

Глава 698 – Заветное Мясо Пагоды

Заветное Мясо Пагоды была наградой системы за последнее задание.

Как следует из названия, блюдо состояло из мяса и его сваливали в кучу, выстраивая пагоду.

Для этого блюда требовался высокий уровень владения ножом, и Бу Фан погрузился в глубокую задумчивость, просмотрев меню.

Заветное Мясо Пагоды было приготовлено путем складывания в кучу рассортированных кусочков мяса кубической формы. Промежутки между мясом должны быть равномерными. Если зазоры были слишком малы или слишком велики, это могло повлиять на эстетику и текстуру блюда.

Поскольку это блюдо предоставила систему, выбор ингредиентов также регулировался ею. Конечно, Бу Фан мог выбрать более роскошные ингредиенты, но он не спешил и решил использовать ингредиенты системы для практики.

Уровень сложности этого блюда был выше, или, другими словами, рецепты, предоставляемые системой, становились все сложнее и сложнее.

Поразмыслив с минуту, Бу Фан принял решение. Он слегка выдохнул и улыбнулся.

Он подошел к шкафу и выдвинул ящик. Ингредиенты, которые обеспечивала система, были аккуратно разложены внутри нее.

В ящике лежал большой кусок белого мяса, пропитанного густой духовной энергией.

«Мясо духовного зверя с развитием сферы Божественного Тела. Принадлежало древнему кабану, и его обиталищем стали древние нефритовые святыни Королевского Двора Скрытых Драконов. Он питался плодами и пил из духовных источников древних нефритовых святых земель с самого своего рождения. Его мясо жирное и сочное с восхитительной текстурой. Мясу присущ уникальный аромат. Он также источает плотный воздух духовной энергии. Ингредиент высшего уровня».

В мозгу Бу Фана прозвучало описание системы, предоставляющая всю информацию о свинине из древних нефритовых священных земель.

Этот белоснежный кусок мяса был своего рода свининой, и это была не просто обычная свинина. Это была свинина из Древнего Нефритового Святылища.

Возможно, это был духовный зверь-кабан, выращенный специально на древних нефритовых священных землях.

Бу Фан вытащил кусок мяса. Поверхность мяса была необычайно гладкой, а на ощупь скользкой, как кусок мыла. По ощущениям, мясо могло выскочить прямо из рук.

Однако Бу Фан все-таки был шеф-поваром, поэтому имел богатый опыт обращения с ингредиентами. Дрожащей рукой он хлопнул по свинине ладонью, отчего та взлетела в воздух и приземлилась на плиту.

Бум!

Бу Фан продолжил выбирать ингредиенты из шкафа. Разнообразие ингредиентов было

разнообразным. В хранилище лежали духовные травы и ингредиенты, и хотя они не были высокого качества, они могли считать высшими ингредиентами, если за высший уровень взять развитие сферы Божественного Тела.

Когда Бу Фан брал духовные ингредиенты, густая аура духовной энергии медленно распространялась от них, излучаясь вокруг его руки.

Затем он использовал кипящую родниковую воду Духа Небесной Горы, чтобы бланшировать духовные ингредиенты.

После бланширования их родниковой водой Духа Небесной Горы, ингредиенты не только не высыхали, но и становились еще более сочными. Обработанные ингредиенты Бу Фан откладывал в сторону, чтобы позже обработать.

Размахивая рукой, обмотанной черной лентой, черный туман словно рассеивался и поглощался черной сковородкой.

Нынешняя сковорода могла оказывать сокрушительное давление на зрителей, и казалось, что над ним возникал небольшой поток золотого света.

Закончив с ингредиентами, Бу Фан поставил сковородку на плиту.

В его левой руке возник Кухонный Нож из Золотой Драконьей Кости и взмахнув им, он словно отразил свет. Затем взгляд парня упал на свинину и он стал её обрабатывать.

Блюдо Заветное Мясо Пагоды подвергало ножевые навыки Бу Фана испытанию. Умение обращаться с ножом можно считать самым важным процессом в кулинарии.

Значение навыка владения ножом состояло в том, что, если допускались какие-либо ошибки, это могло бы привести к ужасным последствиям как для текстуры, так и для эстетики блюда.

Взмахом руки кухонный нож ожил в его руке. Казалось, будто нож пытается разрезать воздух на маленькие полоски.

Придав свинину одной рукой, Бу Фан сильно сжал его. Оно отскочил назад с невероятной гибкостью, на что Бу Фан удовлетворённо кивнул. Это был действительно хороший ингредиент.

В следующее мгновение все настроение Бу Фана изменилось. Его аура стала подавляюще властной.

Подобно падающим звездам, скользящим по ночному небу, кусок свинины был разрезан на две половины взмахом кухонного ножа.

Одной рукой надавливая на свинину, он плашмя прижал к ней нож.

Осторожно двигая кухонным ножом взад и вперед, он мгновенно разрезал свинину.

Направив острие ножа вниз, Бу Фан безжалостно провел им по мясу. Он обрезал свинину по краям, сделав из неё шестиугольную форму.

Первый шаг был наконец завершен. Бу Фан легкими движениями подготовил основу для пагоды. На самом деле, это было не так уж и трудно. По мере того, как слои мяса в пагоде увеличивались, возрастала и сложность владения ножом.

Бу Фан слегка выдохнул, его ментальная энергия мгновенно вырвалась наружу. Поскольку эта работа была кропотливой и требовала большой концентрации, он решил высвободить ментальную энергию, скрытую в его духовном море.

Достав второй кусок свинины, нож Бу Фана мгновенно пролетел над ним. Он был так быстр, что казалось, будто нож оставляет на своей траектории остаточные изображения.

Вскоре он разделал второй кусок свинины.

Одним движением и взмахом ножа резная свинина взмыла в воздух. Шестиконечная свинина завертелась в воздухе и упала точно на основание пагоды.

Посадка была безупречной. Между двумя слоями мяса если и мелся зазор, то не больше четверти толщины ногтя.

Бу Фан достал еще один кусок мяса и взмахнув ножом, разрезал и его.

На пагоду снова был положен кусок свинины с шестью краями.

Зазор между куском мяса все еще сохранялся на уровне толщины четверти ногтя.

В кухне царил гнетущая атмосфера. Ментальная энергия Бу Фана медленно распространялась, и в конце концов все вокруг казалось окутанным густым болотом.

Кусок за куском, слой за слоем пагода медленно ползла вверх. Каждый кусок мяса был тонким, и к тому времени, когда последний кусок был уложен на пагоду, мясная башня в форме пагоды была, наконец, завершена.

При строгом требовании размера зазора между ломтиками мяса, шестиконечная мясная пагода выглядела очень аккуратной.

От окружающей мясную пагоды духовной энергии мясо немного подрагивало.

Бу Фан посмотрел на свое творение и невольно глубоко вздохнул, но уже предвкушал, как у клиентов потекут слюнки только от одного его вида.

Достав фарфоровую тарелку, кухонный нож Бу Фана прошелся по поверхности плиты, чтобы поднять всю мясную пагоду. Он положил пагоду на тарелку и начал нагревать сковородку.

Он открыл рот, и в тот же миг из него вырвался шар Обсидианового Пламени.

Пламя горело яростно и было похоже на мутировавшее пламя, ведь температура его была намного выше, чем у Пламени Десяти Тысяч Зверей. Когда пламя взревело, внутри него расцвела уникальная аура.

Свист!

Затем он достал бутылку Нефритового Вина Ледяного Сердца и только он распечатал его, густой аромат алкоголя распространился по всему помещению.

Затем он налил немного родниковой воды Духа Небесной Горы в сковородку и поставил на неё Заветную Мясную Пагоду.

Затем Бу Фан вылил в сковородку Нефритовое Вино Ледяного Сердца. В одно мгновение

алкоголь потек вниз с вершины мясной пагоды, покрывая каждый кусочек мяса соответствующим вкусом.

Полив мясо вином, мясная пагода засверкала, как будто покрылась слоем глазури. Под светом он излучал сияющее сияние.

С одной только мыслью, мясная пагода сверху стала накрываться куполом, из-под которого не терялась температура.

Теперь пришло время приготовить мясную пагоду на пару.

Во время процесса приготовления на пару Бу Фан начал готовить другие ингредиенты.

Он достал из шкафа малиново-красный фрукт. Замысловатые узоры бежали по поверхности этого фрукта, и внутри этих узоров можно было видеть мимолетные красные огоньки.

Это был Светящийся Фрукт. Он был похож на фонарь, а сердцевина плода была несъедобной.

Кухонный нож взметнулся, срезая кожуру фрукта. Затем он вынул золотую сердцевину плода и выбросил ее.

Аккуратно разрезав фрукт на дольки, он отложил его в сторону, чтобы использовать позже.

Затем Бу Фан достал шарик нефритово-зеленой капусты. В одной руке он держал капусту, а в другой размахивал кухонным ножом. Поскольку капуста духа была подстрижена до совершенства, вся сцена напоминала скульптора, вырезающего шедевр.

Остальные ингредиенты были затем точно так же нарезаны и отложены в сторону на тарелке для его удобного использования.

Затем Бу Фан принес длинную фарфоровую тарелку. Тщательно вырезанная капуста была помещена в угол, а по тарелке Бу Фан разложил дольки Светящегося Фрукта.

Закончив с этим Бу Фан переключил свое внимание на черную сковородку. Он протянул руку и накрыл её ладонью. Он вложил в неё свою волю и почувствовал, как закружилась внутри неё духовная энергия.

Его ментальная энергия текла мягко, как маленький ручеек, чтобы контролировать движение духовной энергии в ингредиентах.

Бу Фан чувствовал, что после того, как Заветное Мясо Пагоды было приготовлено, оно увеличивалось в размерах на видимой глазу скорости. Когда мясо набухло, пагода словно стала более величественной. Как будто пагода из мяса источала дух превосходства!

Эта атмосфера доминирования была остаточной аурой от использования Повелителя Тринадцати Клинков.

Техника Повелителя Тринадцати Клинков была тем сильнее, чем сильнее повар владел ножом. С помощью этой техники еще и можно было обрабатывать ингредиенты. Можно даже сказать, что использование Повелителя Тринадцати Клинков для обработки ингредиентов было его основной целью, а использование его против противников было вторичным.

Примерно через то время, пока горела половина палочки ладана, Заветное Мясо Пагоды было полностью приготовлено. Родниковая вода Духа Небесной Горы была полностью выпарена, а

вино полностью пропитало мясо.

С мыслью, купол над черной сковородкой постепенно исчез, и в одно мгновение, горячий парящий плотный мясной аромат хлынул наружу.

Горячий пар поднимался из сковородки, как гигантское грибовидное облако, и медленно поднимался к потолку.

Одним движением руки драгоценное мясо пагоды было извлечено из сковородки.

Свежеприготовленное Заветное Мясо Пагоды выглядело чрезвычайно мифическим, и казалось, что оно было покрыто глазурью. Мясо источало парной аромат, а мимолетный алкогольный аромат был еще более привлекательным. Это было действительно завораживающе.

Взмахом кухонного ножа мясо было поднято и плавным движением положено на длинную фарфоровую тарелку.

Следующими взмахами ножа, Бу Фан положил заготовленные ингредиенты в сковородку.

Горячий воздух вырвался наружу, когда аромат ингредиентов наполнил воздух. Если бы кто-то был поблизости, это наверняка возбудило бы их аппетит.

После того, как Бу Фан обработал его, ингредиенты быстро растаяли и смешались, превратившись в густой золотистый бульон. Он наклонил сковородку, зачерпнул золотого бульона, который затем полился на заветное мясо пагоды.

Он звучал как нежный поток воды, и его парной аромат атаковал чувства.

Аромат, духовная энергия и тепло были представлены в ошеломляющей комбинации.

В одно мгновение драгоценное мясо пагоды мгновенно окрасилось в золотой цвет. Золотистая глазурь, сияющая золотистым блеском — это был внушительный цвет золота. Казалось, что блюдо действительно превратилось в золотую пагоду, которая была полностью внушающей благоговейный трепет.

Вокруг него, Нефритовая зеленая капуста духа и несколько других декоративных ингредиентов увеличили живописную красоту в основании.

По мере того, как ковш вращался в сковородке, медленно получался густой белый бульон.

Бу Фан поднял сковородку и вылил бульон на фарфоровую тарелку, на которой стояла Заветная Мясная Пагода. Мгновенно белый бульон покрыл всю фарфоровую тарелку, и это создало образ небольшого озера.

Чистые белые воды озера вместе с растительностью духа, растущей вокруг его границ, довершали великолепие величественной золотой заветной пагоды, возвышающейся из самого ее центра!

Это была потрясающе красивое блюдо.

Бу Фан осторожно опустил сковородку и отойдя на шаг назад, удовлетворённо выдохнул.

Заветное Мясо Пагоды приготовлено!

<http://tl.rulate.ru/book/4793/761325>