

## Глава 802 - Чистая Ментальная Энергия

«Повышение до сферы Божественной Души?»

Бу Фан прищурился, услышав сообщение. Однако, когда он почувствовал прилив энергии в своем теле, он не смог сдержать улыбки.

Он встал со своего места, и его взгляд скользнул по остальным людям в зале, которые либо наслаждались едой, либо потягивали напитки. Повернувшись, он пошел на кухню.

Он не ожидал, что повышение начнется прямо сейчас, ведь изначально он намеревался отдохнуть. Но раз повышение началось, он не был против начать.

Повышение в ресторане могло пройти только на кухне.

Бу Фан вошел в кухню. Оборудование и обстановка были такими же, как в маленьком магазинчике Фан-Фан и ресторане "Облачный Туман". Система предпочитала минималистический стиль.

Бу Фану тоже нравился такой стиль, но система однажды проинформировала, что когда его кулинарные навыки поднимутся, он сможет создать кухню любого стиля.

Когда Бу Фан вошел в кухню, его алый халат стал развеваться. Снял его, он направился к плите.

Механический голос системы снова прозвучал в его сознании, инструктируя его о предстоящей оценке сферы Божественной Души.

В голове Бу Фана возникло блюдо. Рецепт был длинным, и вся информация была перекачана напрямую в его мозг. С тех пор как его духовное море расширилось, его ментальная энергия также стала сильнее. Для Бу Фана теперь не имело значения, насколько длинным будет рецепт.

Пробежав глазами по рецепту, Бу Фан понял, что это нечто особенное и подойдя к шкафу, открыл его.

Мясной запах начал распространяться наружу.

Внутри шкафа висел огромный гусь без перьев.

Это был главный ингредиент для оценки - Большой Гусь.

Этот большой гусь был сильным духовным зверем и обладал развитием сферы Божественной Души. Но даже так теперь он стал простым ингредиентом.

Бу Фан поднял руки и взял большого гуся. Ущипнул за мясо, Бу Фан понял, что мясо действительно эластичное. Осознав это, глаза парня загорелись.

«Это действительно хороший ингредиент».

«Во время оценки Носителю не разрешается использовать истинную энергию. Только ментальную энергию...», торжественный голос системы эхом раздался в голове Бу Фана.

Бу Фан был поражен и инстинктивно оглядевшись, обнаружил, что находится в помещении,

напоминающем смотровую.

Бу Фан осторожно выдохнул. Неужели он действительно не мог использовать истинную энергию?

Выражение его лица стало суровым. Он уже привык обрабатывать и готовить ингредиенты истинной энергией, а также делать тонкие изменения во время приготовления пищи.

Но система не позволяла ему использовать ее, что затрудняло испытание.

Умения Бу Фана по готовке были дарованы не системой. Хотя система помогала ему с повышениями, но все свои навыки он получил благодаря большой практике.

И Бу Фан догадывался, почему система установила такое ограничение. Она стремилась направить его по пути Бога Кулинарии.

Однако, чтобы стать Богом Кулинарии, он не мог жаловаться, ни сдерживать себя. Он должен был постоянно повышать свои навыки.

Чтобы стать Богом Кулинарии, он не мог идти по проложенному предшественниками пути.

Например, система выдала ему рецепт, но он заметил, что тот был слишком подробным. Хотя шаги в приготовлении были изложены просто и ясно, готовое блюдо будет просто хорошим, словно приготовленное по книге. А значит, оно не будет ничем выделяться и люди не запомнят его.

Поэтому Бу Фан должен был пересмотреть рецепт и справиться с испытанием системы.

Прежде чем подойти к плите, Бу Фан схватил гуся за голову. Список ингредиентов в рецепте внезапно возник у него в голове.

Он достал ингредиенты из шкафа и положил их на стойку.

Вымыв все ингредиенты чистой водой, Бу Фан махнул рукой. Струйка золотого света, похожая на шелковую нить, появилась из пустоты и начала вращаться вокруг его руки, как маленькая ветряная мельница.

Кухонный Нож из Золотой Драконьей Кости стал быстро рубить и невооруженным глазом можно было бы лишь углядеть момент, когда нож касался лезвием разделочной доски.

Тонко нарезав все ингредиенты на нитевидные кусочки, Бу Фан положил их на фарфоровый поднос. Бело-голубой фарфоровый поднос с нарезанными ингредиентами выглядел очень красиво.

Убрав поднос, Бу Фан схватил гуся за голову и потянул птицу на себя.

Кухонный нож снова затанцевал по доске. Руки Бу Фана быстро двигались по коже птицы, пока он тщательно выщипывал оставшиеся перья.

Ощипав оставшиеся перышки и несколько раз проверив гуся, Бу Фан принялся быстро поглаживать тело птицы.

Его ментальная энергия бурлила, как стремительные волны.

Бам. Бам. Бам.

Пока Бу Фан поглаживал гуся, тот медленно раздувался, становясь больше и круглее.

Бу Фан напитывал гуся своей ментальной энергией, а не истинной.

С грохотом на плиту опустилась Сковородка из Панциря Черной Черепахи. Бу Фан сплюнул шар Обсидианового Пламени, который метнулся ко дну сковородки, отчего температура внутри сковородки тут же поднялась.

Вскоре вода в сковородке закипела.

Бу Фан осторожно положил гуся в воду.

Сковородка начала вибрировать, а горячая вода внутри неё ритмично пульсировать.

Когда гусь полностью погрузился в воду, поры на его коже раскрылись и словно стали всасывать кипящую воду.

Поскольку Бу Фану не разрешалось использовать истинную энергию, он не мог точно контролировать температуру воды в сковородке. Несмотря на это, он продолжал высвобождать ментальную энергию и вскоре он окружил ею всю сковородку.

Когда ментальная энергия просачивалась в воду, она тут же превращалась в нитевидные нити и обвивалась вокруг гуся.

Вытащил гуся из сковородки, Бу Фан заметил, что мясо приняло розовый оттенок.

Такой процесс приготовления оказал огромное давление на ментальную энергию Бу Фана.

Если бы его ментальная энергия была слабее, он бы уже выдохся и завалил испытание. Проще говоря, предыдущий этап продемонстрировал его кулинарные способности и талант.

Бу Фан достал золотистый сироп, заранее подготовленный системой. Он медленно стал выливать его на гуся и полностью покрывать им всё мясо. Выливая, Бу Фан с помощью ментальной энергии размазывал сироп по телу гуся.

Сироп не был простым. Он был сделан из определённого сорта меда.

Тщательно смазав гуся, Бу Фан стал ждать, пока тот полностью пропитается.

Бу Фан разжал клюв и стал засовывать нарезанные ингредиенты ему в глотку и живот. После этого он достал кувшин с Нефритовым Вином Ледяного Сердца и влил его в горло гуся.

Затем он положил гуся на плиту, чтобы тот зажарился.

Его ментальная энергия снова образовала шелковые нити, которые начали обвиваться вокруг каждого дюйма гуся.

Все, что ему нужно было сделать с этого момента - убедиться, что гусь был намазан должным образом, а также проверить его качество во время жарки.

Шипение!

По мере того как его ментальная энергия просачивалась в гуся, исходящий от него жар становился сильнее. Через некоторое время гусь был полностью зажарен.

Гусиное мясо стало золотистым и хрустящим, и от него исходил приятный аромат.

Бу Фан повертел в руках кухонный нож. Когда кухонный нож повернулся, вспыхнул золотистый свет. Этот золотой свет на самом деле исходил от света пламени, который отражался от лезвия, что делало его чрезвычайно ослепительным.

Теперь он должен был заняться контролем пламени и сделать это только с помощью своей ментальной энергии. Поскольку во время испытания он мог пользоваться только ментальной энергией, он не мог допускать ошибок.

Взмахнув ножом, Бу Фан надрезал гусиное мясо.

Из разреза стало вытекать светло-золотистое масло.

Один порез, два пореза, три пореза...

Нож Бу Фана постоянно скользил по большому гуся, отчего изнутри вытекало всё больше масла.

Шипение!

Когда капли маслянистого сока падали на горячую плиту, поднимались густые клубы пара.

После этого Бу фан достал причудливую плоскую бело-голубую фарфоровую чашу.

Свист! Свист!

Когда он начал резать мясо гуся, его ментальная энергия мягко колебалась, отчего кусочки мяса падали прямо на фарфоровую тарелку. Именно таким образом он решил преподнести ароматное, хрустящее мясо золотого гуся.

Каждый кусочек гусиного мяса был тонким, нежным и мягким.

Тем временем гусь все еще вращался на жаровне, и Бу Фан внимательно наблюдал за ним. Его умственная энергия снова начала подниматься, и время от времени он замахивался ножом на гуся, отрезая еще кусочки и кладя их в миску.

Густой аромат, исходивший от гуся, пронизывал воздух. Вскоре он уже доносился из кухни в ресторан.

Многим стало становиться интересно.

Заинтересовалась даже Цветочек. Она принюхивалась своим тонким носиком, отчего её трехцветные змеиные глаза закатывались.

Брови Чу Чаншэна приподнялись, и на его лице отразилось удивление.

«Этот аромат ... пахнет иначе. Аромат будто бы содержит что-то духовное. Возможно ли, что он снова продвинулся вперед?!»

При этой мысли Чу Чаншэн чуть не поперхнулся соком. Скорость продвижения Бу Фана была

слишком высокой.

Тем временем на кухне нож сделал еще одну изящную дугу, отрубив гусю голову, которая приземлилась точно на поднос.

В этот момент на жаровне остался только скелет гуся. С него уже полностью срезали всё мясо.

После того как рядом с причудливым бело-голубым фарфоровым подносом поставили миску с хорошо перемешанным красным соусом, сияние блюда осветило кухню.

От кухонного ножа в руке Бу Фана во все стороны полетели золотые песчинки.

Бу Фан снял бархатную веревку с головы и осторожно распустил волосы. Выдохнув, он произнёс: — Блюдо для оценки ... готово!

<http://tl.rulate.ru/book/4793/800116>