Глава 172: Ароматная зажаренная рыба – Часть 1

Пока все наблюдали за ним, Бу Фан протянул руку и внезапно вытащил рыбу из таза. Он легко взял рыбу двумя пальцами, искусно зажимая ее по бокам. Рыба боролась с пальцами Бу Фана, но не могла вырваться на свободу, словно она была зажата в тисках.

Бу Фан бесстрастно осматривал рыбу. Честно говоря, она действительно была очень пухлой. Её тело полностью состояло из мяса. Его глаза слегка загорелись, и ему нравилось то, что он держал в руках. Поварам было нелегко найти ингредиенты, которые их удовлетворяли.

Бу Фан не решил использовать Нож Драконьей Кости. Вместо этого он поднял кухонный нож, который старшая сестра Му оставила на кухонной плите. Когда он закрутил кухонный нож в руке, ослепительная техника сразу же заставила многих присутствующих воскликнуть от изумления.

Крутить кухонный нож уже стало привычкой для Бу Фана. После бесчисленных часов тренировки Техники Метеорного Ножа он теперь подсознательно взмахивал кухонным ножом. Это было не ради хвастовства.

Бу Фан вел себя невозмутимо, когда разрезал живот рыбы. Лезвие ножа прямо разрезало светлый и нежный живот, словно Бу Фан резал бумагу. Затем он начал удалять внутренности рыбы.

Движения Бу Фана были такими, словно он рисовал картину. Процесс, который изначально должен быть кровавым и жестоким, стал странно красивым. После чистки рыбы в воде, он расширил разрез на животе и разделил её на части. Рыбу положили на разделочную доску, как блин.

Бу Фан слегка провел пальцем по кухонному ножу. Затем он осторожно порезал рыбу на шесть кусочков и похлопал по толстому мясу рыбы. Она была готова. Однако это было завершающая часть подготовительного этапа. Обжаривать рыбу было не так просто.

Люди вокруг были озадачены, наблюдая за Бу Фаном. Они не могли понять, какое блюдо он готовит. Судя по внешнему виду, это не рыбный суп. Однако, если это тушеная рыба… ее нельзя нарезать таким образом… Если бы он готовил сушеную рыбу, то было бы недостаточно времени.

Поэтому не только окружающие его люди недоумевали, но и старшая сестра Му, которая только могла догадаться, какое блюдо готовит Бу Фан. Внезапно он что-то вспомнил. Он повернулся к старшей сестре Му, которая глубоко задумалась, и спросил: «У вас есть овощи?»

Старшая сестра Му нахмурилась, затем кивнула и сказала: «У нас есть овощи, но совсем немного. Не так много фруктов и овощей растут на Призрачном Духовном Болоте, они встречаются реже, чем эта рыба».

Бу Фан снова посмотрел на рыбу и сказал: «Тогда забудь об этом, я сам возьму ингредиенты».

Затем Бу Фан извлек много фруктов и овощей из пространственного помещения системы, а также различные контейнеры, которые были наполнены приправами. Он подготовил эти вещи заранее, пока ожидал, когда система проведет телепортацию.

Все были ошеломлены, наблюдая, как Бу Фан вытаскивает различные предметы. Они не понимали, как реагировать. На данный момент они были почти уверены, что Бу Фан

действительно был поваром. Кроме того, казалось, что он приехал сюда на каникулы...

Какой искатель приключений заполнил бы пространственное хранилище приправами, фруктами и овощами вместо лекарств и эликсиров? После того, как Бу Фан помыл фрукты и овощи, он быстро нарезал их на мелкие кусочки и положил на тарелку.

Как только все это было сделано, Бу Фан поместил рыбу в таз. Затем он добавил различные приправы и начал мариновать рыбу. Во время этого процесса Бу Фан добавлял в рыбу истинную энергию, чтобы ускорить процесс. Примерно через десять минут он закончил мариновать рыбу. Затем он оторвал два больших листа от духовного растения, и обернул маринованную рыбу.

Прежде чем обернуть рыбу, он даже покрыл её слоем соуса. Рыбу обернули в листья духовного растения? Какое именно блюдо готовил этот парень? Ни один из них никогда раньше не видел такого метода приготовления.

У Юньбай стало любопытно. Будучи молодой мастером Виллы Белого Облака, она пробовала вкусную еду раньше. Вилла Белого Облака также специально нанимала многих поваров с превосходными кулинарными навыками. Несмотря на это, она никогда раньше не видела кулинарные навыки Бу Фана.

Бу Фан не обращал на них никакого внимания. Как только он начинал готовить, то уделял все свое внимание блюду. По его собственным словам, только в этот момент повар может вложить душу в блюдо.

Убрав большой котелок, Бу Фан покрыл отверстие плиты ветками, а затем поместил рыбу, завернутую в листья духовного растения, наверх.

Бу Фан уже до этого облил ветки водой, чтобы огонь не сжег их снизу. Более того, истинная энергия, покрывающая ветки, не давала им загореться.

Тем временем, рыба, завернутая в листья растения, получала нужное тепло от огня.

У Бу Фана не было другого выбора. Первоначально он должен был использовать промышленную духовку для приготовления рыбы. Однако, поскольку это была не его кухня, то духовки здесь не было. Поэтому он мог только создать временную яму для обжарки. Несмотря на то, что рабочие условия были немного жестче, он все равно мог приготовить жареную рыбу.

Все были совершенно поражены странными действиями Бу Фана. Некоторые из них даже начали хихикать... Всё же никто не видел такого странного метода приготовления пищи раньше. Даже не используя котелок... Можно ли было есть это блюдо? Рыбу сначала обернули в листья растения, а потом жарили на огне? Было ли это блюдо действительно таким съедобным?

Многие змеиные люди смотрели на Бу Фана вопросительными взглядами.

Между тем старшая сестра Му задумчиво наблюдала за действиями Бу Фана. С ее точки зрения, почти каждое его движение было точным и непрерывным. Это результат того, что он интегрировал кулинарное мастерство в свое тело.

Пар начал появляться из листьев духовного растения вместе с богатым ароматом. Сначала запах был не таким сильным. Все нюхали воздух, но они думали, что это такой приятный запах. Однако, по мере приготовления рыбы, аромат становился все сильнее и сильнее и почти

заполонил все помещение.

Молодая змеиная девочка даже обнимала хвост матери, постоянно причмокивая губами. Время от времени слюна стекала из её рта… Запах был слишком приятным. Раньше змеиным людям никогда не доводилось ощущать такой аромат. Он подстёгивал аппетиты каждого желудка в помещении.

Даже щеки главного старейшины задрожали на мгновение, пока он с недоверием смотрел на Бу Фана. Он не ожидал, что у Бу Фана будет такой высокий уровень кулинарного мастерства.

На лице У Юньбай возникло эйфорическое выражение. Она была удивлена не меньше других. Она многое поняла о трудностях и новаторстве метода приготовления Бу Фана.

Трудность приготовления пищи путем обертывания блюда в листья, а затем обжаривание ее под огнем… была чрезвычайно высокой. Мало того, что Бу Фан должен контролировать тепло, так еще и требовался высокий уровень контроля истинной энергией.

«Этот человек…» - пробормотала себе под нос У Юньбай. Тем временем Бу Фан положил руку на листья растения. Почувствовав температуру, на его губах появилась улыбка.

Покрутив кухонный нож в руке, он разрезал пучок листьев растения. В тот момент, когда он разрезал листья, из них начал вытекать густой соус и богатый аромат разнёсся по помещению. Аромат, сопровождаемый клубом пара, поднялся в воздух.

http://tl.rulate.ru/book/4793/269671