

На этот раз Бу Фан намеревался приготовить Панкейк с Устрицами, чей аромат распространялся на десять миль.

Если Вонючий Тофу был самым вонючим блюдом, то Панкейк с Устрицами самым ароматным. Все блюда во фритюре были очень ароматными, и особенно Панкейк с Устрицами.

Он долгое время думал над этим, ведь обычным Панкейком было бы трудно удивить толпу, поэтому Бу Фан изменил свои ингредиенты и выбрал лучшие, чтобы эффект достиг чрезвычайно удивительной степени.

— Ладно, думаю всё будет хорошо, если ты не будешь готовить вонючих блюд. Даже при том, что тофу было восхитительным, испускаемой им зловоние было слишком невыносимым. — Долгое время понаблюдав за Бу Фаном, судья так ничего пахучего не обнаружил.

Соперники поднялись на сцену и встали перед своими собственными платформами, готовясь к началу отбора.

Все они с любопытством посмотрели на Бу Фана.

В ходе отборочных туров врачи, мастера ядов и обычные люди уже в основном были ликвидированы. В конце концов, они были в слишком невыгодном положении по сравнению с алхимиками.

Однако Бу Фан был шеф-поваром, но к всеобщему удивлению, прошел первый раунд. Такой факт поразил многих людей.

— Смотри! Это шеф-повар, который вчера участвовал в конкурсе!

— Это отборочный раунд! Я с нетерпением жду блюда. Которое он сегодня приготовит. Вчера он устроил целое представление своим вонючим тофу...

...

Вероятно, из-за присутствия Бу Фана многие зрители толпились вокруг восьмой арены. Многие из них вчера и присутствовали и сейчас они скорее всего слышали от кого-то, что Бу Фан снова был на восьмой арене, поэтому пришли посмотреть на него.

Почти все уже слышали, что в этой конференции участвовал шеф-повар. Как они могли не прийти посмотреть на него?

Участники соревнований на восьмой арене были поражены большим количеством зрителей. Ведь проводился только отборочный раунд, но...почему так много зрителей?

Кандидаты слышали о том, что вчера сотворил Бу Фан и знали, что он был поваром. Многие из них смеялись над ним за то, что он присоединился к конференции...

Как можно воздействовать на действительно гениальных алхимиков?

Многие из соперников начали готовиться к матчу и уже метали в Бу Фана злобные взгляды.

— Пфф... он всего лишь повар. Простой клоун, который пытается развлечь толпу. — Парень в голубой мантии холодно фыркнул и презрительно посмотрел на Бу Фана. У него была причина

для такой гордости, поскольку он был алхимиком из башни пилюль Небесного Города. Если бы алхимик вроде него не смог бы победить даже повара, разве он не был мусором?

На этой Конференции Магических Длани участвовало много гениальных алхимиков и по их мнению, простой повар не мог бросить им вызов в их специализированной области... никто из алхимиков не относился к нему как к противнику. В конце концов, разница в стандартах между поварами и алхимиками была слишком велика, у них не было возможности конкурировать друг с другом.

Бу Фан не обращал на них никакого внимания. В этот момент он осматривал свой кухонный нож из драконьей кости и выдохнул воздух в сторону лезвия ножа. Из него вырвался резкий воздух.

Через некоторое время судья вышел в центр арены и начал оглашать правила первого отборочного раунда. — Это первый раунд на выживание. Конкуренция будет жестче, а значит и требования к участникам будут повышены! — Глубоко вздохнув заговорил судья.

Он знал, что на арене стояло много талантливых алхимиков. Тем не менее, некоторые слова он всё же должен был сказать, независимо от их статуса.

— В этом отборочном раунде у каждого участника будет полчаса на создание эликсира девятого ранга. Более того, качество эликсира должно достигнуть среднего уровня. Если ваш эликсир не дотянет до стандарта, то вылетите из турнира. Спустя полчаса я активирую специальный массив и он проверит качество вашего продукта. Чтобы пройти этот раунд, всем вам необходимо проявить свои способности.

Создать эликсир девятого ранга всего за полчаса было действительно нелегко.

Даже Алхимику Одного Облака будет нелегко создать такой эликсир за полчаса. Не говоря уже о алхимиках, которые еще не достигли ступени Алхимика Одного Облака.

— Начали!

Атмосфера всей площади изменилась, как только раздался звук колокола.

Бах! Бах! Бах!

Все в один миг напрягли нервы и начали демонстрировать свои способности. Пламя всевозможных цветов и оттенков вспыхнуло на арене в момент звона колокола. Алхимическое пламя, духовное пламя и все виды пламени поднялись в небо.

Когда Бу Фан выплюнул полный рот своего Пламени Десятков Тысяч Зверей, все пламя на восьмой арене задрожало. Хотя все знали, что Бу Фан был шеф-поваром и использовал Обсидиановое Пламя дл приготовления пищи, но увидев это вживую, их сердца зарыдали.

Они все завидовали ему.

Требования к хорошему пламени были чрезвычайно высоки при занятиях алхимией. Если алхимик мог получить Обсидиановое Пламя, его сила существенно возрастала.

«Такая пустая трата Обсидианового Пламени...», начали многие мысленно жалеть Бу Фана, когда тот начал готовить. В глубине души они втайне ненавидели его.

Золотое Пламя Десяти Тысяч Зверей, похожее на пылающее солнце разгорелось, и начало разогревать сковородку Бу Фана.

Масло внутри сковородки почти мгновенно закипело и пока оно нагревалось Бу Фан продемонстрировал свою великолепную технику резки. Легким движением руки Кухонный Нож из Драконьей Кости заплясал на его ладони. Когда он развернулся, слышались свистящие звуки. Казалось, будто нож разрывает пространство на части, что ослепило и ошеломило многих зрителей.

Бу Фан достал духовную траву восьмого ранга, и когда кухонный нож повернулся в его руке, похожая на морковь духовная уже трава была измельчена и нарезанные кусочки аккуратно опускались на фарфоровый поднос.

Многие начали удивленно восклицать при этой сцене.

В городе Небесного Тумана они редко видели ресторан, поэтому очевидно, что и не встречали шеф-повара.

Бу Фан работал ножом слишком быстро и многие даже не могли уследить за его движениями глазами. Многие слышали лишь ритмичные удары, а следом на доску падали нарезанные ингредиенты.

Зрители беспрестанно восклицали от удивления на технику резки Бу Фана.

Окружающие алхимики были недовольны таким зрелищем, «Какого черта ... он просто режет ингредиенты, чего вы все кричите? Можете кричать потише?»

Даже если про себя они и ненавидели Бу Фана, но не могли ничего сделать, поскольку уже начали готовить свои эликсиры.

Алхимия отличалась от кулинарии. Алхимики должны были извлечь духовную сущность из лекарственных ингредиентов, а затем проводить определённые процедуры, чтобы в итоге сделать пилюлю.

Каждый шаг был чрезвычайно напряженным и трудным и алхимики должны были поддерживать концентрацию, чтобы идеально выполнить весь процесс.

Судья тоже впервые увидел навыки владения ножом Бу Фана. Увидев его исключительное мастерство, он сильно удивился.

Однако, в конце концов, он был судьей. Помимо надзора за конкурентами, ему еще нужно было поддерживать порядок на арене. Крикнув, он замахал руками на зрителей и попытался успокоить их.

Когда толпа успокоилась, все они с жаром посмотрели на Бу Фана.

Они впервые видели шеф-повара за работой и для них это было чем-то новым.

По мере продолжения, вокруг восьмой арены появлялось все больше и больше людей.

Положив ладонь на масло в сковороде, Бу Фан почувствовал легкое жжение и поняв, что масло достаточно нагрелось, слегка кивнул головой.

Он бросил в сковороду Панкейк, смазанный рисовым молоком.

Шипение! Шипение!

Послышался непрекращающееся шипение и в воздух взметнулся белый пар.

Бу Фан высвободил истинную энергию своего тела и влил ее в сковородку. Масло на ней закружилось, и казалось, что оно превратилось в водоворот.

В этот момент Панкейк с Устрицами в сковородке уже изменился. Когда в него начала вливаться истинная энергия, он начал набухать и от него также начало излучаться яркое сияние.

— Ух ты! Как красиво.”

— Так вот как выглядит кулинария... это слишком круто!

— Он такой ароматный... кто-нибудь из вас чувствует этот аромат?

...

Зрители, находившиеся под ареной, снова подняли шум.

От устричного блина в сковородке исходил сильный аромат, и запах был очень сильным. По мере того как пар поднимался в небо, благоуханный запах наполнял все вокруг.

Почти все зрители успели уловить дуновение аромата и в этот момент выражения их лиц менялись. Слюна тут же наполнила их рты и они начали облизываться.

Никогда в жизни они не вдыхали такого ароматного запаха.

Пахли ли так пилюли?

Нет! Даже духовная пилюля не могла так хорошо пахнуть.

«Что это было, черт возьми?»

Поскольку зрители уже почувствовали аромат, как судья мог не почувствовать его?

Судья был очень доволен. Молодой человек, как и обещал, не готовил вонючего блюда, а наоборот очень вкусное.

Почуввав аромат Панкейка с Устрицами, судья не смог удержаться. Он причмокнул губами, и рот его наполнился слюной и он перевел взгляд на бронзовую платформу Бу Фана.

Этот аромат был ... он был чрезвычайно вкусным!

Внезапно тело судьи напряглось и выражение его лица серьезно изменилось, когда он посмотрел на Бу Фана.

Бах!

Звук взрыва заполнил арену. Взрыв раздался из медицинской печи где-то в глубине арены. В том месте уже сидел врач и схватился за свои волосы от сожаления. Его глаза были налиты кровью, и он казался очень сердитым.

«Аромат? Чертов запах! Ну почему так выкусно?»

В тот момент, когда ноздрей врача коснулся аромат, исходивший от Панкейка с Устрицами, врач ощутил, будто его душу засасывает в водоворот. Он отвлекся, и его медицинская печь мгновенно взорвалась. Все его усилия были потрачены впустую.

И так пострадал не один врач. Аромат распространялся во все стороны и уже со многих сторон раздавались взрывы.

Зрачки судьи сузились, когда он в панике и тревоге оглядел окружающую его сцену.

Действительно... на лице большинства присутствующих в этот момент появилось уродливое выражение.

Когда аромат Панкейка с Устрицами проникал в их ноздри, он возбуждал их чувства и вызывал жгучее желание. Более того, участники не часто вдыхали такой приятный аромат. Как они могли устоять перед искушением?

Бах! Бах! Бах!

Звуки взрывающихся медицинских печей и печей для пилуль разнеслись по всей арене.

В момент взрыва, удивлялся не только судья. Зрители тоже ошарашивались и вскакивали со своих мест.

Бу Фан был спокоен, как обычно, и сосредоточил все свое внимание на Панкейке с Устрицами. По мановению его руки панкейк, поджаренный до золотистого цвета, вылетел из сковородки и приземлился на фарфоровую тарелку.

Сверкнуло лезвие кухонного ножа и Бу Фан аккуратно переложил кусочек Панкейка с Устрицами а отдельную тарелку.

— Мой продукт, усовершенствованная версия Панкейка с Устрицами... завершена. — Помахав ножом несколько раз в воздухе, он крепко сжал свой кухонный нож из драконьей кости, а затем огласил о своей работе.

Как только слова слетели с его губ, сзади слышались звуки взрывов.

<http://tl.rulate.ru/book/4793/645354>