Глава 4 Награды.

Цзю Шэнь убрал со стола Лю Сюфэна, и через несколько секунд механический голос системы эхом отозвался у него в голове.

- Динь!

- Миссия Выполнена: Первый Клиент

- Загрузка Наград!

- Получен способ производства вина глубоководная весенняя роса.

- Получен способ приготовления жареных во фритюре креветок темпура, окунутых в гадючий перц чили.

Цзю Шэнь почувствовал, как на него накатывает раскалывающая головная боль, а когда боль утихла, он ощутил поток информации о том, как приготовить глубоководную весеннюю росу и как приготовить жареную во фритюре креветку темпуру, обмакнутую в гадючью магму Чили.

- Какая загадка! Какой же небесный артефакт способен на такое?- Он глубоко задумался, проверяя свои воспоминания.

"Глубоководная весенняя роса производится путем сбора дрожжей, найденных в плотоядном растении под названием Кровавая лоза вампира, которая является существом 5-го ранга уровня Духа.

Дрожжи высшего качества из этого растения затем ферментируются в течение целых двух месяцев, прежде чем они полностью преобразуют глюкозу в спирт и углекислый газ. Затем его размораживают в конце второго месяца после того, как он был ферментирован.

Двадцать килограммов этих дрожжей, пятнадцать литров глубоководной морской росы, которую можно найти только в самых глубоких частях моря Небесного ветра, и одна чашка крови зверя 6-го ранга, Красного мантийного змея, смешиваются вместе.

Затем перегоняют пять раз в день в течение целой недели. После этого винная жидкость будет выдерживаться в течение трёх лет. Наконец, он затем охлаждается в отрицательном блоке -250 градусов Цельсия из замороженного торцевого льда. Винная жидкость не замерзнет из-за крови Красной мантийной змеи.'

-Что это за чертов метод заваривания?! Система, сколько стоит баночка этой глубоководной весенней росы?"Цзю Шэнь ахнул в шоке, увидев сложный метод приготовления вина.

- Динь!

- Расчёт цены на глубоководную весеннюю росу!

- 120 Истинных кристаллов

Глаза Цзю Шэня расширяются от удивления после расчёта системы. Это значит, что его вино было даже дороже, чем вино императора! Он может даже получить больше проклятий и презрения после того, как выставит это вино в своём магазине.

Цзю Шэнь вздохнул, но если клиенты узнают, как было сделано вино, они наверняка заткнутся и с удовольствием выпьют его.

Такое вино должно быть эквивалентно пилуле 5-го сорта с точки зрения эффективности культивирования! Так что цена в 120 истинных кристаллов была довольно дешёвой.

Затем он проверил последнюю награду. Это было блюдо, названное системой как жареная во фритюре креветка темпура, окунутая в гадючий перец чили. Это было очень длинное имя, и ему было любопытно, как оно будет на вкус.

Он пробовал бесчисленное множество острых блюд в Царстве первобытного Бога, так что было бы трудно удовлетворить его вкус. Даже вина, которые сейчас продавались в магазине, едва ли могли пройти его оценку. Но в этом мире смертных эти вина можно было считать винами высшего качества.

- Мясо должно быть выбрано двадцатилетним животным 5-го ранга духовного уровня, креветкой-повелителем, которая имеет по крайней мере два метра в длину. Креветки повелители очищаются и отделяются, прежде чем их заземляют и разминают, чтобы сформировать форму полумесяца.

Нагрейте масло во фритюрнице до 375 градусов по Фаренгейту (190 градусов Цельсия). Взбейте в большой миске высококачественную муку из Греморской империи, имперский кукурузный крахмал и соль из моря Небесного ветра.

Сделайте углубление в центре муки. Размешайте в чистой родниковой воде и яичном желтке зверя 5-го ранга, Воробья лёгкого ветра. Затем перемешайте до полного увлажнения, прежде чем добавить яичные белки.

По очереди окуните размятую креветку в форме полумесяца в тесто, чтобы покрыть её. Осторожно поместите несколько креветок одновременно в горячее масло. Затем жарить до тех пор, пока креветки не станут золотисто-коричневыми, что составляет около полутора минут. А затем положите её на чистое бумажное полотенце, чтобы удалить излишки масла.

Наконец, окуните приготовленную креветку в темпуре в измельчённый гадючий перец чили."

Цзю Шэнь больше не удивлялся сложному процессу приготовления пищи. Это блюдо не должно быть дешёвым, учитывая ингредиенты, используемые при его приготовлении.

- Система, сколько стоит один заказ этого блюда?"

- Динь!

- Расчет цены на жареные во фритюре креветки темпура, обмакнутые в гадючий перец чили!

- 100 истинных кристаллов

Цзю Шэнь не знал, смеяться ему или плакать. Он уже ожидал высокой цены после того, как увидел сложный процесс его приготовления, но он всё ещё молчал о ценах на свои продукты.

- Да, похоже, что кто-то из императорского дома придёт в мой магазин, услышав, что кто-то способен приготовить блюда даже лучше, чем лучший столичный ресторан. У которого также было вино, которое намного лучше, чем вино императора. Я чую беду... Цзю Шэнь покачал головой и занялся самосовершенствованием.

После чудесного переселения в этот мир его развитие снизилось на несколько уровней. Теперь он снова был святым 9-го ранга, что было жалким уровнем по сравнению с его прежней силой Небесного Бога перед переселением в этот мир. Хотя Святой может властвовать над этим смертным царством, Цзю Шэнь устал от этой мечты о господстве. Гораздо лучше жить в мире и избегать борьбы за власть. Он уже достаточно натерпелся в своей прошлой жизни, теперь настало время для перемен.

Он вздохнул про себя и решил надолго остаться здесь, в мире Нуар. Его месть Небесному императору может подождать, но ему ещё предстояло пройти долгий путь, прежде чем он снова достигнет своего пика силы. И он не знал, через сколько тысячелетий ему придется пройти, чтобы обрести силу своего прежнего "я", а тем более Небесного императора, который был на одно царство сильнее его прежнего?

А пока он может спокойно жить виноделом в этом маленьком магазинчике. Так он думал, но возможно ли это на самом деле?

Цзю Шэнь вдруг почувствовал, что система в его голове тихо фыркнула на короткое мгновение, но он проигнорировал это и продолжал усердно практиковать своё культивирование.

<http://tl.rulate.ru/book/45866/1085843>