

Глава 263 Медицинское блюдо подано.

Нефритовый ящик за нефритовым ящиком с ценными лекарственными эликсирами были посланы на кухню.

В конце концов семейство Сяо было одним из самых богатых среди семей южного города, и накопленных ими ценностей было превеликое множество. Семейство Сяо также обладало властью и влиянием в имперском городе и могли в случае необходимости воспользоваться ими, чтобы добыть дополнительные лекарства.

Бу Фан осмотрел принесенные лекарственные травы с интересом тут было полно ценных и даже редких лекарств. Была даже трава шестого ранга. Для семьи чей глава обладал только рангом боевого императора шестого ранга обладание такими многочисленными и редкими сокровищами на самом деле было достижением.

Бу Фан выбрал из принесенных несколько трав с самыми сильными свойствами, а остальное попросил унести.

Съеденные ранее два блина с устрицами позволили ему восстановить внутреннюю энергию. Сейчас Бу Фан ощущал как энергетическая воронка снова закружилась в его внутреннем мире.

Бу Фан взял две разделочные доски. После чего жгут дыма сформировался в его руке, постепенно принимая очертания черного неукрашенного ножа из драконьей кости. Бу Фан завращал нож словно веретено в своих пальцах, а затем приступил к шикнковке и приготовлению выбранных ими духовных трав.

С восстановленной духовной энергией Бу Фану не понадобилось уделять слишком много внимания, чтобы не дать травам потерять свою внутреннюю энергию.

Подготовив травы, он положил заготовку на нефритовую доску.

Затем Бу Фан достал еще несколько духовных трав из собственного внутреннего измерения, чтобы нейтрализовать негативные эффекты предыдущих.

И наконец на разделочную доску Бу Фан положил кусочек белого словно снег рыбьего мяса, испускающий чарующий аромат молока.

Глаза Янью вспыхнули. Неужели...

Неужели... это то о чем она подумала. Мясо побежденной Бу Фаном демонической рыбы. Любой ингредиент с монстра седьмого ранга был чрезвычайно ценным и важным. К тому же Бу Фан взял самую лучшую часть с поверженного монстра.

Неужели Бу Фан, планирует вылечить ее дядю, с помощью такого дорого ингредиента. Вот каков был его план.

Безусловно это был самый подходящий ингредиент, чтобы вылечить ее дядю.

Бу Фан промыл рыбью плоть под проточной водой. После чего положил ее на разделочную доску, несколько секунд, что-то прикидывая в голове.

Затем он отрезал здоровый кусок рыбьей плоти. Отправив остальное в пространственное хранилище.

Хотя снаружи плоть была мягкой внутри она была упругой и плотной.

Бу Фан сделал несколько надрезов посередине, затем разрезал рыбу сверху и снизу и наконец сделал один продольный разрез.

Когда приготовления были закончены он крикнул Янью, «Пора, разжигай огонь.»

Янью кивнула и тут же принялась за дело. Так как она сама часто хозяйничала по кухне дела у нее шли споро и никаких проблем не возникло.

Для девушки такого высокого положения из столь благородной семьи это было редкость, и было достойно похвалы.

Бу Фан поставил на плиту кастрюлю. Затем из пространственное измерения он влил, прихваченную с собой духовную воду из небесного озера Альп.

После чего внутрь была помещена предварительно приготовленная рыба.

Дав блюду чуть подойти Бу Фан добавил внутрь мелко нарезанные духовные травы.

Затем Бу Фан накрыл кастрюлю крышку и принялся пропускать внутреннюю энергию через ингредиенты.

Он старался чувствовать каждую составляющую готовящегося блюда. Пропуская энергию через травы Бу Фан добился того, что они постепенно растворились, став частью альпийской воды.

«Не отвлекайся, продолжай поддерживать пламя», от проделанной работы щеки Янью стали красными словно нежных лотоса, испускающих внутренний свет.

Получившаяся в результате слияния растворившихся трав и альпийской воды субстанция впитывалась в плоть рыбы, делая ее еще более белоснежной.

Теперь и без того белая плоть рыбы стала похожа на снег под лучами ласкового полуденного солнца.

Через пол часа, изнуряющий жар и циркулирующая внутри блюда внутренняя энергия дали свои результаты и Бу Фан почувствовал блюдо наконец-то готово.

Наконец-то он открыл крышку и выпустил наружу густой, ароматный дым, распротраняющий опьяняющий аромат.

Дым словно гигантский вырвался из кастрюли, устремляясь к самому потолку, и достигнув потолка исчез.

Бу Фан достал белоснежную сочную рыбью плоть с помощью специальной ложки и переложил приготовленное явство на фарфоровую тарелку. Несколько капель словно полупрозрачные сияющие кристаллы стекли с приготовленной плоти рыбы.

Сама рыба словно светилась на ней парило небольшое облако дыма, расползающееся во все стороны словно стайки напуганных змеек.

Бу Фан взял деревянную палочку и проткнул плоть рыбы. Немедленно по воздуху распространился приятный, обволакивающий запаха парного молока. Он был такой нежный, что сердце Бу Фана почти растаяло.

Положив мясо рыбы на тарелку и проверив степень его готовности, Бу Фан вернулся к бульону оставшемуся от приготовленной рыбы. Он снял всю лишнюю пену, плавающую на поверхности и получил прозрачный словно весенний дождь бульон.

Затем Бу Фан досал гигантский кровавый гребень из пространственного измерения системы, отрезал небольшую кость и поместил ее кипящий бульон. Окруженный истинной энергией Бу Фана гребень не растворился и не стал еще одной составляющей бульона. Вместо этого он придал супу румяный оттенок распространив повсюду терпкий аромат.

Сяо Янью с восхищением следила за умелыми движениями Бу Фана. Они были точны прекрасны и элегантны Бу Фан словно танцевал посреди облаков, или скользил по поверхности воды.

Даже несмотря на жар, от разведенного огня она чувствовала как кулинарное искусство Бу Фана зажигало огонь в ее собственном сердце.

Внезапно, она кое-что поняла. И это кое-что застало ее врасплох. Метод, рецепт, все что делал

Бу Фан было методом приготовления рыбы в уксусе драконьей реки. Вся разница заключалась лишь в рыбе, которую использовал Бу Фан.

Традиционное для южного города блюдо рыба в уксусе драконьей реки было не сложным для приготовления. Но требовало к чрезвычайного внимания к таким деталям как понимание температуры, выбор специй и правильного соуса, чтобы суметь раскрыть вкус блюда.

Насколько Янью знала Бу Фан только недавно попробовал это блюда вместе с ней в ресторанчике южного города, не говоря уже о том, что он его ни разу не готовил. Так откуда он мог знать весь процесс приготовления этого блюда.

Сможет ли Бу Фан правильно приготовить традиционное для южного города блюда, раскроет ли приготовленный им соус подлинный вкус рыбы в уксусе реки дракона.

Что еще важнее, может ли традиционное блюдо стать новым блюдом медицинской кулинарии и вылечить ее дядю?

Пока Янью пребывала глубоко в своих мыслях Бк Фан уже успел приготовить соус. Густой соус словно кристалл играл со светом, распространяя по воздуху одновременно сладкий и слегка кисловатый аромат. Так кровавый гребень был добавлен в соус вместе с соблазнительным ароматом в воздухе витала и духовная энергия, проходя через тело словно маленькие драконы.

Бу Фан зачерпнул густой бардовый соус. Вязкой струей он вылил его на ранее приготовленное мясо рыбы.

Все это время он не прекращая циркулировал истинную энергию по своему телу. Восстановленная более чем на половину энергетические це Бу Фана снова были истощены.

От рыбы политой тягучим соусом шел густой дым, распространяя вокруг сводящий с ума аромат приготовленного блюда.

Яп, яп, яп.

От блюда исходил шум, будто духовное чудовище ожило.

В конце концов над тарелкой возник силуэт духовного зверя.

От блюда внезапно донесся резкий порыв ветра, сорвавший повязку с перевязанных волос Бу Фана.

Уголки губ изогнулись в улыбку.

Янью не могла поверить в то что видела.

Приготовленное блюдо было переполнено духовной энергией. Неужели Бу Фану удалось создать блюдо медицинской кулинарии.

«Блюдо медицинский кулинарии, кровавая корона одурманивающей демонической рыбы готова.», раздался безмятежный полный внутреннего довольствия голос Бу Фана.

<http://tl.rulate.ru/book/4793/418776>