

Глава 502 – Тронут моими кулинарными искусствами?

Зрители в шоке наблюдали за происходящим и от шока потеряли дар речи.

И все потому, что действия Бу Фана выглядели глупыми.

Выбрасывая вкусное мясо рыбы, но сохраняя отвратительную рыбью голову... что можно было съесть в рыбьей голове?

Могла ли рыбья голова сравниться с нежным рыбьим мясом? Он просто ставил телегу впереди лошади.

Главный судья тоже растерялся, но предпочел промолчать. Он просто продолжали смотреть за Бу Фаном. Поскольку он искренне желал, чтобы Бу Фан совершил ошибку, зачем ему переживать за него? Для него было бы лучше, если бы этот повар провалился. Если это произойдет сейчас, то и следующие раунды пройдут спокойно.

Все алхимики тоже усмехались про себя. Они все чувствовали, что Бу Фан начал терять позиции. В конце концов, мог ли он сотворить деликатес из невкусного ингредиента?

Однако, несмотря на такое развитие событий, они не собирались снижать осторожность и продолжили дышать только ртом.

Бу Фан, с другой стороны, не знал, какие мысли он вызвал у зрителей, но ему всё равно было на это наплевать.

Кухонный нож вдруг засверкал и словно покрылся золотом. От него начала даже исходить искра драконьей мощи.

Именно в этот момент зрители наконец отметили кухонный нож в руке Бу Фана.

«Значит, этот кухонный нож не такой простой... давление и мощь, они намного сильнее, чем у Полубожественного инструмента!»

Использовать Обсидиановое Пламя для нагрева сковородки и Полубожественный инструмент в качестве кухонного ножа ... этот повар был готов взмыть в небо!

Повернув кухонный нож Бу Фан соскреб всю чешую с гигантской рыбьей головы. После этого он разрубил голову пополам, но не до конца. Теперь голова могла лежать ровно.

Омыв её родниковой водой небесного духа, Бу Фан осторожно расправился с рыбьей головой.

Затем он начал доставать различные духовные травы из хранилища системы. Он измельчил травы и выжимая из них сок, начал измазывать рыбью голову. Для того, чтобы рыбья голова полностью впитала соки, Бу Фан использовал специальную технику.

Потом он насыпал в заранее подготовленную миску немного специй. В итоге рыбья голова мариновалась в этом бассейне.

Дождаясь, пока рыбья голова замаринуется, Бу Фан взял нарезанный перец и начал помешивать его. Оттуда доносился ароматный, пряный аромат Чили.

Когда пряный аромат достиг ноздрей Бу Фана, он прищурился.

Алхимики вокруг него напряглись. В конце концов, это был последний раунд отборочной стадии и никто из них не смел расслабляться. Каждый прилагал все усилия, чтобы приготовить свой лучший эликсир. У них попросту не было времени думать о готовке Бу Фана.

Бу Фан достал черную сковородку и опустил ее на бронзовую платформу. Затем он начал раскалять её своим Обсидиановым Пламенем.

Использование такого прохладного на вид Обсидианового Пламени для приготовления пищи было действительно пустой тратой времени.

Когда главный судья стал свидетелем этой сцены, он пришел в такую ярость, что чуть не выплюнул кровь. Ему захотелось подойти к Бу Фану и дать пощечину.

«Если Обсидиановое Пламя дать алхимику... то потенциально, из него мог вырасти Алхимик Четырёх Облаков!» Думал главный судья, смотря на Пламя Десяти Тысяч Зверей Бу Фана налитыми кровью глазами.

Бу Фан вылил родниковую воду в черную сковородку, а затем добавил в неё эссенции духовных трав. Хотя духовные травы не были очень высокого уровня, в основном пятого и шестого класса, но он использовал их сущности. В тот момент, когда сущности опустились в сковородку, произошел огромный всплеск духовной энергии.

Соус в сковородке закипел, и Бу Фан приступил к следующему этапу.

Он достал огромный пароход, в котором вполне могла поместиться рыба голова.

Положив маринованную рыбную голову в пароварку, он положил на нее кусочки нарезанного Чили. Красивый цветовой контраст между зеленым и красным чили был очень привлекательным.

— Он действительно собирается приготовить эту рыбу голову?

— Рыба голова ... неужели ее можно есть? Не слишком ли много чили?

— Может, это темное блюдо? Оно выглядит очень страшно... я скорее умру, чем съем это!

...

Зрители громко переговаривались между собой и находили блюдо Бу Фан странным.

Забудьте о приготовлении головы рыбы ... зачем её мариновать в таком количестве перца? Теперь вся рыба голова была покрыта перцем чили, можно ли ее вообще есть? Не будет ли она слишком острой?»

Однако Бу Фан нуждался в пряности. Ведь тема его блюда была "острой".

В тот момент, когда главный судья увидел, как Бу Фан выводит пароход, он почувствовал себя совершенно неуютно. Теперь он начал бояться парохода. Накануне Бу Фан использовал пароварку и приготовил краба, однако от блюда не исходило никакого аромата.

«Неужели и сегодня произойдет то же самое? Позже оно опять взорвется запахом?»

Бу Фан поднял руку над пароваркой и начал направлять духовную энергию, возникшую на дне сковородки в пароварку.

«Такая уникальная техника». С горящими глазами поразился главный судья. Он чувствовал, что движения ментальной силы Бу Фана были очень быстрыми. Он пришел к выводу, что с логической точки зрения, такое блюдо довольно трудно готовить.

Со временем зрителям становилось все скучнее. Хотя визуально Бу Фан готовил захватывающе, но они всё равно скучали. Они хотели увидеть, как взрываются печи! Где были взрывы?!

Если бы алхимики на сцене знали, чего жаждет публика, у них возникло бы желание блевать кровью.

Вскоре публика оживилась.

А всё потому, что Бу Фан, наконец, приступил к действиям.

Он убрал руку и слегка вздохнул. Он убрал пароход и поставил сковородку на бронзовую платформу.

«Настало время для долгожданного открытия! Они хотели сами убедиться... что же за блюдо приготовил шеф-повар?»

Однако, к их удивлению, Бу Фан не открыл крышку.

Вместо этого он достал огромный хрустальный каменный контейнер из пространственного хранилища системы.

Вычистив Сковородку из Панциря Черной Черепахи, Бу Фан налил в неё немного масла.

Когда Бу Фан открыл крышку контейнера с соусом чили, изнутри вырвался очень пряный запах. От него съезжился даже сам Бу Фан.

Бу Фан зачерпнул пол-ложки соуса чили и бросил его в сковороду. Затем, немного подумав, он зачерпнул еще пол-ложки. Поскольку он решил приготовить острое блюдо, его решение не было неуместным. Кроме того, он не собирался есть блюдо, так почему бы не сделать его острее?

Шипение!!

Когда соус чили упал на сковородку, то от него раздалось шипение.

Бу Фан принялся размешивать соус чили, и почти сразу же из сковороды вырвался ошеломляющий пряный аромат.

Даже поднимающийся от сковородки дым был красного цвета.

Когда подул ветерок, пряный запах быстро распространился вокруг арены.

«Разлетается...».

Главный судья сразу же увидел красный дым и был поражен им. Этот повар буквально был богом! Он даже сумел изменить цвет дыма!

Когда пряный аромат распространился ближе к нему, главный судья сделал глубокий вдох, доверяя навыкам Бу Фана.

«Этот аромат...». Ошеломился главный судья.

В тот момент, когда аромат проник в его ноздри, его глаза расширились, потому что ноздри начали гореть. В одно мгновение весь его нос покраснел.

— А! Что это за запах!!

Главный судья поднял голову, и его налитые кровью глаза расширились. Его кожа на невооруженной глазу скорости начала краснеть.

Стук стук стук!

Зажав нос, главный судья отступил на несколько шагов назад. Ему казалось, что его нос больше не принадлежит ему. Он горел так, словно в нем разожгли огонь, и это обжигающее ощущение было слишком болезненным!

Шипение!

Бу Фан продолжал спокойно помешивать соус чили. Хотя его аромат был очень насыщенным, но он уже привык к нему. К тому же он заранее сделал необходимые приготовления.

«Что с ним не так?» Бу Фан ошарашенными глазами смотрел, как главный судья пытался разорвать на себе собственную одежду.

Пряный аромат продолжал распространяться...

Многие в зале растерялись. Когда аромат дунул в их сторону, они все расширили ноздри, готовясь хорошенько вдохнуть его. «Какого черта было с этим ароматом? Более того, почему он такой сильный?»

В тот момент, когда они это заметили, ноздри зрителей мгновенно сжались. Их лица покраснели, а глаза налились кровью.

Они наконец поняли, почему главный судья так маниакально выл...

Аромат был отвратителен!

— Кхе-кхе-кхе. Этот запах ... он собирается убить нас!

— Горячо! Жарко! Этот запах ... убивает!

...

Зрители были в ярости. Из-за густого пряного аромата все безостановочно кашляли с налитыми кровью глазами.

У некоторых поначалу начали слезиться глаза.

Вскоре они уже рыдали.

Сначала аромат вызывал жжение, а теперь он заставлял их задыхаться. Им было слишком больно.

Было ли это возмездие за то, что они лезли не в свое дело?

Главный судья разрыдался ... чувствуя, что вся надежда потеряна, он просто сидел и рыдал. Слезы водопадом хлынули из его глаз.

Однако больше всего страдали не главный судья и не зрители. Больше всего страдали алхимики на сцене.

Они запечатали свои ноздри перед началом, поэтому сейчас могли дышать только ртами.

Поэтому, когда пряный аромат подул в их сторону, он проник в их рты. Их глаза тут же расширились, а рты словно подожгли изнутри. Их воля начала колебаться, и они начали кашлять, продолжая готовить свои эликсиры. Кроме того, они должны были поддерживать контроль над своими печами, чтобы предотвратить их взрыв.

Бах-бах!...

К несчастью, вскоре печи на арене начали взрываться. Это было пламенное зрелище.

На этот раз ни у кого из зрителей не было времени смотреть.

Теперь они понимали, почему алхимики так негодовали на повара. Их самих так и подмывало разорвать того на куски!

Бу Фан встряхнул лопаточку и зачерпнул полную ложку растопленного соуса чили. Он посмотрел на рыдающую публику и главного судью, не понимая, что с ними происходило.

«Они так сильно тронуты моим кулинарным мастерством?»

«Тогда продолжай плакать!»

Одной рукой он держал лопатку, а другой открывал пароварку.

Белый пар тут же вырвался наружу. В следующее мгновение из парохода в воздух хлынули волны тепла в виде грибовидного облака.

Бу Фан тут же поднес лопатку и вылил кипящий острый соус Чили на голову рыбы.

В этот момент блеск внутри парохода стал ярче. Еще более сильный и густой пряный аромат захлестнул это место, подобно буре!

Гугу...

На фарфоровой тарелке лежала покрытая рубленным зеленым и красным перцем чили гигантская рыба голова. Когда на неё вылили обжигающе горячий соус чили, мясо рыбы слегка задрожало, и ароматный пряный аромат мгновенно начал распространяться по всей арене.

Словно распустившийся цветок, демонстрирующий миру свой блеск.

Бу Фан положил лопатку обратно в сковородку и тяжело вздохнув, объявил. — Рыба Голова с Нарезным Перцем готова.