Гурман из другого мира

Глава 241 Кулинарные наставления БУ Фана.

Проходя внутрь, кухни владельца Бу Ю Фу в изумлении открыла свой подобный соблазнительной вишне ротик и с неверием взирала на происходящее.

Кухня владельца Бу была просто экстраординарным местом. Она была окутана флером таинственности, вокруг нее ходило множество разных слухов, и до сих пор ни у кого не было и шанса посетить ее . Она была первым человеком, кому довелось это сделать... И от этого захватывало дух.

Ю Фу заскользила вперед, следуя за владельца Бу.

Пересекая порог заветной мекки кулинарного искусства она испытала внутреннюю дрожь, атмосфера внутри заставила ее на какое-то время почувствовать себя одурманенной этой энергии. Ей было страшно любопытно увидеть само это место. Но когда она пересекла порог, первое на что она наткнулась была механическая пузатая марионетка с красными светящимися глазами... Воспоминания о силе демона раздевания заставили ее испытать внутреннюю дрожь до самого нутра.

Вблизи демон раздевания, вовсе не казался грозным и смертельно опасным, как описывал его ее отец. Наоборот, Ю марионетка казалась милой и забавной.

Бу Фанг прошел вперед и похлопал марионетку по выпирающему брюшку, « Это Вайти. Он мой механический помощник. После того как закончим готовку , он позаботится о не ненужных остатках еды.»

Ю Фу вежливо поклонилась механической марионетке, сложив руки в знаке приветствия.

Механические глаза Вайти загорелись и он неуклюже подняв свою подножку на листок пухлую ручонку почесал лоб.

Познакомив Ю Фу с Вайти, Бу Фан провел ее внутрь в зону готовку. Эта зона была выполнена из изысканного материала, похожего на фарфоровую керамику, но гораздо более сияющую.

В этой зоне она могла видеть все возможное кухонное оборудование, разложенное в строгом порядке. Доска для нарезки была сделана из редчайшей древесины, испускающей приятный деликатный аромат. Ю Фу залюбовалась видом кулинарных инструментов.

Кухня была выполнена довольно в минималистичном стиле если сравнивать с остальным ресторанчиком. Здесь не было каких-то бесполезных декорация как в помещении для гостей

ресторанчика. Повсюду были кухонные шкафчики, сделанные из изысканных пород дерева, и какого-то материала, которого Ю Фу просто не знала.

Когда Ю Фу дотронулась до этого материала он был холодный, более того от него можно было заметить слабое свечение.

«Это холодильник», спокойно представил диковинку Б Фан, «Он используется, чтобы хранить внутри продукты и сохранять их свежесть.»

После чего он открыл дверцу непонятного шкафа и на Юфу, заставив ее вздрогнуть дохнуло холодное дуновение.

«Это печь», сказал Бу Фан открывая другой ящик, «Благодаря ей мы можем жарить и печь, с помощью нее наш ресторанчик может готовить огромное количество вкуснейших деликатесов.»

Внутри шкафчика не было и единой крупинки пыли и малейшего пятнышка жира.

Гриль, микроволновка.. еще множество подобных названий. Хотя Ю Фу никогда о них раньше не слышала, и не могла понять зачем они были нужны, она чувствовала, все они открывали дорогу в мир высококулинарного искусства.

В этот момент она начала понимать, мир кулинарии гораздо более сложен и многообразен чем ей раньше казалось. Столько разных устройств, о которых ей еще предстоит узнать.

«Это стенд с кулинарными ножами для овощей. Подойди и выбери среди них тот, который покажется тебе максимально удобным.», Бу Фан указал на стенд с кухонными ножами.

Ведомая любопытством Ю Фу тут же приблизилась к стенд с ножами. Ее внимание привлек огромный тяжелый нож с черной как смоль рукояткой.

«Это... а это тоже ноже? Почему она такой большой и тяжелый?»

Уголки губ Бу Фана растянулись в улыбку.

Он взял показанный нож и несколько раз грациозно крутанул его в руке. Это был тот самый нож, с которым он каждый день тренировал навыки нарезки и шинковки. Никто кроме него не мог также свободно и спокойно с ним обращаться.

Ю Фу попыталась поднять нож. Но после нескольких секунд все чего ей удалось добиться, это начавшей разгораться в запястье боли.

«Это мой тренировочный нож. Я использую его, чтобы практиковаться в навыках шинковки и нарезки. Тебе следует выбрать более другой нож.»

В изумлении Ю Фу спросила, «Неужели кому-то с вашими навыками нужно еще практиковаться.»

«Для кулинарного искусства нет предела. Только вкладывая всего себя в готовку можно вложить в блюдо свою душу. Поэтому таков мой путь кулинарии. Если ты хочешь стать моей ученицей тебе тоже придется пойти по этому пути, и каждый день практиковаться в навыках резки и шинковки.»

Кулинарное искусство Бу Фанга успело достичь впечатляющих высот, но он оставался честным с собой. Без ежедневной практики ему вряд ли удалось бы достичь и малой части своих текущих успехов.

Ю Фу вздохнула. Затем она начала рассматривать и пробовать в руке предложенные ножи. В конечно итоге она остановилась на маленьком ноже размером с ладонь Бу Фана. Его вес и балансировка были как раз подходящими под руку у Фу.

Бу Фан кивнул такому выбору и достал несколько яиц громового голубя, они предоставлялись системой и были необходимыми ингредиентами для приготовления жаренного риса с яйцом.

«Я покажу тебе как распознать ингредиенты для приготовления жаренного риса с яйцом. Для начала это яйцо духовного зверя третьего класса громового голубя. В нем много скрытой духовой энергии.», сказав это Бу Фан аккуратно одним точным движением разбил яйцо. Влив целый желток и белок внутрь фарфоровой миски. В глубине желтка можно было различить расходящиеся громовые разряды.

«Если ты хочешь приготовить правильный рис с яйцом тебе надо научиться контролировать течение внутренней энергии внутри ингредиентов и блюда. Это ключ к овладению кулинарным искусством.»

После этих слов Бу Фан заморозил часть своей внутренней энергии на деревянных палочках и принялся размешивать ими разбитое яйцо.

«Ты знаешь как надо контролировать внутреннюю энергию?»

Ю фу в недоумении помотала головой. Откуда ей было знать как надо контролировать внутреннюю энергию.

«Ну это подобно ритму или дыханию. Тебе нужно почувствовать течение силы внутри. Когда это сделаешь тогда окутай своей внутренней энергией ингредиенты так, чтобы не нарушить их внутреннюю энергию. »

Бу Фан плотнее окутал деревянные палочки внутренней энергией и ускорил перемешивание.

«Банг!» внутренняя энергия БУ Фана исчезла в тот момент, когда он перестал взбивать яйцо. Он взял чашу риса и поместил ее на пароварку.

За всеми его действиями, боясь пропустить и единое движение наблюдала Ю Фу.

«Ты должна запомнить расположение ингредиентов. В будущем именно оттуда тебе придется брать их самой.»

Бу Фан говорил пока разжигал плиту.

Ю Фу послушна кивнула. Она наблюдала за всеми его действиями как ребенок наблюдающий за новогодним представлением. Она была заморожена и покорена.

Бу Фан дождался пока сковорода раскалится, а затем поместил на нее влажный белый словно изысканные маленькие жемчужин риса.

Содержимое тут же затрещало, наполняя кухню богатым ароматом риса. Бу Фан добавил в сковородку немного масла и содержимое блюда загорелось всколыхнув языки пламени к самому потолку.

«Самый важный аспект при готовке жаренного риса это контроль температуры. Если ты сумела удержать температуру правильно, значит ты уже наполовину приготовила жаренный рис с яйцом.» Бу Фан был скуп на пояснения, но делал это только в самые важные моменты.

Ю Фу за его спиной кивала головой, стараясь не упустить и единого слова.

Когда Бу Фан добавил в блюдо взбитое яйцо кухня наполнилась ароматом жаренного яйца. Аромат был настолько богатым и плотным, что любому кто его учуял могло бы показаться, что он попал в океан из жаренного риса с яйцом.

Смешиваясь вместе аромат риса и жаренного яйца преобразовались в гармоничную симфонию, наполняющую сердце всякого радостью и востром. Этот аромат безотчетно наполнял рот слюной и заставлял сделать невольный глоток.

Бу Фан держал спину прямо и жарил рис очень быстро. Его действия были очень умелыми. Было похоже, что он не готовит а рисует огромный красивый цветок.

Ю Фу не могла не залюбоваться его работой.

Бу Фану потребовалось всего несколько вдохов, чтобы приготовить блюдо, начиная от взбитого яйца, заканчивая варкой, жаркой, и наконец покрытием жемчужного упругого риса тягучей сладковатой смесью яйца. Блюдо получилось просто на загляденье выпуска вверху аленькие струйки пара.

Ю Фу высунула свой маленький красненький язычок и облизнула истомившиеся красные губы.

«Ты запомнила все мои шаги? К моей помощнице я буду очень строг, поэтому не обессудь. Ты можешь съесть эту порцию жаренного риса с яйцом. Тебе понадобятся силы.»

Ю Фу любовалась блюдом. Она была первым человеком, которая видела как владелец Бу готовит на своей кухне и это делало приготовленный рис еще более ценным, она словно видела золотые лучи расходящиеся от него.

«Я приготовлю для тебя ингредиенты для трех порций жаренного риса с яйцом. После того как ты сделаешь три порции, я надеюсь твое понимание приготовления этого блюда возрастет на порядок. Я хочу, чтобы ты запомнила вне зависимости не от чего это блюдо стоит один кристалл. И когда ты приготовишь его спроси себя, стоит ли твое блюдо один кристалл?»

Бу Фанг выпил большой стакан воды, и пошел к выходу из кухни. «Ты будешь жить в гостевых покоях на втором этаже. Как только ты закончишь с приготовлением трех порций жаренного риса с яйцом можешь подняться туда и отдохнуть.»

Закончив говорить он поднялся к себе. Его обучение получилось довольно простым, но тем не менее он рассказал Ю Фу все, что ей требовалось знать. Усвоит ли она эти знания или нет целиком зависело от нее самой.

Ю Фу несколько секунд стояла в прострации, переваривая что только что произошло. Ее взгляд упал на все еще дымящийся, излучающий богатый аромат и энергию жаренный рис с яйцом, и на ее лице зажглась непоколебимая решительность.

Она взяла полную ложку риса и положила ее в рот. Она старалась узнать о кулинарии Бу Фанга из каждой рисинки, которую она пережевывала.