой и структурой эссенции мяса четвёртого уровня Императора демонов оленя. Искусство кулинарии +20, владение навыками +10 ".

"..."

Поскольку это мясо уровня Императора, он может получать десять очков опыта каждый раз, когда разрезает его.

Более того, с постоянным применением навыка Пао Дин Цзе Нью, Ян Фань всё более и более привыкал к нему, когда он разрезал мясо Императора демонов четвёртого уровня перед собой.

Слэш!

Как будто нарезая тофу, никаких препятствий, и это очень просто, жёсткие препятствия, характерные для мяса монстра уровня Императора, полностью исчезли без следа.

В мгновение ока Ян Фань разделил предыдущие десять кусков сущности плоти Императорского уровня, каждый весом в катти, на две части, на тонкие кусочки, размером всего примерно половину катти каждый.

Затем Ян Фань убрал кухонный нож, достал секретный соус и начал мариновать и отбивать 20 ломтиков мяса уровня Императора перед приготовлением, следя за тем, чтобы каждый кусок мяса мог в достаточной степени впитать аромат соуса.

Позади него, после того как более 130 детей съели три кусочка куриных рисовых наггетсов, все они вздрогнули и икнули, сели на панцирь черепахи и обняли друг друга перед тем как заснуть.

Когда они спали, у них всё ещё текли слюни, и на их лицах была расслабленная и счастливая улыбка.

Сколько они себя помнят, они никогда не ели такой вкусной еды и никогда не ели так сытно.

Теперь, после еды и питья, напряжённое настроение ослабло, один за другим они перестали контролировать свою сонливость, послушно сидя на черепаховом панцире, группами по три или пять, обнимаясь друг с другом, и заснули.

- Хорошо пахнет! Очень вкусно!

- Да, я хочу это, я хочу это!

- Не ешь мою бабушку! Не ешь мою бабушку! Пожалуйста, не ешь нас!

"..."

Детские сны приходили и уходили один за другим. Услышав умоляющий голос одного из детей во сне, Ян Фань, мариновавший оленину, не мог не вздрогнуть, и невыразимая печаль внезапно поднялась из глубины его сердца.

Неудивительно.

Временный комфорт не может избавить этих детей от страха и настороженности.

Эти маленькие парни жили в жестокой среде, где монстры могли съесть их в любое время с момента их рождения, и психологическая травма на самом деле не намного меньше, чем у взрослых.

Полностью избавить их от кошмара прошлого определённо не получится в одночасье.

Хотя Ян Фань также очень хорош в гипнозе, он очень хорошо знает, что одного гипноза недостаточно, чтобы решить психологическую травму этих детей и людей.

Профессиональные вопросы по-прежнему необходимо решать более профессиональным людям.

Поскольку Федерация уже разработала серию планов лечения для этих жертв, Ян Фань чувствовал, что ему всё равно не следует переусердствовать и не делать лишнего.

Теперь ему нужно только отправить всех этих детей и более 3000 взрослых жертв, обратно в город Цзинхуа, и этого достаточно.

Со взмахом.

Ян Фань поставил звукоизоляционный барьер вокруг более сотни детей, чтобы не разбудить их снова звуком и ароматом мясных стейков.

«Вы предварительно приправили и мариновали четырёхуровневую эссенцию плоти Императора демонов оленя, и у вас есть некоторое представление о соотношении соуса, а также навык кулинарии +10».

«Вы приготовили мясо четырёхуровневого Императора демонов оленя, и у вас улучшилось понимание управления огнём, а ваши кулинарные навыки +10».

«Вы берёте вок, включаете огонь и готовите маринованное четырёхуровневое мясо Императора демонов оленя на боевом огне. Во время жарки ваше понимание кулинарных навыков ещё больше углубляется, а навык кулинарии +30».

«Вы приготовили свежий и нежный мясной стейк из эссенции плоти оленя, Императора

демонов 4 уровня. Он обжарен снаружи и нежный внутри, умеренно мягкий и твёрдый, навык кулинарии +30».

«Вы обжарили свежий и нежный мясной стейк из эссенции плоти оленя, Императора демонов 4 уровня, обжаренный снаружи и нежный внутри, умеренно мягкий и твёрдый, а уровень кулинарного мастерства +30».

"..."

Скоро.

Двадцать четыре стейка из демонического оленя уровня Императора были вынуты из вока и помещены Ян Фанем на двадцать белых фарфоровых тарелок.

Более того, Ян Фань снова взял в руки кухонный нож, аккуратно разделив каждый стейк на кусочки, которые можно было съесть всего за один укус, и, наконец, посыпал солью и перцем.

Теперь обработка стейка из мяса демонического оленя четвертого уровня Императора демонов действительно завершена.

Ян Фань встал перед столом, оставив тарелку перед собой, затем поднял голову и посмотрел в пустоту, указывая пальцем на оставшиеся девятнадцать стейков из Императора демонов оленя четвертого уровня, и прошептал:

- Хотя я не знаю, кто из старших защищает меня из тени, молодое поколение благодарно. Теперь молодое поколение приготовило немного оленьих стейков. Я надеюсь, что старшие не будут вежливы, пожалуйста, наслаждайтесь! "

Нынешнее поведение Ян Фаня казалось глупой вилкой в глазах людей рядом с ним.

По ту сторону явно никого не было, и он был внутри псионического щита, который мог скрыть его ауру, так что бормоча себе под нос, кто мог это услышать?

Но Ян Фаня это не волновало.

В конце концов, никогда не помешает быть чуть более учтивым, чем обычно.

Более того, исчезновение куриных рисовых наггетсов только что доказало ему, что даже если он сейчас находится в псионическом щите, он не может избежать заботливых глаз и ушей.

В конце концов, его псионический щит - это всего лишь простая формация, независимо от его масштаба или функции, его нельзя сравнивать с настоящим псионическим щитом, используемым в городе.

Перед настоящим мастером такое защитное сооружение может быть похоже на ведро с дырами, в которое естественно можно прийти, как вы хотите, и уйти, как вы хотите.

- Похоже, вы, старшие, не очень довольны намерениями молодого поколения.

Через несколько секунд ряд стейков оленей на столе остался прежним, и ни один не пропал.

Хорошо.

Теперь они ведут себя так, будто им неловко, хотя я не видел, чтобы кто-то колебался, когда

они только что украли его куриные рисовые наггетсы.

Пока они хотят оставить себе немного лица, он не сможет заставить их напрямую.

Ян Фань не мог не покачать головой:

- Ну, поскольку вам, старшие, не нравится это намерение молодого поколения, молодое поколение не будет заставлять вас, это грубо!

Сказав это, Ян Фань перестал беспокоиться о них, а сразу взял палочками для еды кусок ароматной, нежной и сочной оленины и положил его в рот.

Чавк.

Опьяняюще.

Полное удовлетворение.

- Он нежный и мягкий и внутри, свежий и сочный, тает во рту! Класс!

- Мясо оленины класса Императора мягкое и нежное, обладает достаточной духовной силой, в сочетании с моей тщательной духовной готовкой, подвергнутое огню боевых искусств, и в процессе быстрого нагревания различные изысканные ароматы между соусом и олениной тают и атакуют друг друга, снаружи сосредоточено, а внутри нежно, аромат сдержанный, а вкус абсолютно первоклассный!

- Ах, я жив, я так рад, что смог отведать такую вкусную еду!

- Я сам ничего не могу поделаться, но хочу поставить сто двадцать баллов за свою кулинарию. Это действительно потрясающе! Это так вкусно!

Чавк!

Чавк!

Ян Фань прищурился во время еды и хвалил себя, а звуки жевания во рту было слышно ещё сильнее, как будто он боялся, что другие не смогут его услышать.

Вскоре, когда он, наконец, закончил жевать первый кусок оленины, проглотил его и открыл глаза, чтобы взять второй кусок, он внезапно увидел, что все девятнадцать свежих стейков из оленины прямо перед ним исчезли бесследно.

Уголки рта Ян Фаня слегка дёрнулись, и он был очень счастлив.

Пусть ваше совершенствование достигает неба, позволяя вам спрятаться без следа, в конце концов, это не то же самое, что закон истинного аромата от этого красавца, от которого нельзя избавиться.

Пока он гурман, нет такого человека, с которым Ян Фань не сможет справиться!