

Глава 55 Ностальгия, вызванная жареным мясом

'Как жаль! Если бы я только взял с собой немного специй, то я мог бы приготовить на гриле еще более вкусное мясо ». Цзю Шэнь подумал про себя с небольшим сожалением.

При приготовлении барбекю было много факторов, влияющих на то, как добиться максимального аромата мяса. Например, можно замариновать мясо, используя желаемую смесь маринада. Кроме того, можно смазать мясо собственным домашним соусом, чтобы добавить мясу аромат.

Но Цзю Шен не хотел терять слишком много времени, поэтому он пропустил все эти процессы и просто бросил кубики мяса в Небесный котел. Только то, что конечный результат может быть не слишком ароматным из-за отсутствия специй и подготовки. Тем не менее, мясо рогатой адской гончей все же было ингредиентом высокого уровня, поэтому его вкус не должен быть слишком плохим даже без добавления специй.

Нарезанные на вертел мясные кубики теперь источали густой аромат, поскольку они шипели от сильного жара от струйки черного пламени Цзю Шэнь.

Хотя черное пламя было таким же маленьким, как человеческий палец, оно было достаточно горячим, чтобы приготовить мясо рогатой адской гончей.

«По консистенции собачье мясо почти похоже на козье мясо, но процесс приготовления их сильно отличается. Козье мясо слегка дичь, поэтому его нужно тщательно готовить, чтобы уменьшить земной вкус и запах. Что касается собачьего мяса, то оно удивительно похоже на говядину по вкусу. Просто это собачье мясо более жевательное и не такое сочное, как говядина ». Цзю Шен пробормотал себе под нос, вспоминая навыки и кулинарные знания, которые он накопил за миллиарды лет жизни.

Цзю Шэнь перевернул нарезанные мясные кубики, заставив их издать еще один звук завивки. В воздухе витала волна говяжьего аромата, густой белый дым окутывал Небесный котел.

Одна сторона нарезанных мясных кубиков уже была светло-коричневого цвета. Цзю Шэнь знал, что означает цвет, поэтому он оставался скрупулезным в выполнении всех операций по приготовлению мясных кубиков.

"Учитель, еще и повар?" Лу Сулан не могла не спросить, когда мясистый запах жареного мяса Рогатой Адской Гончей достиг ее ноздрей.

Она никогда раньше не пробовала такого качественного мяса, поэтому ей не терпелось

попробовать его. Хотя она уже пробовала мясо дикого зверя царства Императора 7-го ранга, оно все же было на уровень ниже по сравнению с Рогатой адской гончей.

Цзю Шэнь не взглянул на Лу Сулана и продолжал внимательно смотреть на нарезанные на вертеле мясные кубики на Небесном котле. Он ответил неторопливым тоном. «Оно почти готово и скоро должно быть готово».

Лу Сулан невольно сглотнул слова своего хозяина. Она прикрыла нос и закрыла глаза, чтобы избавиться от ощущения слюноотделения, но безрезультатно, ее живот все еще издавал слабое урчание.

Лу Сулан приоткрыла левый глаз, чтобы взглянуть на Цзю Шэнь. Она вздохнула с облегчением, увидев его такое же нейтральное выражение.

«Это было так стыдно! Хорошо, что учитель так сосредоточен на приготовлении мяса на гриле». Уши Лу Сулан покраснели, когда она подумала про себя.

Конечно, с помощью чувств Цзю Шэнь он услышал жалобы в животе своей ученицы, но решил проигнорировать ее и просто погрузился в процесс готовки. Прошло много миллионов лет с тех пор, как он в последний раз жарил мясо на гриле, поэтому он несколько ожидал результата.

Джиу Шен осторожно ткнул в жареные на гриле мясные кубики. Он проигнорировал сильный жар и проверил текстуру мяса, чтобы убедиться, что оно уже приготовлено.

Он удовлетворенно кивнул, почувствовав мягкость мяса. «Готово, но мне нужно сделать еще кое-что, чтобы придать этому немного вкуса».

С этими словами Цзю Шен достал еще одну бутылку вина из своей сержки. На этот раз это была не Глубоководная весенняя роса, а Аблес Бланс.

Аблес Бланс может быть на много ступеней ниже по сравнению с Глубоководной весенней росой, но то, что Джиу Шен хотел добавить к своему шашлыку, - это океанический вкус меда Устриц Аблес, который присутствовал в Аблес Бланс.

Когда Джиу Шен открыл бутылку Аблес Бланс, в воздухе разнесся запах океана. Он задержался немного, прежде чем утих.

Джиу Шен непринужденно брызнул каплями Аблес Бланс на нарезанные мясные кубики.

Затем он оставил себе бутылку Аблес Бланс и удовлетворенно кивнул головой, глядя на приготовленные на вертеле мясные кубики перед собой.

Он взял их одну за другой и отдал половину своей ученице, которая уже пускала слюни в сторонке.

«Эта дама иногда может вести себя как маленькая девочка ...» - пробормотал он в своем сердце, увидев нелестное выражение лица своей прекрасной ученицы.

Лу Сулан нетерпеливо взяла нарезанные мясные кубики из рук своего учителя. Затем она взяла одной рукой палку из нарезанных мясных кубиков и легонько ударила по ней, прежде чем откусить от нее большой кусок.

"Жевать!"

Глаза Лу Сулан расширились, когда ее язык коснулся мяса. Она слегка жевала нежное и мягкое мясо рогатой адской гончей, которое все еще было горячим.

«Вкусно! Хотя вкус вроде как земной, но с добавлением учительских вин земной вкус почти не заметен». - воскликнула Лу Сулан, когда она жевала свои горячие мясные кубики на вертеле.

Мясо на удивление смогло сохранить сочность, несмотря на грубую процедуру приготовления. Кроме того, добавление Глубоководной весенней росы и Аблес Бланс сделало шашлык еще более ароматным. Мясо имело океанический запах меда устриц Аблес, а также собственный натуральный мясной запах.

После того, как он откусил деликатес, который он не пробовал бесчисленное количество лет, глаза Цзю Шэнь вспыхнули с ностальгическим выражением. Его губы изогнулись в слабой улыбке, когда он жевал мясо.

"Неплохо." - сказал он слегка эмоциональным тоном.