

Глава 601 - Жареная Треска против Сладкой и Духовной Рыбы из Западного Моря

Шлепок, шлепок, шлепок...

Сочная рыба появилась из хранилища системы Бу Фана. Она безжалостно махала плавниками, постоянно издавая хлопающие звуки.

Такой вид рыб называли Превращенные Драконы Кои. Это были своего рода мощные духовные звери с превосходным мясом.

Бу Фан в конце концов выбрал этого духовного зверя. Система изначально предоставляла ему на выбор различные варианты духовных зверей рыбьего типа, и он тщательно просмотрел каждый из них. В конце концов, он выбрал эту Превращенную Драконью Кои.

Причина такого решения была не в могуществе этой рыбы, а потому что мясо этой рыбы было похоже на мясо в его прошлой жизни.

В конце концов, он решил приготовить Кисло-Сладкую Рыбу. Поэтому было вполне естественно, что он использовал наиболее подходящее по качеству мясо.

Бу Фан видел, какую огромную рыбу Вэнь Жэньчоу использовал для своего блюда, и знал, что это была разновидность трески. Согласно заключению Бу Фана, тот собирался приготовить блюдо под названием Жареная Треска. Он должен был признать, что это тоже будет восхитительно.

Изумленная толпа быстро переключила свои безумные взгляды между рыбой Бу Фана и рыбой Вэнь Жэньчоу. Никто из них ведь не мог определить, что будет готовить любой из них.

Когда зеленый дым начал вращаться вокруг рук Бу Фана, кухонный нож из драконьей кости мгновенно появился в его руках. Затем он применил своё искусство ножа и его взгляд опустился на Превращенную Драконью Кои.

Вскоре после этого Бу фан, наконец, начал резать.

После демонстрации некоторых изысканных навыков ножа, кухонный нож превратился в полосу света, стреляющую и через тело рыбы.

Куски рыбьей чешуи полетели в стороны и звук, похожий на скрежет металла, разнесся по всему пространству.

От этого звука сердца зрителей затрепетали.

Бу Фан оставался относительно спокойным и ничего не переживал. Закончив очищать от чешуи одну сторону рыбы, он схватил ее за хвост и подбросил на сто восемьдесят градусов в противоположную сторону. Нож засверкал и металлический скрежет снова наполнил площадь.

Рассечение боков, а также удаление ее органов... серия движений была гладкой и безупречной.

Однако, по сравнению с действиями Вэнь Жэньчоу, действия Бу Фана выглядели более грубо. Если способ обращения Вэнь Жэньчоу с рыбой можно было охарактеризовать как утонченный и холодный, то Бу Фана действовал как грубый варвар... не было видно даже малейшего намека на элегантность.

Независимо от того, насколько грубо или неэлегантно действовал Бу Фан, это не влияло на уникальное поведение вокруг него.

Невдалеке, волны богатого аромата уже распространились по всему району. Все невольно подняли носы и глубоко вдохнули приятный витавший аромат.

Внутри барьера воцарилась мертвая тишина. Все сосредоточенно следили за Бу Фаном и Вэнь Жэньчоу.

Вэнь Жэньчоу сосредоточенно жарил треску на сковороде. Качество его мяса было действительно особенным. Именно по этой причине он не осмеливался расслабиться даже на мгновение. Его ментальная энергия постепенно материализовалась и покрыла собой всю сковородку. Его воля заставила пространство вокруг него стать несколько застойным. Ментальная энергия Вэнь Жэньчоу была подавляюще сильной и затрагивало само пространство. Он мог легко контролировать свое пламя.

Мясо трески начинало сиять глубоким золотистым цветом, от него исходил насыщенный и приятный запах. Он атаковал носы окружающих людей.

Огромная часть толпы уже переживала, потому что они впервые увидели, что владелец Бу кому-то уступал по навыкам. Их взгляды переместились на Бу Фана, как раз когда он закончил готовить рыбу. Кухонный нож в его руках танцевал, оставляя полосы на спине рыбы.

Одним движением руки Бу Фана рыба полетела в миску. Мука заполняла миску, равномерно распределяясь по телу рыбы.

Черный дым закружился вокруг и возникла Сковородка из Панциря Черной Черепахи и у многих зрителей застучали сердца.

Бу Фан выплюнул полный рот золотого пламени и стал греть сковородку. Нагрев её, он брызнул внутрь масла и то вскоре зашипело.

Бу Фан протянул руку и поднял ее над сковородкой. Когда он почувствовал, что масло в сковородке достаточно горячее, он схватил хвост рыбы и бросил его в сковородку.

Вскоре мясо рыбы покрылось золотистым оттенком.

Ковш Бу Фана качнулся, и он слегка приподнял кусок рыбного мяса, чтобы тот не пригорел и не прикипел к сковородке. После того Бу Фан закончил жарить рыбное мясо и отодвинул его в сторону.

Этот последующий шаг должен был позволить каждому дюйму тела рыбы быть равномерно приготовленным температурой масла.

Сладкий аромат начал распространяться от черной сковородки.

Горячий воздух устремился вверх и вскоре начал конденсироваться в белый пар.

Взмахнув половником, Бу Фан тут же зачерпнул из котла уже прожаренную во фритюре рыбу. Он положил её на заранее подготовленную фарфоровую тарелку. Другой рукой он извлек из хранилища своей системы множество духовных трав.

Кухонный нож в его руках танцевал и превратившись в полосы света стал на мелкие кусочки

нарезать травы. Вскоре те превратились в порошок.

Снова разогрев, наполненную маслом сковородку, Бу Фан бросил в неё измельченные духовные травы и стал прожаривать.

Пламя взметнулось в небо.

Лекарственный аромат исходил непрерывно, насыщая пространство вокруг него.

Бу Фан постоянно помешивал содержимое сковородки, постепенно доливая туда приготовленный крахмальный раствор. Масло внутри него стало значительно более вязким. Затем он достал черную банку, наполненную каким-то духовным кислым уксусом.

Сладко - Кислая рыба из Западного Озера не могла быть просто кислой, но еще и сладкой.

Бу Фан бросил в сковородку сахарную пудру системы. После этого сливочный суп мгновенно стал более сладким и густым.

Густо заправленный суп не переставая кипел, так как начал пузыриться газом.

Бу Фан спокойно зачерпнул ложкой немного супа и попробовал его. Гармоничная сладость и кислинка пронизывали всю полость его рта, просачиваясь глубоко в его вкусовые рецепторы.

Он причмокнул губами и одобрительно кивнул.

От рыбы поднимался горячий пар и многим зрителям показалось, что мясо рыбы закричало.

Под потрясенными взглядами всех присутствующих, жареная во фритюре Превращенная Драконья Кои сильно тряслась. Хвост рыбы взметнулся вверх, а ее пасть широко раскрылась.

Положив ковш в сковородку, Бу Фан отшагнул назад и с облегчением вздохнул. С помощью куска ткани, он стер излишки масла с фарфоровой тарелке, что делало блюдо более презентабельным. Он сделал тарелку как можно более чистой.

— Кисло-Сладкая Рыба из Западного Моря ... готова, — тихо сказал Бу Фан. Подняв голову, он посмотрел на Вэнь Жэньчоу.

Тот также закончил свое блюдо и с отвратительной ухмылкой смотрел на Бу Фана. Он будто уже видел себя победителем.

Бу Фан оставался невозмутимым, в то время как Вэнь Жэньчоу мягко приподнял его рот, показывая полный ненависти взгляд в сторону первого.

— Ты проиграл! — Самодовольно произнёс Вэнь Жэньчоу.

Он был в своем идеальном состоянии. Он не допустил ни единой ошибки, будь то контроль его пламени или количество духовной энергии в блюде. Можно сказать, что его блюдо было идеальным. На фарфоровой тарелке лежало жареное во фритюре, мерцающее золотом мясо трески, источавшее бесконечный аромат.

Вэнь Жэньчоу держал свою тарелку в одной руке и кивнул в сторону Бу Фана.

На внешней стороне барьера, воздвигнутого Королем Преисподней, морось уже превратилась в ливень. Брызги дождя беспрерывно били по световому барьеру, заставляя оглушительный звук

разноситься по всей округе.

Однако внутри светового барьера стояла мертвая тишина.

Вэнь Жэньчоу взял свою тарелку и подошел к Бу Фану.

— Бу Фан, моё блюдо уже готово. Интересно, а твоё? — С уверенной улыбкой спросил Вэнь Жэньчоу.

— Как будет оцениваться блюдо?

— Пусть судит толпа, — не оборачиваясь, ответил Бу Фан, входя в лавку и ставя блюдо на стол.

Вэнь Жэньчоу пожал плечами и обвел взглядом толпу. Не говоря больше ни слова, он тоже поставил свою тарелку на стол.

Слова Бу Фана шокировали всех. В следующий момент многие заулыбались!

Зрители ахнули от волнения. Аромат от обоих блюд, пропитавший воздух, уже заставил их безостановочно пускать слюни.

Так как они могли бы попробовать его лично, они, естественно обрадовались.

Затем Король Преисподней убрал световой барьер.

Дождевая вода безжалостно падала с небес, безжалостно ударяясь о землю и брызгами разлетаясь в стороны.

Тем не менее, никого из людей это не беспокоило. Все эти люди имели довольно приличный уровень культивации. Они могли легко блокировать падающий на свои тела дождь на несколько часов. Когда они выстроились в очередь перед рестораном, все их внимание было сосредоточено на двух блюдах.

Все держали в руках по паре палочек для еды, с нетерпением предвкушая вкус этих восхитительных блюд.

Король Преисподней протиснулся вперед, и на его красивом лице появилось предвкушение. Он крепко ухватился за палочки и посмотрел на тарелки Бу Фана и Вэнь Жэньчоу.

Кисло-Сладкая Рыба из Западного Озера Бу Фана была прозрачной, как стекло, и не имела себе равных по красоте. Она сверкала, как кристалл, а его сочное мясо источало чудесный аромат.

С другой стороны, Жареная Треска обладала манерами и аурой королевской особы. Она была прекрасно украшена, и рыба была прожарена до совершенства. Она больше напоминала собой кусок золота.

Король Преисподней причмокнул губами и пошел дальше, намереваясь взять порцию Жареной Трески. Рыбье мясо было таким же нежным, как и всегда. Палочка приземлилась и подняла с нее маленький кусочек похожего на золото рыбьего мяса. От мяса все еще шел пар, и оно выглядело таким же ярким, как всегда.

Он положил рыбное мясо себе в рот.

Его брови непроизвольно приподнялись вверх, когда густой аромат вырвался из полости рта, как грохочущее апокалиптическое цунами. Мясо было пропитано океаническим ощущением и у Короля Преисподней возникло ощущение, будто он оказался посреди океана.

— Восхитительно! — выдыхая горячий воздух Похвалил Король Преисподней.

Вэнь Жэньчоу посмотрел на самопровозглашенного Короля Преисподней так, словно его блюдо уже победило.

Бу Фан оставался удивительно спокоен и не выказывал ни малейшего намека на панику. Он полностью игнорировал самодовольный взгляд Вэнь Жэньчоу.

Попробовав Жареную Треску Вэнь Жэньчоу, Король Пустоты повернулся к блюду Бу Фана.

Его палочки опустились, когда он взял кусок рыбного мяса.

Богато приправленный соус выглядел так, словно это была тонкая нить, удерживающая рыбное мясо. Он непрерывно кипел, когда его подавляющий аромат обрушивался во все стороны.

Как только она вошла в его рот, глаза Короля Преисподней вспыхнули ярким светом.

<http://tl.rulate.ru/book/4793/691800>