Глава 1379 – Красное Тушеное Мясо Трехкогтевого Истинного Дракона!

А Зи никогда бы не забыла сочную текстуру драконьего стейка. Это было ее единственная услада на корабле Альфы.

Стейк А Чжуана был вкусным. Он обладал превосходными кулинарными навыками и был лучшим шеф-поваром, которого она когда-либо видела. Попробовав его блюда, А Цзы многого не ожидала от блюд Бу Фана. Ведь немного могли приготовить Драконий Стейк также, как и А Чжуан.

Но когда она увидела ожидающие взгляды на лицах окружающих людей, то подумала, что лучше ей ничего не говорить. Гость не должен грубить хозяину. Поскольку эти люди не видели внешнего мира, она притворилась, что ничего не знает.

Тянь Цан нежно улыбнулся А Цзы. — Корабль Альфа был уничтожен. Ты не можешь сейчас вернуться в свой мир, даже если хочешь. Почему бы тебе просто не остаться здесь…Ты можешь попробовать стряпню Бу Фана и использовать вкусную еду, чтобы облегчить горе и боль в сердце.

Тянь Цан был очень красив. По крайней мере, А Цзы была очарована его лицом. Она согласилась остаться, не задумываясь слишком долго. Даже маленький дракон словно больше не чувствовал зла со стороны Блэки, поэтому вошел в ресторан и лизнул лицо А Цзы.

Пока толпа продолжала спрашивать А Цзы обо всем, что они хотели знать о великих мирах, Бу Фан вошел на кухню. Теперь, когда у него было мясо Истинного Дракона, он собирался приготовить из него что-нибудь.

Он поднял бронзовый контейнер, вывалил мясо на разделочную доску и прижал его пальцем. Немного жесткий, квадратный кусок мяса был невелик по сравнению со всей массой Трехкогтевого Истинного Дракона. Взрослый Трехкогтевой Истинный Дракон был Полубогом, а его тело было огромным, не меньше, чем у Дракона Светящейся Крови. По сравнению с телом такого размера, мясо было ничем.

Бу Фан оставил мясо на разделочной доске. Произошла золотая вспышка и в следующее мгновение в его руке появился Кухонный Нож из Золотой Драконьей Кости. После очистки мяса он положил его обратно на разделочную доску и стал резать своей Метеоритной Техникой. Нож двигался вверх и вниз, как метеор, и разделил квадратный кусок на девять одинаковых по размеру.

Хотя большая часть божественности из мяса исчезла, Бу Фан все еще ощущал от него прилив мощной энергии, которая дула ему в лицо, когда он резал его. Это было необычное чувство.

Порезав его, он отправился в свои сельхозугодья, собрал несколько фруктов и овощей с духом и вернулся на кухню. Он начал готовить другие ингредиенты.

Он попросил у Системы глиняный горшок, затем поместил в него рубленый Хвостовой Лук и Имбирь. Сначала он поместил лук, а затем уложил на них ломтики имбиря. При этом мясо дракона не прилипало к кастрюле во время приготовления.

После того, как кастрюля была готова, его следующим шагом было приготовление нарезанного мяса. Бу Фан разжег пламя и разогрел Сковороду из Панциря Черной Черепахи. Вскоре вода закипела в сковороде и из нее поднялись клочки освежающего горячего пара. Он добавил в сковороду все девять кусков драконьего мяса, бланшировал их, чтобы удалить кровь и другие

загрязнения, затем вытащил, промыл чистой водой и положил в глиняный горшок.

Существовал особый способ поместить мясо в горшок. Вместо того, чтобы просто положить их в горшок, Бу Фан положил их кожей вниз и расположил их по схеме три на три, что было довольно приятно для глаз. Затем он добавил в горшок вино, масло, соевый соус, бульон и специи. Когда смесь слегка накрыла кожу, он накрыл горшок крышкой.

Из кастрюли выскочило шлейф белого пламени, скользящее, как божественный дракон, по мере того, как оно попадало под кастрюлю и начинала гореть. Вскоре высвобождалось палящее тепло, начало скручивать воздух и мгновенно меняя цвет кастрюли.

Мясо Трехкогтевого Истинного Дракона, как ингредиент уровня Полубога, было не так то просто приготовить. Если снять крышку перед приготовлением, энергия блюда просочится, и это причинит больше вреда, чем пользы.

Бу Фан зажал руки за спину, слегка сузил глаза и послал Божественную Волю, чтобы обернуть глиняный горшок. Как шелковые нити, Божественная Воля проникла в горшок и показала ему все, что внутри.

Когда его Божественная Воля проникла в горшок, он почувствовал, что приправа, вино и масло кипят и брызгают, притираясь к мясу. В то же время из мяса раздался драконий рёв и над ним возник иллюзорный маленький дракон.

Бу Фан нацелился на дракона своей ментальной силой. Крышка подпрыгивала и дребезжала, а когда огонь горел, мясо дракона дрожало в горшке.

Спустя долгое время он ослабил пламя Божественной Волей. Мясо, приготовленное таким образом, было бы очень сочным. Он чувствовал, что мясо дракона в глиняном горшке начало меняться. Они немного разбухли, и их текстура стала очень нежной.

Вариться заняло довольно много времени. Через полчаса Бу Фан наконец-то завершил тушение мяса. Он снял крышку, и из кастрюли выскочил насыщенный мясной аромат. Так как кожа была обращена вниз, он не мог видеть изменений в мясе.

Он попросил у Системы кастрюлю для тушения. После очистки он удалил мясо дракона из глиняного горшка палочками для еды и поместил его в горшок для тушения. На этот раз он поместил их кожей вверх, но все равно устроил их по схеме три на три. Красная кожа дракона покачивалась как желе, когда он переносил мясо из одного горшка в другой.

Когда он разложил мясо, он добавил бульон в глиняном горшочке в горшочек для тушения, пока он не стал почти полон. Затем он накрыл его крышкой и поместил в сковороду для тушения.

Тушение длилось недолго. Оно было завершено примерно через четверть часа. Когда Бу Фан снял крышку со Сковороды из Панциря Черной Черепахи, шлейф вспыхнувшего водяного пара поднялся в небо, как дракон.

Снаружи многие, в том числе и А Цзы, уделяли пристальное внимание ситуации на кухне. Она ментально наблюдала за всем, что там происходило, рассказывая толпе истории о великих мирах. Время от времени она принюхивалась, но не чувствовала аромата еды. Ей было трудно поверить, что кто-то готовит.

Когда А Чжуан готовил, аромат его блюд заполнял весь корабль и разносился на десятки миль.

Это был самый болезненный момент для нее. Она всегда глотала слюну при запахе. Не только она, но и все маленькие драконы беспокойно хлопали крыльями и хотели попробовать деликатесы. Конечно, А Цзы никогда не позволял им попробовать его блюда.

Когда она сравнивала кулинарные стили А Чжуана и Бу Фана, разница между ними выглядела очень огромной. В конце концов, это была техника, чтобы не допустить даже небольшой утечки аромата.

Другие, конечно же, с нетерпением ждали. Они задавались вопросом, какую вкусную еду Бу Фан приготовит из мяса Истинного Дракона.

…

Вода в сковороде кипела. Бу Фан убрал кастрюлю для тушения из сковороды, поместил ее на плиту и дал ей остыть некоторое время. В ожидании он приготовил круглую тарелку и начал ее украшать. Он вытащил собранные ранее духовные овощи и травы, нарезал их на кусочки и поместил вокруг тарелки в узор в виде цветка лотоса.

Когда он закончил украшать тарелку, он поднял крышку рагу.

Гудение…

Из кастрюли вырываются валы красочного света, ослепляющие глаза и опьяняющие взгляд. Сияние уже было основной особенностью блюд Бу Фана.

Он аккуратно вынимал куски мяса из кастрюли. Их кожа были полупрозрачной и блестящей, как желе, отражая цвет масла. Когда палочки для еды касались их, мясо пульсировало, как волны. Он вынимал их один за другим и клал в круглую тарелку, окруженную лепестками лотоса. Там было девять кусочков, и он разложил их по три на три узора. С первого взгляда они выглядели как подсолнухи.

Из мяса исходил насыщенный аромат, но Бу Фан обволакивал его своей Божественной Волей, не давая ему распространяться дальше тарелки. Когда он смотрел на них, то испытывал искушение попробовать их на вкус. Это было мясо Истинного Дракона, которое он давно хотел попробовать.

Этим блюдо было завершено. На самом деле это было знаменитое Красное Тушеное Мясо в его предыдущей жизни. Бу Фан не изменил способ приготовления. Единственное, что он изменил, это основной ингредиент. Было бы очень приятно попробовать Красное Тушеное Мясо, сделанное из драконьего мяса.

Держа круглую тарелку, он вышел из кухни. Колокольчик весело зазвенел и он поднял занавеску.

Все люди в ресторане мгновенно замолчали и обратили свой взор на Бу Фан.

— Еда готова?

Все словно телепортировались к столу и сглатывали, неотрывая взглядов от круглой тарелки в руке Бу Фана. Даже Эр Ха очнулся. Блэки, лежащий под Деревом Понимания Пути, также высунул язык с ожидающим взглядом.

А Цзы слегка улыбаясь наблюдала за взволнованными взглядами окружающих. «Конечно, они

же не видели внешний мир… Не могу поверить, что они так взволнованы из-за блюда. Каким бы вкусным оно ни было, оно никогда не может быть вкуснее стейка А Чжуана. Это его лучшее блюдо, благодаря которому он прославился в столице Божественной Династии».

Тем не менее, она могла понять их реакцию. В конце концов, это место было слишком отдаленным. Это был всего лишь уголок Божественной Династии Сяи, вновь образовавшийся великий мир.

—Бу Фан, как называется блюдо? — Спросил Тянь Цан. Хотя он остался с кукольным телом, но всё равно чувствовал запахи. Наслаждаться вкусной едой было для него и абсолютным счастьем.

Бу Фан осмотрел толпу перед собой и остановился на А Цзы. Он чувствовал, словно она немного презрительно относится к его блюду. Это было не преднамеренное презрение, а презрение к его еде, которое случайно проявилось на ее лице. Он был очень хорошо знаком с этим выражением, которое встречалось только у тех, кто пробовал блюда более высокого качества.

«Возможно, в ее глазах мои кулинарные навыки не заслуживают похвалы?»

Уголок губ Бу Фана дернулся. А Цзы была неопытна, поэтому он не винил её. Тем не менее, он был уверен, что его блюдо точно сможет покорить всех.

Он смотрел на толпу и начал медленно поднимать крышку.

Всплыли мазки пара, и сквозь них проникал насыщенный мясистый аромат. А Цзы была ошеломлена в тот момент, когда из блюда разлетелся вкусный аромат, а ослепительный свет выстрелил в небо. Она была поражена!

— Красное Тушеное Мясо Истинного Дракона, подано, — сказал Бу Фан, держа крышку в одной руке.

http://tl.rulate.ru/book/4793/1301294