

## Глава 653 – Миска со Сбитой Ножом Лапшой

Выражение лица Бу Фана оставалось безразличным, когда с помощью ментальной энергии он ощутил изменения внутри теста.

Он постоянно вращал запястьем и тесто с каждым вращением издавало приглушенный звук. После чего он сильно хлопнул ею по плите.

Все посмотрели на него с таким изумлением, словно тесто и в самом деле вот-вот разлетится на части.

Они впервые наблюдали за такой техникой замешивания, и эта жестокая техника просто шокировала глаз.

Поначалу Оуян Чэньфэн не обращал пристального внимания на происходящее перед ним, но через некоторое время его глаза широко раскрылись, ведь он почувствовал, как тесто стало пронизывать сильная духовная энергия.

Это тесто не было пропитано лекарственной жидкостью какой-либо духовной травы, поэтому он задавался вопросом, почему тесто наполнилось такой энергией?

Чувства окружающих поваров были не столь остры, как у Оуян Чэньфэна, поэтому они не могли почувствовать духовную энергию в тесте, но метод Бу Фана все равно произвел на них большое впечатление.

— Этот парень действительно готовит? Или просто пытается выместить на тесте свой гнев?

— Как он смеет бросать вызов мастеру Оуяну, если у него нет никакой техники разминания! Этот парень слишком высокомерен!

...

Повара вели оживленную дискуссию. Следя за движениями Бу Фана, их лица наполнялись все большим презрением.

Однако, если и существовали невежественные люди, естественно, существовали и знающие.

И среди поваров третьего класса имелся и повар второго, который с горящими глазами смотрел на Бу Фана, поскольку видел, что с тестом происходят какие-то странные изменения, но не мог понять какие.

Бах!

В очередной раз, тесто ударилось об печку. В этот момент тесто было настолько насыщено духовной энергией, что казалось, будто это огромный кусок нефрита, излучающий блеск и сияние.

— Это ... прекрасный кусок замешанного теста!

Глаза мастера Оуяна блестели, когда он смотрел на нефритовое тесто, и он не мог искренне не похвалить его от всего сердца. Это тесто было самого высокого качества. Трудно было представить, что это было достигнуто с помощью такой жестокой техники разминания.

Бу Фан вытянул тонкие пальцы и легонько постучал по тесту, оставив углубление, которое

медленно отскочило. Он был вполне удовлетворен мягкой и влажной текстурой.

При использовании только высококачественной муки и чистой воды, лапша, сделанная из них, будет лучшей.

Бу Фан повернул голову к поварам и заметил, что они смотрели на него с недоверием и сомнением, а некоторые с презрением.

— Он действительно умудрился его замесить?!

Глядя на теплое, похожее на нефрит тесто, все вдыхали прохладный воздух и были крайне потрясены. С такой техникой можно было замесить такое качественное тесто?!

Мастер Оуян склонил голову на руки, наблюдая за этим влажным тестом, и уголок его рта приподнялся.

— Это действительно невероятно.

Спустя долгое время мастер Оуян вздохнул и будто немного постарел.

— Эй... хочешь, я продолжу готовить лапшу? — Увидев, что мастер Оуян ласкает тесто и непрерывно вздыхает, Бу Фан повернул голову, посмотрел на него и спросил.

— Чистота и качество этого теста действительно заставляет человека не выносить работы над ним. Сегодня ты действительно научил меня кое-чему, — сказал Оуян Чэньфэн.

Сначала он подумал, что Бу Фан шутит по этому поводу, но когда последний действительно выполнил эту жесткую технику разминания, он был действительно поражен. Его насмешливое отношение к Бу Фану исчезло само собой.

— Конечно, продолжай.

Услышав, что Бу Фан хочет сделать лапшу, Оуян Чэньфэн сначала опешил, но в следующий момент его глаза заблестели.

Получив одобрение, Бу Фан внезапно поднял брови.

Даже сам Бу Фан не мог понять, как ему удалось замесить такое высококачественное тесто, потому что процент отказов в производстве такого высококачественного теста был слишком высок. После того, как Бу Фан действительно замесил такое тесто, он захотел попробовать его приготовить.

Взмахнув руками, тесто закружилось, и мука наполнила воздух.

На этот раз Бу Фан не стал вызывать черную сковородку, потому что на плите уже стояла одна.

Когда он взмахнул рукой, в его ладонях вспыхнуло пламя. Это пламя не было горячим, поскольку это не было его собственным Обсидиановым Пламенем.

Щелкнув пальцами, пламя прыгнуло на дно котла и сильно загорелось, нагревая черный котелок.

Боковым зрением Бу Фан заметил стойку с ингредиентами и спросил: — Могу я воспользоваться ими.

— Используй на своё усмотрение. — Любопытство Оуяна Чэньфэна было задето, когда он задумался, какое блюдо из лапши приготовит Бу Фан из этого теста.

Использование ингредиентов не имело никакого значения вообще.

Бу Фан кивнул головой и в следующее мгновение подошел к стойке с ингредиентами и выбрал из них разные.

Бу Фан с глухим стуком положил на разделочную доску кость коровы и грубо порубил ее кухонным ножом. Без особых усилий кость тут же треснула.

Выражение лица Оуян Чэньфэна слегка изменилось, когда он увидел Кухонный Нож из Золотой Драконьей Кости в руке Бу Фана.

— Этот кухонный нож... очень интересный!

Будучи первоклассным шеф-поваром в Долине Обжорства, Оуян Чэньфэн обладал невероятным опытом. Про себя он отметил, что кухонный нож Бу Фана не уступал по качеству его собственному Ножу Крылатой Цикады.

Выражение лица Бу Фана оставалось безразличным и подняв кухонный нож, он снова ударил им по кости, разрубая мясо на части.

Когда Бу Фан поднял палец, кухонный нож закрутился на неё, издавая жужжащий звук, и в следующее мгновение кухонный нож полетел на разделочную доску.

С грохотом говяжьи кости одна за другой упали в черный котел.

Внутри сковородки уже кипела горячая вода.

Как только говяжьи кости были помещены в сковородку, безграничная духовная сущность выплеснулась наружу.

В этот момент группа поваров, заглянувших в дверь, была ошеломлена. Все резко вдохнули. Судя по технике ножа Бу Фана, он определенно не был обычным поваром. Этот юноша был чрезвычайно талантливым и скромным поваром.

Накрыв сковороду крышкой, он дал говяжьим костям закипеть в черной сковороде и принялся готовить другие ингредиенты.

Свист свист свист!

Взмахнув запястьем и крутанув кухонный нож, он ловко вырезал в воздухе полосы узоров. Это эффектное и спонтанное действие ослепило глаза многих. Они никогда не ожидали, что приготовление пищи может быть таким крутым!

Стук стук стук!

Ритмичный звук удара кухонного ножа о разделочную доску эхом отдавался в ушах людей, и в следующее мгновение выбранные Бу Фаном ингредиенты были разрублены на мелкие кусочки.

Бум!

Пламя взметнулось в небо, когда Бу Фан осветил дно другого котла, и после добавления масла

он использовал ковш и высыпал нарезанные ингредиенты в котел.

Пламя взмыло в небо, слегка затуманивая всем зрение и заставляя некоторых людей вскрикнуть от потрясения в их сердцах.

Однако после восклицания они начали успокаиваться, так как огонь в только что появившейся сковородке был ничем иным, как обычной сценой. Даже они могли легко это повторить.

При хорошей обжарке ингредиенты внутри сковородки покрылись слоем масла, блестящего и выглядящего абсолютно красиво, с богатым ароматом, исходящим от них.

Некоторые из присутствующих невольно вдохнули аромат и были шокированы.

Они задумались, «почему приготовленная этим парнем еда пахнет лучше нашей?»

Лицо Оуян Чэньфэна слегка напряглось и постоянно менялось с тех пор, как он стал наблюдать за методами готовки Бу Фана.

Наконец-то он понял, откуда исходит давление, оказываемое Бу Фаном. Уже по этой умелой операции можно было сказать, что Бу Фан был определенно опытным поваром.

Более того, можно даже сказать, что кулинарный опыт Бу Фана превзошел его собственный.

— Может быть, этот парень сам по себе первоклассный повар? Он прибыл из-за пределов долины? Тогда кулинарный талант этого парня просто ужасен! — Пробормотал он себе под нос.

Закончив с ингредиентами, Бу Фан отложил сковородку в сторону.

Затем он открыл черный котелок, в котором лежали вареные говяжьи кости. Вода в котелке постоянно бурлила. Говяжьи кости перекачивались в котелке, издавая мясистый аромат.

Бу Фан не вынимал мясо, а схватил шар с высококачественным тестом.

Мягко взмахнув ножом вниз, кусок теста вылетел и приземлился точно в горячий котел с кипящим супом с говяжьим мясом.

— Что ты делаешь?! — Воскликнул Оуян Чэньфэн. Ему и в голову не приходило, что Бу Фан пойдёт на такое!

Парень на его глаза просто так уничтожил высококачественное тесто!

Как он мог сделать такую возмутительную вещь!

Не дожидаясь, Бу Фан сделал второй надрез и второй кусок теста беззвучно упал в котелок.

Сложив четыре пальца вместе и горизонтально взмахивая ножом, Бу Фан мастерски закидывал им кусочки теста в котелок.

Никто не понимал, что делает Бу Фан.

«Может, он сошел с ума?!»

«Как лапша, полученная таким способом, может иметь хорошую текстуру?!»

Даже Оуян Чэньфэн находился в замешательстве!

Нарезав примерно половину теста, Бу Фан остановился. Он поставил неиспользованное тесто на плиту. С помощью дуршлага он выудил содержимое супа из котелка с говяжьим мясом, и сразу же во все стороны брызнула горячая вода.

Внутри дуршлага густой туман пронизывал пространство, сопровождаемый обилием духовной энергии.

Взглянув на большую сверкающую грудку лапши, все слегка удивились.

Мастер Оуян тоже опешил и издал издевательский смешок. — Ты действительно сделал лапшу из теста... она чем-то похожа на мою.

Бу Фан взял большую бело-голубую фарфоровую миску и высыпал в нее нарезанную ножом лапшу, после чего положил сверху лапшу с обжаренными ингредиентами. Наконец, в миску была добавлена ложка кипящего супа из говяжьих костей.

Аромат мгновенно наполнил ноздри людей и наполнил воздух! Приготовив все это, Бу Фан все еще не закончил готовить.

Он снова приготовил другую сковородку, налил масло, и как только масло закипело, он разбил яйцо одной рукой.

С треском яйцо раскололось, и яичный белок и желток полились в сковородку.

Плеск!

В это мгновение густой аромат вырвался наружу!

<http://tl.rulate.ru/book/4793/739667>