

Глава 640 – Вкусная Завернутая в Бумагу Рыба

Ян Мэйцзи и Ань Шэн сломали себе мозги и в изумлении смотрели на одним махом подбросившего в воздух огромную рыбу Бу Фана.

Рыба летела по воздуху, описывая дугу, и ее чешуя сверкала ослепительным сиянием, выглядя так же привлекательно, как и всегда.

Кухонный нож из драконьей кости развернулся, и свет от лезвия скользнул по ошеломленным взглядам обеих девушек. Эта световая полоса двигалась с такой большой скоростью, что невооруженным глазом ее было не заметить. Чешуя этой жирной рыбы была быстро удалена, отчего она рассыпалась по небу, как распустившийся цветок.

Эта рыба идеально упала на стол, приземлившись на кухонный нож Бу Фана. Затем он использовал некоторую силу, чтобы мягко подбросить ее обратно в воздух, и поскольку рыба осталась плавать, Бу Фан перевернул ее и точно так же начал с большой скоростью очищать ее от накипи.

Ян Мэйцзи и Ань Шэн испуганно уставились на него. Они уже не были новичками и наблюдая за навыками Бу Фана, они теперь понимали гораздо больше, гораздо больше того, на что был способен простой нож. Это было просто слишком потрясно и красиво.

Бу Фан слегка щелкнул пальцами, и кухонный нож начал грациозно танцевать в его руках. Кухонный нож из драконьей кости сделал чистый надрез на жирной рыбе, и со свистом рыба полностью лишилась филе. Затем он проделал то же самое с другой стороной рыбы.

В мгновение ока у рыбы осталась только голова и кости.

Отделив тело, Бу Фан принялся тщательно обрабатывать кусок рыбного филе.

Во-первых, он плашмя бил ножом по рыбьему мясу. В следующее мгновение его пальцы стали на скорости молнии изымать из мяса все кости.

Удалив все кости, Бу Фан приступил к следующему этапу.

Он прижал нож к мясу и осторожно сделал прямой надрез поперек, отделяя кожу от плоти. Он положил мясо на фарфоровую тарелку, где оно стало ждать своего следующего шага.

Впоследствии он начал готовить остальные свои ингредиенты.

Он достал кроваво-красный духовный ингредиент. Затем по красивой дуге, Бу Фан аккуратно разрезал духовный плод. Что же касается других ингредиентов, то все они были разделены на полоски и выложены на тарелку.

Бу Фан собрал весь оставшийся фруктовый сок, готовясь к его следующему употреблению. Он зажег печку. Когда та нагрелась, он добавил внутрь немного растительного масла и из печи послышался тихий и теплый шипящий звук.

Затем он смешал немного фарша из мяса духовного зверя и порцию духовных трав и начал жарить его, вызывая пьянящий аромат.

После того, как он обжарил его, он вылил еду на заранее приготовленную тарелку.

Точно так же он подготовил все соусы и ингредиенты, необходимые для Завернутой в Бумагу

Рыбы.

Бу Фан достал полупрозрачную белую бумагу. Хотя она выглядела обычной, от этой бумаги исходила необычная аура.

С помощью ножа, Бу Фан придавал бумаге форму сердца и готовился завернуть в него приготовленное мясо.

Он широко развернул её и пошел вперед, чтобы взять ободранное рыбное мясо. Во-первых, Бу Фан обмазал ингредиент соусом. Затем он положил рыбное филе поверх приготовленного соуса, а поверх него положил уже нарезанные на полоски духовные травы.

Сделав всё это, Бу Фан словно внезапно что-то вспомнил и поспешно вышел из кухни, направляясь в зал ресторана. Затем он направился к дереву понимания пути и усмехнулся перед крепко спящим Блэки.

Он протянул руку и забрал два листа. Вернувшись в кухню, он ополоснул их и положил поверх красиво нарезанных полосок духовных трав.

После этого он подошел к белой нефритовой фарфоровой урне и снял с нее печать. Мгновенно густой, ни с чем не сравнимый аромат распространился по всей площади.

Это было зелье Ледяного Пламени, которое недавно сварил Бу Фан. Он сбродил его из семи полосного дерева понимания пути. Его аромат был беспрецедентным, и его можно было почувствовать даже за много миль.

Однако оно предназначалось только для приготовления пищи.

Затем Бу Фан налил себе маленький бокал этого напитка.

Ян Мэйцзи и Ань Шэн находились в пьянящем оцепенении. Запах белого напитка опьянял их обоих.

Никто никогда не видел, чтобы владелец Бу доставал такое вино...

Обе девушки сглотнули слюну и ощущали как дико бьются их сердца. Это вино такого превосходного качества на самом деле использовалось в качестве ингредиента для приготовления пищи... владелец Бу был таким расточителем!

Конечно, Бу Фан не обратил никакого внимания на их реакцию. Он просто вылил чашку этого напитка на мясо рыбы, готовясь завернуть его. Это был последний и самый ответственный шаг.

Бу Фан схватил уже приготовленный яичный белок и размазал его по всей неразрушимой бумаге, готовясь к окончательному процессу упаковки мяса.

Затем он медленно обернул неразрушимую бумагу дюйм за дюймом вокруг мяса и повторил этот процесс два раза, в результате чего мясо было завернуто и герметично запечатано.

Впоследствии в качестве продукта появился симпатичный бумажный шарик.

Ян Мэйцзи и Ань Шэн потрясенно уставились на него... «что это было, черт возьми? Это съедобно? Зачем он заворачивает мясо в бумагу? Или эта бумага станет съедобной?»

Бу Фан словно почувствовал их потрясенные взгляды на своей спине. Обернувшись, он лишь

загадочно им улыбнулся и спросил: — Гочему вы не практикуетесь с ножами? Или вы уже готовы пройти моё испытание...

Обе девушки подпрыгнули от удивления и быстро бросились назад к своим печам, чтобы возобновить практику.

Бу Фан перевел взгляд и аккуратно поднял завернутую в неразрушимую бумагу рыбу и направился в угол кухни. Затем он открыл бронзовую духовку и положил в нее уже завернутое рыбное мясо.

Только температура в печи была доведена до идеальной температуры, Бу Фан тихо вздохнул.

Закончив со всем этим и дожидаясь, пока рыба приготовится, он заложил руки за спину и посмотрел в сторону Ань Шэн и Ян Мэйцзи, заставив обеих почувствовать огромное давление.

Тем не менее, их всё равно жгло любопытство, что же происходило в бронзовой печи позади Бу Фана.

«Он закончил с блюдом, как только поместил рыбу в бумаге туда? Как скоро она приготовится? Может быть, в этой печи установлена какая-то кулинарная формация, которое могло еще больше усилить блюдо?»

Через некоторое время Бу Фан обернулся, открыл духовку и достал завернутую в бумагу рыбу. Завернутая в Бумагу Рыба раздулась и слегка отливала золотом. Бу Фан вырезал на ней небольшое отверстие, отчего через бумагу кухня наполнилась прекрасным запахом.

Однако он знал, что блюдо еще полностью не готово и снова вернул её в духовку, но на этот раз он долго её там не держал.

Вскоре Бу Фан погасил огонь в духовке и достал Завернутую в Бумагу Рыбу.

Затем он положил её на фарфоровую тарелку, от которой испускался обжигающе горячий пар.

Ян Мэйцзи и Ань Шэн с любопытством оглянулись и с недоумением уставились на надутый бумажный шарик.

«Эта штука... она может считаться блюдом?» Задавались вопросами девушки.

— Хозяин Бу... как мы вообще будем есть эту штуку? — Спросила вслух Ань Шэн.

Бу Фан спокойно повернулся к ней, но проигнорировал ее вопрос. Вместо этого в его руке возник нож.

Он аккуратно разрезал Завернутую в Бумагу Рыбу, рассекая бумажный шарик на несколько частей. Из бумажного шарика неистово вырывалась куча горячего пара.

Рука Бу Фана взметнулась и в ней тут же возник кувшин с белым вином. Он налил его в Завернутую в Бумагу Рыбу.

Свист... Из бумажного шарика продолжал вырываться белесый горячий пар.

Вкусный аромат мгновенно проник в это место, проникнув в ноздри Бу Фана и заставив его блаженно прищуриться.

— Как ... так приятно пахнет!

— Какой-то винный аромат вместе с мясным... неповторимый вкус. Я прямо ощущаю, как проясняется у меня в голове. — Ань Шэн и Ян Мэйцзи блаженно щурили глаза от опьяняющего аромата и никак не могли прийти в себя.

Бу Фан разрезал бумажный шарик, обнажив спрятанное под ним рыбное мясо. — Подойдите и попробуем, — спокойно сказал двум волнующимся девушкам он.

Бу Фан взял пару палочек для еды и, не обращая на них никакого внимания, направил их прямо к центральной части всего блюда. Нежное рыбье мясо искрилось очаровательным сиянием под обжигающим светом, заставляя его линии становиться еще более заметными.

Когда Бу Фан поднес блюдо к своим ноздрям, аромат от рыбного мяса, а также от напитка, созданного благодаря дереву понимания пути внезапно вырвались на него и хлынули в нос, заставляя парня рефлекторно глубоко вдохнуть.

— Он довольно хорошо сделан и приятно пахнет. — Ухмыльнулся Бу Фан.

Затем он запихнул в рот кусок. Как только тот коснулся языка, то его вкусовые рецепторы тут же распознали смесь из винного и мясного вкуса. Вкус истинно соблазнял.

Это можно было описать только одним словом: восхитительно!

Ян Мэйцзи и Ань Шэн уже сходили с ума от предвкушения. Они видели, с каким наслаждением Бу Фан пережевывает мясо. Они также протянули свои палочки и взяли по одному кусочку мяса.

— Вау!!! Как вкусно!

Ань Шэн так дрожала от возбуждения, что все ее лицо мгновенно покрылось румянцем. Ее глаза переполняла жгучая радость.

Ян Мэйцзи тоже испытала восторг, ведь она впервые ела такое восхитительное рыбное мясо.

Оно было... просто восхитительным.

Как будто уловив уникальный аромат с кухни, Нэтери вдруг выкрикнула имя Бу Фана прямо из зала ресторана.

Губы Бу Фана дернулись и он поднял тарелку с Завернутой в Бумагу Рыбы и направился с ней в столовую.

Увидев двух нетерпеливых обжор, Бу Фан мягко покачал головой.

Когда он увидел, как рьяно Нэтери поглощает свою долю рыбы, его сердце слегка дрогнуло.

Завернутая в Бумагу Рыба в этот раз была сделана из ингредиентов относительно низкого качества. Бу Фан вдруг еще сильнее захотел отправиться в Долину Обжорства.

Он должен был совершить это путешествие ради Поглощающей Небеса Духовной Пятнистой Рыбы, находившейся в Долине Обжорства. Он хотел приготовить более вкусный вариант Завернутой в Бумагу Рыбы.

<http://tl.rulate.ru/book/4793/734476>