

Глава 421 Бу Фан готовит вонючий Тофу.

Красноволосая владелица лавки наблюдала за тем как Бу Фан спровадил слюнопускателя от ресторанички, и захлопнул металлическую дверь ресторана.

«Похоже, сегодня ресторан закрылся раньше чем обычно.», подумала она про себя.

Вскоре яркий, чарующий свет вырвался из окон ресторана.

Красноволосая женщина была удивлена и ошарашена увиденным. Что же происходит в этом ресторане.

Когда Бу Фан зашел внутрь, он был не мало взбудоражен. Это был первый раз, когда он воочию будет наблюдать за преображением ресторана.

Войдя внутрь, Бу Фан задержал дыхание.

От стен начинал исходить чарующий, притягивающий взгляд свет. Бу Фан не мог ничего с собой поделать, кроме как залюбоваться им.

Бзжж.

Яркий свет залил все помещение ресторана. И что-то начало происходить.

В мгновение тысячи теней замелькали по помещению ресторана. Ресторан преображался прямо на глаза.

Стук, грохот и дребезжание, заставляли чувствовать себя еще более взволнованным.

Когда же свет наконец-то начал тускнеть, Бу Фан наконец-то смог оценить изменения произошедшие с рестораном туманного облака.

Его интерьер полностью изменился. Не оставляя даже напоминания от того, что здесь было раньше.

Единственное, что осталось прежним так это размер помещения.

Когда Бу Фан увидел, как изменилось помещение оно обомлел.

Ресторан заполняла благородное, заставляющее сердце расслабиться атмосфера.

Его интерьер очень сильно напоминал ему обстановку ресторана Фан Фан в имперском городе.

На миг у Бу Фана даже возникло чувство, что он вернулся домой.

В каждом углу обеденного помещения стояли четыре дерева пяти путей понимания истины.

От них исходила благородная атмосфера, наполняющая воздухом откровениями культивации.

Не только обстановка ресторана претерпела значительные изменения.

Изменилось также и меню.

Теперь в нем было всего три блюда.

Жаренный рис с яйцом — десять кристаллов.

Кислосладкие ребрышки -сто кристаллов.

Будда преодолевающий стену — десять тысяч кристаллов.

От всего многообразия его меню осталось всего три блюда.

Бу Фан подозревал раньше, что эти блюда выделяются среди всех. Каждое из них в соотношении цена качество намного превосходило остальные позиции в меню.

Ознакомившись с обновленным меню, Бу Фаан отправился на кухню.

Приятное чувство возвращения домой затопило его сердце.

Это кухня в точности напоминало ему кухню из маленького ресторанчика Фан Фан.

Как и там здесь все находилось на своих местах.

Рабочий стол Бу Фана стоял на своем прежнем месте, и ожидал встречи со своим хозяином.

Похоже, что система не обладала и зачатками креативности. В точности, повторяя обстановку кухни его старого ресторана.

Но это было только на руку.

В это среде он чувствовал себя как рыба в воде.

Бу Фан снял массивный нож с полки. И его мышцы на руке очертились, когда он закрутил клинок в свои руках.

Это было все равно, как если бы он встретился со старым другом.

«Внимание пользователь. Ваш ресторан был обновлен. С этого момента у вас есть три дня, чтобы придумать и приготовить блюдо, которое сможет прославить имя ресторана туманного облака по всему городу небесного тумана.»

Объявил холодный эхо системы, прокатившееся по сознанию Бу Фана.

Бу Фан тут же похлопал себя по щекам, отходя от чувства эйфории, нахлынувшего на него.

Бой еще не окончен. Он должен как следует постараться, чтобы преуспеть.

Говоря честно, в голове Бу Фана уже родилась идея, какое блюдо ему следует приготовить.

Лакомство, которое он задумал было блюдом из его прошлого мира. Оно имело было бешеную популярность не только по всей территории Китая, но покорило каждую из восьми крупных стран.

Если Бу Фан приготовит его это только безносый не соблазнится его пленяющим ароматом.

Улыбнувшись своим мыслям, Бу Фан принялся за дело.

Он повернул свои ноги к одному из продуктовых шкафчиков и достал от туда мясо, плавающего в облаках, борова.

Зеленый дым возник в руке Бу Фана, тут же преобразившись в нож из кости дракона.

Проворные движения Бу Фана оставляли в воздухе золотые всполохи.

Его мастерство в технике метеорной нарезке было на пике, и это отображалось в каждом движении повара с черным сердцем.

Видеть как кусочки мяса под давлением ножа превращаются в тоненькие полосочки толщиной с крылья стрекозы, было поистине завораживающим зрелищем.

Всего за несколько мгновений мясо кабана было нарезано.

Бу Фан достал фарфоровый противень и разложил мясо по его поверхности.

Затем Бу Фан обратился к системному хранилищу и достал оттуда пучок духовных трав. В пучке трав, что он держал было более десяти различных разновидностей приправ.

Выжав из приправ сок, Бу Фан распредил его по поверхности нарезанного мяса.

В хранилище системы были также и черные бобы.

Бу Фан прокипятил их. И использовал оставшуюся после варки воду, влив сок в тару с маринующимся мясом.

Процесс фрагментации мяса был запущен.

Чтобы его ускорить Бу Фан поместил противень с маринующимся мясом в специальный шкаф, позволяющий времени внутри него течь быстрее.

Время от времени Бу Фан открывал шкафчик, ускоряющий течение времени, и перемешивал маринад.

Разделавшись со второстепенными ингредиентами, Бу Фан перешел к подготовке основного блюда.

Все утро Бу Фан потратил на то, чтобы подготовить многочисленные кусочки тофу. От кусочков тофу поднимался белый дым, распространяющий соблазнительный и чарующий аромат.

Бу Фан старался насладиться этим ароматом, потому что скоро он исчезнет без следа.

То блюдо, которое он собирался приготовить обладало экстремальный запахом. Нельзя сказать, что и раньше блюда Бу Фана не обладали мощным ароматом.

Но то, что он собирался приготовить сейчас могло заткнуть за пояс все, что он готовил когда-либо.

Публика города небесного тумана была крайне требовательной и искушенной мультиткусовой пилюлей.

Поэтому, чтобы привлечь их внимание требовалась бомба.

И Бу Фан собирался взорвать эту вонючую бомбу.

В любом случае он не был в восторге от клиентуры, выстроившейся в очередь перед алхимической лавкой.

Аромат вонючего тофу, что он собирался приготовить, одновременно обладал отталкивающим и притягательным действием.

В мире поваров это блюдо считалось одним из самых противоречивых и неоднозначных.

Его вонь одновременно раздражала до отвращения, и искушала до исступления.

Именно его, Бу Фан выбрал своим оружием, чтобы бороться с равнодушием местной публики к гастрономическим изыскам.

Интересно останется ли что-нибудь от очереди перед его ресторанчиком, когда хоть кто-нибудь попробует его блюдо.

Бу Фан подошел к шкафу, в котором находил маринад.

Благодаря эффекту ускоряющему время, маринад был уже готов.

Когда Бу Фан открыл шкаф, тот тут же скривился от ударившей в нос вони.

Он поставил черный маринад на землю, и тот тут же забугрился пузырями, выбрасывая в воздух новые порции отвратительного запаха.

Это было то, что нужно. Только такими экстремальными средствами можно достичь успеха в таком городе как этот.

Бу Фан сбросил все кусочки белого, излучающего кристальную чистоту тофу в черный, бьющий в нос резкой вонью маринад.

И они потонули в жиже, начиная пропитываться зловонным маринадом.

Через четыре часа, Бу Фан достал основательно пропитавшиеся маринадом кусочки тофу из емкости.

Когда-то черные и блестящие, они были полностью покрыты черной жижей. И от них исходило то же с зловонием, что и от маринада.

В руках Бу Фаана за клубился зеленый дым, и тут же уплотнившийся и принявший очертания вока из панциря черной черепахи.

Щеки Бу Фана раздулись, а лицо порозовело и выдохнул золотой язычок огня, тут же устремившийся ко дну черной сковородки.

Обсидиановое пламя неба и земли, мерно раскаляло черную посудину.

Внутри Бу Фан влил немного масла. И пропустил через нее истинную энергию, контролируя равномерность нагрева.

Кусочки тофу, ставшие одним целым со зловонным маринадом, устремились в сковородку.

И вся кухня обновленного ресторана огласилась громким шипением брызгающего масла.

Горячий пар от готовящегося блюда поднимался вверх и разносил по кухне зловоние вонючего тофу.

Запах был таким сильным, что Бу Фан невольно скинулся.

Креветка богомол, на его плече, выдвинуло свои телескопические глаза и с живейшим интересом уставилась на готовящееся блюдо.

Она без конца клала своими похожими на серпы лапами.

Наконец, когда масло достигло такой температуры, что начало испаряться, креветка сиганула с плеча Бу Фана и с громким хлюпающим звуком нырнуло в бассейн из масла с кусочками зловонного тофу.

Креветка хотела немного поплавать, но вонь была такой сильной, что она будто окаменела,, попав внутрь.

Придя в себя , она тут же сиганула обратно, и семеня лапками взобралась на плечо у Фана.

Как бы то ни было, но энергия креветки уже успела попасть внутрь и обогатить готовящееся блюдо.

Улегшись на облюбованном месте креветка вскоре скрутилась калачиком и засопела.

Бу Фан был немного шокирован, даже этот маленький помощник оказался не в состоянии справиться с сильной вонью источаемой блюдом.

Бу Фан выловил из вока кусочки черного тофу, со слегка желтоватым маслом.

Стряхнув с них масло, Бу Фан положил кусочки обратно в миску.

Он взял палочки и проделал в одном из кусочков сквозное отверстие.

От этого аромат, источаемый блюдом стал еще более сильный чем прежде.

Немного специй , и вонючий тофу был наконец-то готов.

С помощью этого блюда Бу Фаан планировал завоевать город небесного тумана.

Он должен был перебить аромат от мультивкусовой пилюли, и чтобы сделать это он выбрал термоядерное оружие.

Кусочки черно, слегка желтоватого тофу искушающе смотрели на Бу Фана.

Запах, который они источали, заставил Бу Фана прикусить губы в предвкушении.

Он подцепил один из кусочков вонючего тофу палочками и отправил его себе в рот.

В тот же миг Бу Фан был вынужден глубоко вздохнуть.

<http://tl.rulate.ru/book/4793/585915>