

Глава 881 – Жареный Кровавый Лобстер или приготовленный на пару?

Сияние исчезло и в комнате остались смотреть друг на друга два человека.

Когда взгляды Бу Фана и Лю Мобай встретились, то каждый в глазах друг друга увидел...удивление.

— Малыш, ты...

В тот момент, когда Лю Мобай открыл рот, его мысли завертелись. Когда он огляделся вокруг, в его глазах мелькнуло безумное возбуждение, и он понял, что многие люди исчезли.

Он не видел ни Короля Демонов, ни Нетери, ни Аметистового старейшины.

Перед ним стоял только маленький шеф-повар....

Глаза старика загорелись, как будто он что-то понял.

Когда он увидел яйцо и немного риса, ему захотелось приготовить миску Жареного Риса с Яйцом.

С тех пор как он был пойман в ловушку в этом месте в течение нескольких тысяч лет, он не ел приличной еды... кроме того, миска Жареного Риса с Яйцом легко взбудрила его.

Был ли этот Жареный Рис с Яйцом действительно вызовом?

Среди пришедшей группы поварами были только он и Бу Фан. Поскольку остальные не умели готовить Жареный Рис с Яйцом, их исключили?

Пока Лю Мобай и Бу Фан смотрели друг на друга, они оба поняли главный момент. Они одновременно обернулись и уставились на повара, который сидел на полу, скрестив ноги.

В этот момент шеф-повар уже равнодушно смотрел на них.

— Поздравляю, вы прошли первое испытание... — произнёс он слабым и неопределенным голосом, как будто он не принадлежал этому миру.

Лю Мобай первоначально испытал замешательство, а потом безумную радость!

— Этот дворец скрывает возможность взойти на Путь Превосходства! — Старик покраснел от волнения.

— Превосходство? — Удивившись переспросил Бу Фан. Сам он ни капли не интересовался этим путем.

Первоначально ему было любопытно узнать, что находится внутри этого дворца. Но сейчас он просто хотел побыстрее вернуться и пробудить память Ни Янь, чтобы она помогла ему сделать Вино Беспомощности Желтого Источника.

— Это квалификационный вызов Бессмертной Кулинарии... во втором этапе вам придется приготовить одно блюдо. Те, кто пройдет этот вызов, получают знак.

Хриплый голос странного повара снова прозвучал в ушах Бу Фана и Лю Мобая. Затем, после громкого удара, перед ними появился большой резервуар с водой.

Их глаза широко раскрылись, скептически глядя на резервуар с водой.

Всплеск!

Звук бурлящей, плещущейся воды отдавался эхом. Перед Бу Фаном появился большой коготь

Мысли Бу Фана завертелись и протянув руку с черно-белой повязкой, он схватил коготь.

Это был Кровавый Лобстер?

По словам повара, они должны использовать этого Кровавого Лобстера в качестве основного ингредиента?

Бу Фан немного озадачился, потому что вспомнил, что у него с собой была куча Кровавых Лобстеров в хранилище системы, и он хотел потратить некоторое время и приготовить их все в будущем.

И во втором этапе испытаний от него требовалось приготовить Кровавого Лобстера.

Лю Мобай первоначально тоже был сбит с толку, но вскоре его лицо помрачнело.

Были ли Кровавые Лобстеры съедобны? По его мнению, они не были хороши...

Кровавый Лобстер содержал токсины в мозгу и костном мозге. Не избавившись от них, люди не могли есть Кровавых Лобстеров.

Поскольку они должны были приготовить этот ингредиент, это было чрезвычайно трудной задачей.

Лю Мобай почесал затылок, так как немного нервничал. Неужели он должен был вот так сдать?

Он не хотел этого!

Обернувшись, он посмотрел в сторону Бу Фана, но увидел, что тот сильно взволнован, как будто ему не терпится приготовить из Кровавого Лобстера хорошее блюдо.

«Знает ли он как обрабатывать Кровавого Лобстера? Невозможно...».

Он был заключен здесь уже несколько тысяч лет и несколько раз пытался приготовить Кровавых Лобстеров. Тем не менее, это было правдой, что он не был хорошим ингредиентом!

Это было действительно трудно проглотить.

С его кулинарными способностями он не мог приготовить Кровавых Лобстеров в восхитительное блюдо. Почему же мальчишка выглядел таким уверенным?

Он был уверен, что маленький шеф-повар ни разу не пробовал Кровавых Лобстеров! А значит, как только он начнет их готовить, то узнает, насколько они ужасны!

У Лю Мобая загорелись глаза и он был готов увидеть, как Бу Фан опозорится!

Однако, наблюдая за возбужденным Бу Фаном, он всё равно должен был и сам приготовить Кровавого Лобстера. Несмотря ни на что, это был второй вызов. Если он не выдержит этого

испытания, то не сможет достичь своего Превосходства.

Это была также квалификация, чтобы присоединиться к Пути Бессмертной Кулинарии, о которой упоминал тот шеф-повар!

Старик не знал, что такое Пути Бессмертной Кулинарии, но он верил, что именно этот мир находится за пределами Континента Скрытых Драконов!

Несмотря ни на что, он должен приготовить Кровавого Лобстера.

Бу Фан не мог дожидаться этого момента. Предоставленные Кровавые Лобстеры не были очень большими. По крайней мере, меньше тех, что он выловил.

Бу Фан повернулся к Лю Мобаю и увидел, что тот уже начал обрабатывать тушку.

Есть Кровавого Лобстера - это одно. Но приготовить это совсем другой уровень.

Несмотря ни на что, в крови лобстеров присутствовали сильнейшие токсины. Если он хотел приготовить их, он должен был избавиться от них сделать мясо лобстера более безопасным для приготовления.

Раздался драконий рёв и в тот же миг в руках Бу Фана возник Кухонный Нож из Золотой Драконьей Кости.

Как только появился кухонный нож, спокойно сидящий шеф-повар снова открыл глаза. Он посмотрел на Бу Фана уже заинтересованным взглядом.

Грохот! Грохот!

В руке Бу Фана шевелился Кровавый Лобстер.

Возникла вспышка и тот же миг голова лобстера свалилась на землю.

Шелест.

Он счистил грязь с головы. Промыв его водой, он снова взмахнул ножом и удалил прожилки из тела лобстера.

Аналогичным методом Бу Фан обработал и тела других лобстеров.

Это был сложный процесс, который отнимал у него много сил и времени.

Несмотря ни на что, Бу Фан должен был убедиться, что избавился от любых токсинов. Если он не очистит их все, мясо Кровавого Лобстера будет вонять, что повлияет на его вкус. Но самое главное было то, что он был ядовитым.

Пар поднимался и благоухал.

Приготовив ингредиенты, Бу Фан начал готовить. Он разогрел сковородку и добавил еще масла.

В тот момент, когда его масло зашипело и стало брызгать, Бу Фан стал добавлять измельченные продукты и перемешивать их. Кипящее масло мгновенно забурлило.

Шипящие звуки заполнили комнату. Аромат стимулировал вкусовые рецепторы.

Мгновение спустя Бу Фан достал соус. Как он мог забыть о соусе, готовя мясо?

Соус чили пах очень хорошо. Однако его аромат имел оттенок возбуждающей пряности.

Аромат тут же атаковал нос Бу Фана и тому захотелось чихнуть.

Приготовив все необходимые ингредиенты, Бу Фан высыпал в вок всех приготовленных им лобстеров. Затем он принялся жарить мясо.

Шипящие звуки раздавались непрерывно.

Тем временем никто во дворце не мог проникнуть на подземный этаж.

Даже несмотря на то, что самый сильный Король Демонов использовал свою самую мощную силу, он все еще не мог спуститься внутрь.

Таким образом, у них не было никакой надежды, когда они сидели вокруг этого места, глядя на черное как смоль дно.

Внезапно их носы задергались. Снизу до них донесся атакующий аромат.

Король Демонов закатил глаза, когда его разбудили.

Глаза Нетери заблестели. Она знала, что Бу Фан готовит что-то действительно хорошее.

Однако у нее не было возможности съесть его блюдо. Так как она не могла войти в подземелье, она не могла съесть его вообще.

Вдыхая пронизывающий воздух аромат, Нетери не могла не облизать губы, ее глаза горели желанием

Пахло очень вкусно.

Бу Фан жарил Кровавых Лобстеров.

Лю Мобай внимательно наблюдал за ним и не мог поверить, что Бу Фан так хорошо готовит.

Этот вид стимулирующего и яростного способа приготовления повлияет на вкус Кровавого Лобстера, и у посетителей не будет и шанса испытать оригинальный вкус мяса!

Аромат был таким густым. Однако чем плотнее он становился, тем сильнее возбуждался Лю Мобай.

Он скривил рот, его волосы развевались. Внезапно он положил одну руку на крышку и резко поднял ее вверх.

Поднялся пар, наполненный жаром и ароматом.

Массивная фарфоровая тарелка стояла в центре сковороды, в центре которой покоились Кровавые Лобстеры. Панцири лобстеров слегка светились.

Вода скатывалась по их панцирям и скапливалась на тарелке.

Перевернув ладонь, в руке Лю Мобая возник кухонный нож.

Его нож пересекся с острием, непрерывно разрезая Омаров в обратном треугольнике. Эти разрезы обнажали нефритовидное белое мясо.

Аромат восхитительного мяса разлетелся по залу.

Неподалёку от него Бу Фан непрерывно перемешивал содержимое своей сковороды.

Вдруг Бу Фан отложил лопатку, открыл крышку Нефритового Ледяного Вина и вылил немного жидкости в сковороду.

Затем он продолжил жарить мясо.

Пар прокатывался и благоухал в зале.

Вдруг...

Глаза Бу Фана сфокусировались. Он встряхнул сковороду, отчего Кровавые Лобстеры взлетели вверх.

Бу Фан резко взмахнул кухонным ножом и каждый Кровавый Лобстер был разрезан.

Глухой звук.

Части лобстеров упали на тарелку, громоздясь друг на друга. Их красный оттенок был великолепен, когда пряный пар парил над ними.

Затем Бу Фан вылил суп на этих Кровавых Лобстеров.

Шипящие звуки могли долететь до самого неба.

Острые Кровавые Лобстеры... готово.

<http://tl.rulate.ru/book/4793/852069>