

Глава 209 Рис драконьей крови и Донбури

В тихой аллее на улицах имперского города.

Луч света показался из глубины темной аллеи. Около входа в ресторан Фанг Фанг Блэки, мирно подремывал, лежа на своем животе.

Дверные ставни магазина были наглухо закрыта. А из глубины кухни ресторанчика доносился мелкий похрустывающий звук ножа нарезающего продукты для нового блюда.

Руки Бу Фана были смочены брызгами воды. С мерным ритмом он нарезал морковь кубиками. Нож двигался с поразительной скоростью, почти невидимый для глаз. Бу Фанг был расслаблен и наслаждался процессом, это было лучшим доказательство эта скорость была далеко не его предельной.

Наконец-то, с нарезкой моркови было покончено. Бу Фан покрутил нож своих руках, так что он стал похож на крылья ветряной мельницы.

После всего Бу Фан очистил нож, и поставил его на место.

Бу Фан потянулся и сладко вздохнул. Когда у него появлялось время он неустанно практиковал свои техники нарезки и шинковки. Как человек, поставивший своей целью добраться до высочайшего титула среди всех шеф поваров, «Бог Кулинарии», он не мог отлынивать. Он должен каждый день упорно тренироваться, чтобы улучшать свои навыки.

Когда Бу Фан вытер руки, он почувствовал волнение. Настала пора обратиться к системе.

«Временное задание выполнено. Награда за успешное завершение рис крови дракона и десятипроцентное повышение истинной энергии. Хорошая работа..»

Бу Фан облизнул свои губы и почувствовал нарастающую радость внутри. Прогресс в его культивации не был медленным. Скорость, с которой он приближался к своему прорыву могла заставить позавидовать многих других практиков.

Для Бу Фана его культивация была не ради боевых возможностей, она позволяла стабилизировать истинную энергию так необходимую для приготовления некоторых блюд.

Даже несмотря на то, что он был боевым королем пятого класса его текущей энергии едва хватало, чтобы готовить текущие блюда. Сейчас его истинная энергия была истощена, и это не

могло не печалить его.

Использование золотого драконьего ножа не могло продолжаться слишком долго с его текущим уровнем культивации.

Размышление о том, что в самый неподходящий момент охоты за ингредиентами вместо золотого драконьего ножа придется использовать черный нож было невыносимо...

Награда система успешно была получена и это заставило Бу Фана улыбнуться. Следуя инструкциям системы он нагнулся, залез в кухонный шкафчик и достал оттуда керамический горшок.

Горшок был неожиданно тяжелым, в нем содержался рис крови дракона.

Поставив горшок на стол Бу Фан снял с него крышку. Наружу вырвался терпкий отчетливый слегка резкий аромат риса. Запах был настолько хорош, что вызывал желание поглубже его вдохнуть.

Сердце Бу Фана застучало чаще, когда он увидел рис внутри керамического горшка.

Алая крупа, с первого взгляда вызвала мрачное и гнетущее и ощущение. После того как в нее всматривался несколько секунд можно было различить насыщенное красное свечение.

«Так это и есть рис драконьей крови. Кажется вся эта суэта была не зря. », Бу Фан поджал губы, двумя пальцами взял бисеринку риса и поднес ближе к глазам, чтобы лучше изучить её.

«Рис драконьей крови, впитал в себя кровь духовного чудовища седьмого класса, Дракона Змеи. Он вобрал в себя его жизненную эссенцию крови, и взрастил её в себе. Этот рис излучает красную богатую жизнью духовную энергию. Рис крови дракона также является дорогостоящим ингредиентом», доложила система.

Услышав все это Бу Фан был слегка разочарован. Из-за того, что рис был пропитан кровью Змея Даркона, а не настоящего Дракона стоимость риса как ингредиента сильно падала.

Но как бы то ни было Бу Фан не сильно возражал против такого приобретения, потому что система никогда не нагадала его ингредиентами выше седьмого уровня. Возможно причиной этого являлись его низкие кулинарные способности. Интересно, если произойдет прорыв на новый уровень культивации, сможет ли он получать ингредиенты лучшего качества.

Бу Фан потер свои щеки и ещё раз посмотрел на керамический горшок с рисом. Система еще не вознаградила его никаким рецептом связанным с новым ингредиентом. Поэтому, чтобы приготовить его Бу Фану придется положиться на свое кулинарное чутьё.

Бу Фан взял пригоршню риса, рассыпчатая крупа сквозь его пальцы пальцы заскользила обратно в горшок.

Почувствовав богатую духовную энергию у себя на ладонях, Бу Фан улыбнулся. У него появилась идея.

Было множество способов приготовить этот рис. Например жаренный рис с яйцом пашот был самым простым из них. Что касается его способа приготовления этого рецепта он одновременно был и простым и сложными. Для обычного шефа это блюдо было элементарным и рецепт мог быть придуман всего за несколько дней. Но для настоящего мастера вызов был сложен.

У Бу Фана не было намерения приготовить рис драконьей крови как жаренный рис с яйцом. Не потому, что это блюдо было блюдом элементарной кулинарии, а потому, что он просто не мог найти яйца могущего дополнить этот рис.

В приготовлении жаренного риса с яйцом качество риса было настолько же важно сколь и качества яйца.

Он наполнил керамическую чашу рисом крови дракона. Затем промыл рис богатой духовной энергией весенней водой небесных альп.

После небольшого времени вода приобрела красный оттенок. А рисинки распухли и слегка поблескивали.

Затем вода использованная для промывки риса, была скормлена дереву пяти полос понимания. Она должна была стать хорошей подпиткой.

Бу Фан поместил промытый рис крови дракона в пароварку, поставил её на огонь и начал его приготовление.

Пока рис готовился Бу Фан взялся за приготовление других блюд Он достал кусок мяса бродячей коровы дракона. Тонка струйка дыма взвилась над его рукой, когда он призвал нож драконьей кости. Его руки заплясали и почти мгновенно нарезали кубиками мясо бродячей коровы дракона.

Огонь был разведен, вок взбрызнут маслом. Все было обжарено с ароматными приправами, давая глубокий приятный запах.

Теперь Бу Фан добавил нарезанное кубиками мясо бродячей коровы дракона, и немедленно окутал истинной энергией металлический вок. Жарка началась. Пламя поднималось высоко вместе с каплями масла, каждый раз когда Бу Фан тряс вок.

Звук металлического вока бьющегося о плиту разносился по всему ресторанчику.

Через короткое время магазинчик окутался богатым мясным запахом.

Немного кукурузного крахмала и воды было добавлено в вок, и мясо начало подрагивать от журчания. Сочный, переполненный вкусом аромат поднимался от мяса.

Бу Фан накрыл вок крышкой. Настала пора тушить мясо.

Не тратя время на ожидание Бу Фан достал белый редис, всего в несколько молниеносных движений ножа драконьей кости белый редис был аккуратно нарезан в форме изящного цветка.

Для Бу Фана, нарезка овощей в форме цветков сегодня была таким же простым занятием как и поедание куска пирога.

Положив цветок из редиски на белую круглую тарелку Бу Фан услышал, что запах пара идущего от риса уже достиг достаточной насыщенности.

Сняв крышку, Бу Фан ощутил как наружу вырывается и насыщенный запах и богатая духовная энергия.

Бу Фан сделал глубокий вдох, и почувствовал легкое головокружение от насыщенного аромата. Аромат риса содержал нотки освежающей сладости, заставляя холодок расходиться по телу.

Большая ложка, приготовленного риса крови дракона была помещена прямо в центр блюда. Розовый, блестящий рис занял половину тарелки и будоражил вкусовые рецепторы дразнящим ароматом.

Закончив с рисом, Бу Фан вернулся к мясу. Усиливающийся аромат и булькающие звуки заставили его поспешить к воку.

Огонь был погашен и вок снят с печи. Внезапно горячий пар вырвался из печи и взорвался целым фейерверком ароматов.

Внутри вока, бурлящий соус пузырился и взрывался мясной подливкой. Сияющее мясо коровы блуждающего дракона было покрыто мерцающим соусом.

Бу Фан, использовал ложку, чтобы достать мясо блуждающей коровы дракона. Мясо было размещено прямо рядом с ароматным рисом крови дракона. Смесь двух этих ароматов была так诱人, что никто не мог остаться в стороне.

Ложкой мерцающего соуса был полит розовый рис и мясо дракона. Оно было переполнено соком и распространяло приятный ароматный дымок.

Свет под мерцающим соусом почти вырывался ярким свечением. Мясо было покрыто густой дымкой. Соус заполнил промежутки между рисинками и высвободил его аромат наружу.

Бу Фан щелкнул пальцами и улыбнулся. Это одновременно простое и сложное блюдо было завершено.

«Донбури с мясом крови дракона завершено»

<http://tl.rulate.ru/book/4793/314547>