

Глава 284 Околдовывающий кислосладкий крем суп.

«Что он пытается сделать?»

«Этот парень спятил? Его удар был такой сильный, что он чуть не разбил глиняную посуду!»

«Это разве готовка, больше похоже на выступление клоунов?»

Бу Фан размозжил картошку в глиняном горшке, повергнув всех свидетелей этого действия в шок. Он сделал это так грубо, настолько это сильно контрастировало с его изящными и аккуратными действиями раньше, что все пооткрывали рты от удивления.

Вей Дофу попятился назад и фыркнул, он был ошеломлен тем с какой силой Бу Фан расплющил приготовленный картофель. От удара такой силы, глиняная посуда скорее всего растрескалась. Вей Дофу было жаль идеально приготовленный золотистый картофель на пару, наверняка он сейчас превратился в ни на что не годную кашу.

Но, то еще более шокировало, так это то что сильные и отчетливо слышимые удары Бу Фана не разбили хрупкую глиняную посуду.

Неужели этот новичок сделал это с помощью контроля внутренней энергии!? Но такого просто невозможно. Только подлинный мастер могут контролировать истинную энергию на таком уровне.

Тем не менее Бу Фан продолжал бить кулаком по глиняной посуде, словно вымещая на ней обиду за негостеприимную встречу в отделении поваров, каждый удар был сильнее предыдущего, и не один из них так и не разбил хрупкую глиняную посуду.

Наконец Юу Фан прекратил расплющивать картофель, оставил его в сторону и наполнил кастрюлю чистой водой, предварительно помыв ее. Это было потому, что он собирался варить суп, вместо того, чтобы готовить картофель на пару.

Бу Фан взял предварительно нарезанные грибы и поместил их в закипающий котел, начав перемешивать их металлическим половником. Нежный аромат грибов, дотрунувшийся до обонятельных рецепторов Бу Фана, вызывал на его лице удовлетворенную улыбку.

Когда грибной бульон закипел Бу Фан добавил к ним немного пюреобразной массы из точенного картофеля. Круговыми выверенными движениями половниками Бу Фан не позволял картофелю осесть, позволяя ему смешиваться в превосходным тандем с ароматным грибным бульоном.

Он продолжал помешивать грибы, понемногу добавляя к ним порции толченого картофеля,

приготовленного на паре.

Когда весь толченный картофель был добавлен в грибной бульон, Бу Фан накрыл готовящееся блюдо крышкой, и тут же принялся пропускать через него свою истинную энергию, контролируя правильность приготовления каждой малейшей доли ингредиентов блюда.

Кулинария истинной энергии уже успела стать козырной картой Бу Фана. Его можно было назвать довольно поднаторевшим на этом поприще. Поэтому пропускать истинную энергию, для правильного приготовления таких простых ингредиентов было для него легче легкого.

Когда суп приобрел желто-оранжевый оттенок, от него распространился дивный манящий аромат. Этот аромат был результатом смешивания двух ингредиентов, грибов и картофеля в идеальной гармонии.

Простая прозрачная жидкость супа стала насыщенной вкусовыми оттенками густым бульоном.

Бу Фан погрузил металлический половник и зачерпнул немного бульона. Когда он попробовал получившийся суп, то почувствовал сладкий приятный вкус гармоничной волной расстекший по небу.

Это было как раз то чего он и ждал от приготовленного бульона.

Бу Фан еще некоторое время потомил картофельно-грибной бульон на огне позволяя ему стать еще более густым и насыщенным вкусами, а затем когда почувствовал, что пора, добавил внутрь заранее нарезанные овощи.

От них почти сразу же распространился кислый аромат свежих овощей, смешиваясь со сладким ароматом грибно-картофельного бульона.

В выданных ингредиентах Бу Фан нашел несколько специй, среди которых был острый соус чили. Он добавил все в готовящееся блюдо.

Каждый раз когда Бу Фан добавлял в густой суп новый ингредиент от него поднималась все более богатая и пленительная волна ароматов.

Под конец запах стал настолько зачаровывающим, что некоторые уже не смогли удерживаться и проглотили накопившуюся слюну.

Бу Фан еще немного пропустил свою энергию через готовящийся бульон позволяя ингредиентам блюда гармонично перемешаться, а затем в очередной раз взял пробу.

Кислый вкус овощей и сладкий грибов и картофеля разлился в его рту прекрасной симфонией. Довольная улыбка появилась на лице Бу Фана. Наконец-то, блюдо было готово.

Бу Фан взял чистую глиняную миску, и зачерпнув половником густой ароматный горячий бульон налил внутрь порцию.

Все кто видел этого ощутили как в их животах предательски заурчало. Аромат приготовленного яства был слишком хорош, он просто не мог не околдовать, не мог не заставить рты всех видевших это чудо кулинарного искусства наполниться слюной.

«Ваше блюдо кисло сладкий крем суп готов, прошу, дайте ему вашу оценку?»

Бу Фан поднес, тарелку кислосладкого супа пюре Вей Дофу.

В этот момент, Вей Дофу уже понял, что перед ним был повар необычайного таланта, но он все еще не хотел признавать этого. Этот парень был слишком высокомерен, и возможно попробовав это блюдо он сможет найти в нем какие-то недостатки.

Суп выглядел как произведение искусства, словно в желто оранжевом море плавали черно белые кораблики грибовс редкими вкраплениями маленьких зеленых островов из овощей.

У новичка явно были экстраординарные поварские умения. Возможно он даже превосходил многих старых и умелых поваров, которых знал Вей Дофу. Только подумать такие необычайные навыки и в таком юном возрасте. Но этого все еще мало, в конце концов все решит вкус блюда.

Вей ДоФу достал фарфоровую ложку и первым делом решил попробовать бульон. Когда горячая густая жидкость наполнила его рот.

Вкусно!

Вей Дофу почувствовал, будто по его рту растекается океан грибно картофельного вкуса, он просто не ожидал, что вкус может быть настолько сильным. Это целиком захватило разум Вей Дофу, заставляя его снова и снова опускать фарфорвую ложку за новой порцией бульона, этот вкус был просто сверх всего., что он когда либо пробовал или мог ожидать.

Вкус грибов и картофеля прекрасно дополнял кисловатые оттенки овощей. А также целый сонм различных приправ. Вей Дофу не мог думать ни о чем другом кроме этого блюдо, он был целиком поглощен открывшимся ему новым деликатесом.

Следующим делом, Вей Дофу решил попробовать грибы.

Как нежно!

Нежная полупрозрачная плоть грибов была такой податливой и вкусной на зубах, что это было неостановимо, и Вей Дофу снова и снова погружал свою фарфоровую ложку за новой порцией нежнейших грибов. Сопротивляться этой прекрасной обволакивающей нежности было просто невозможно.

Наконец Вей дофу добрался до картофеля. По чести этот ингредиент интересовал его больше всего, его жгло любопытство ему не терпелось узнать какие же гастрономические глубины откроет перед ним этот ингредиент.

Как необычно!

Картофельное пюре было выше всяких похвал! Нежное словно тофу и одновременно густое словно карамель оно буквально таяло во рту, наполняя небо необычно яркой но умеренной сладостью.

Вей Дофу был вне себя. Это блюдо совершенством, оно было идеально, каждый ингредиент был в нем на своем месте и прекрасно сочетался с остальными.

В его воображение родилась картинка нежной леди одетой в черной белые одежды, танцующей в желтых всполохах заката.

Когда очередная фарфоровая ложка распространяла вкус блюд по его небу, он чувствовал сбалансированную сладость с кислотой, наполняющую его сердце счастьем.

А когда блюдо доходило до пищевода Вей Дофу ощущал словно он светиться изнутри, словно внутри него загорается теплый домашний очаг. Поэтому он ел принесенное блюдо не в силах остановиться ложка за ложкой.

Положение осложнялось тем, что ему нужно было дать оценку блюду. Вот только все мысли Вей Дофу спутаны он никак не подобрал аргументов, что раскритиковать или найти хоть какие-то недостатки у поданного ему блюда.

«Это блюдо.... ингредиенты... баланс сладости, слишком...»

Из рта Вей Дофу не выходило кроме неструктурированных слов. Обычно полный метких колких замечаний не находил и единого слова, чтобы раскритиковать блюдо Бу Фана.

Не дождавшись оценки командира кухонного отделения вскричал тот самый невинного вида одного возраста с Бу Фаном юноша.

«Братец, дай попробовать твоего блюдо пожалуйста.»

Видно паренек как и все другие устал просто смотреть и пускать слюни видя как их командир словно в каком-то состоянии гипноза не может дать оценку приготовленному блюду.

Все уже давно были покорены соблазнительными ароматами приготовленного крем супа, и всем просто не терпелось как хотелось попробовать его на вкус.

Бу Фан налил пареньку порцию и следом за ним к БУ Фану потянулись другие глиняные миски , требуя налить им порцию.

Тот кто пробовал суп, не мог сдержать криков своего восхищения и одобрения. Волна кремсуповой лихорадки прокатилась по баракам кухонного отделения, каждый хотел урвать себе порцию, а те кто попробовал хотел добавки.

Никто кто поробовал или хотя бы унюхал суп не мог остаться равнодушным, нежные грибы, сладкий картофель, насыщенный бульон все это гипнотизировало и очаровывало, не оставляя никаких шансов на отступление.

Бу Фан подошел к Вей Дофу все еще пребывающему в некоем состоянии прострации возле начисто съеденное огромной тарелки, в которую он недавно подавал Вей Дофу крем суп.

«Так, что вы думаете по поводу моего крем супа?»

<http://tl.rulate.ru/book/4793/453711>