

После того, как Лу Ю расписался за посылку, курьер ушел.

Лу Ю вернулся в комнату и открыл посылку.

Внутри пакета был большой кусок мяса. Плоть была липкой и кровавой, как будто ее только что отрезали. Он даже не был должным образом обработан.

Хотя это выглядело кровавым, оно также было очень свежим.

По-видимому, из-за его таланта обжорства класса SSS, когда Лу Ю увидел свежее мясо птицы Аквилы, он почувствовал внезапную тягу к нему.

Это мясо Аквилы было очень привлекательным для Лу Ю, скорее всего, потому, что оно содержало много жизненной силы!

Лу Ю начал рассматривать различные способы приготовления.

Хотя его тяга была непреодолимой, он не мог съесть его сырым.

В своей предыдущей жизни Лу Ю был фуд-блогером, который был очень опытным в приготовлении различных деликатесов.

Естественно, он возлагал большие надежды на пищу, которую он потреблял. Он был не из тех, кто так небрежно принимал любую пищу.

Лу Ю осмотрел мясо. В конце концов, это было мясо птицы Страшного зверя. Оно было очень мягким и намного нежнее.

Хотя он никогда раньше не готовил мясо птицы Аквилы, по консистенции мясо было похоже на куриное, за исключением того, что оно было намного лучшего качества. Лу Ю подумал, что было бы уместно приготовить его, как курицу.

“Давайте приготовим это как жареную курицу по-новоорлеански!” Лу Ю сказал после минутного раздумья.

Приняв решение, Лу Ю начал готовить мясо.

Первым шагом было слить кровь.

Слив крови не только сделает его вкуснее, но и очистит от примесей. Поскольку это была плоть Аквилы, которая, в конце концов, была страшным зверем, неизвестно, что она испытала или съела. Мясо должно быть обработано должным образом.

Лу Ю положил весь кусок мяса птицы в раковину, затем наполнил его холодной водой. Добавив достаточное количество соли, он дал ей пропитаться в течение часа, прежде чем вынуть и отложить в сторону, чтобы вода стекла.

Следующим шагом было маринование.

Самым важным в приготовлении жареной курицы по-новоорлеански были процедуры маринования.

Качество ингредиентов для маринования будет определять, будет ли конечный результат вкусным или нет.

Лу Ю достал кухонный нож и сделал небольшой надрез, чтобы ингредиентам для маринования было легче просачиваться внутрь.

После этого он приготовил орлеанский соус, используя смесь лука, имбиря, чеснока, кулинарного вина, новоорлеанского порошка, легкого соевого соуса, устричного соуса, сахара и других ингредиентов. Тщательно все перемешав, он равномерно полил соусом мясо птицы Аквилы.

Затем он хорошо помассировал мясо птицы, чтобы убедиться, что соус для маринования равномерно впитался.

Лу Ю уже был воином боевых искусств 6-го уровня, с ударом полной силы в 1000 кг силы. Он должен был тщательно контролировать свою силу, массируя мясо, иначе он мог просто раздавить мясо в кашу.

Обычно лучше всего мариновать в течение 24 часов, а в промежутке время от времени массировать мясо. Таким образом будет достигнут наилучший эффект маринования.

Однако Лу Ю не мог ждать так долго. Он хотел закончить приготовление как можно скорее и немедленно проглотить его, чтобы увеличить свою силу.

После получасового массажа и часового маринования он достал его.

Затем он приготовил медовый соус, который понадобится в процессе запекания.

Последним шагом, конечно, был сам процесс обжарки.

У него дома была духовка.

Смазав мясо медовым соусом и остатками орлеанского соуса, Лу Ю поместил мясо птицы в духовку для запекания.

Обжарив его в течение получаса, он достал его и перевернул. Он нанес еще один слой медового соуса и орлеанского соуса, прежде чем положить его обратно, чтобы продолжить обжаривание.

Вскоре аромат жареного мяса распространился по всей кухне.

Как раз в это время Джованна вернулась домой и была удивлена сильным ароматом ароматного жареного мяса.

“Дорогой, что это за запах? Почему это так вкусно пахнет?” Джованна вошла на кухню.

Когда она увидела, что Лу Ю готовит, она подошла к нему, полная любопытства.

“Что хорошего ты готовишь? Почему это так вкусно пахнет?” С нетерпением спросила Джованна.

Лу Ю улыбнулся и сказал: “Минутку, скоро все будет готово!”

После завершения последнего переворачивания и подачи соусов мясо птицы Аквила, запеченное в Новом Орлеане, было наконец готово.

Когда он открыл духовку и достал противень, воздух мгновенно наполнился аппетитным

ароматом.

Лу Ю взял маленький нож и отрезал небольшой кусочек. Он положил его на тарелку и передал жене.

“Это жареное мясо птицы Аквилы с говоорлеанским маринадом. Попробуй. Будь осторожна, оно горячее.” - сказал Лу Ю с улыбкой.

Когда Джованна услышала, что это мясо страшного зверя Аквилы, она очень сомневалась, стоит ли его есть.

Она была просто обычным человеком, а не воином боевых искусств. Она вообще не смогла бы переварить мясо Страшных зверей. Если бы она съела это, у нее почти наверняка был бы понос.

Тем не менее, это так вкусно пахло, и это было лично приготовлено ее мужем. В конце концов, она не смогла удержаться и откусила кусочек.

“Вау, это вкусно!” Джованна воскликнула от радости.

Самым удивительным было то, что после еды мясо оказалось великолепным на вкус, но она не чувствовала себя ужасно, как это случалось в прошлом, когда она ела мясо страшных зверей. Прямо сейчас все, что она могла чувствовать, это ощущение комфорта во всем теле. На самом деле, она чувствовала себя более энергичной, чем раньше

“Это странно. Почему я не чувствую дискомфорта, когда ем мясо страшного зверя, которое ты приготовил? На самом деле, я чувствую себя очень хорошо во всем, и я тоже чувствую себя сильнее”. Джованна заметила с озадаченным видом.

Когда он услышал это, Лу Ю тоже был немного удивлен. Он сразу же задался вопросом, может ли это быть результатом его деликатных клеток.

Мясо страшного зверя, которое он приготовил, казалось, было легко усваиваемым и обычными людьми. Кроме того, это, похоже, также укрепило их здоровье.

Думая об этом, Лу Ю был немного удивлен этим открытием. В будущем он не только сможет есть эти экзотические ингредиенты, чтобы увеличить свою силу благодаря своим деликатным клеткам и таланту обжорства, он также мог сам приготовить это ужасное мясо зверя или другие высококачественные ингредиенты, чтобы помочь своей жене и окружающим его людям увеличить свою силу!

Если это так, то Лу Ю мог бы помочь всей своей семье улучшить свою силу!

Однако это было только предположение Лу Ю. Что касается правдивости этой гипотезы, ему придется проверить ее позже.

“Может быть, это потому, что я замариновал его, чтобы тебе было легче его переварить”, - сказал Лу Ю с улыбкой, давая неубедительный предлог, чтобы успокоить ее.

“Это так?” Джованна кивнула, не задумываясь.

Затем Лу Ю посмотрел на вкусное мясо птицы Аквилы и начал с жадностью поглощать его.

В тот момент, когда мясо попало ему в рот, аромат наполнил весь его рот.

В конце концов, это было мясо страшного зверя. Обычная курица не могла сравниться с ним.

Это был тот же способ приготовления, но конечный результат по вкусу был совсем другим.

В отличие от обычной курицы, для маринования которой требовалось много времени, это мясо птицы Аквилы стало необычайно вкусным после маринования всего в течение часа.

Оно растаяло, как только попало ему в рот, и текстура была очень хорошей.

Откусив один кусочек, Лу Ю почувствовал тепло в животе. Очевидно, он поглощал внутреннюю энергию и использовал ее для увеличения собственной силы.

Три килограмма жареного мяса птицы Аквилы были съедены Лу Ю в мгновение ока.

Вскоре после того, как он закончил есть, перед ним появилась серия уведомлений.

[День! Обнаружено, что хозяин съел кончики крыльев Аквилы класса D. Получено: Энергия +28!]

[День! Обнаружено, что хозяин съел Аквилы Вингетт D-класса. Получено: Жизненная сила здоровья +35!]

[День! Обнаружено, что хозяин съел драметта Аквилы класса D. Получено: Сила +29!]

...

[День! Обнаружено, что хозяин съел сердце Аквилы D-класса. Получено: Печь!]

Когда он посмотрел на серию уведомлений, всплывающих перед ним, Лу Ю внезапно почувствовал, что различные атрибуты в его теле непрерывно растут. Его сила росла с заметной скоростью.

Когда он увидел последнее уведомление, Лу Ю был еще больше удивлен. Помимо получения различных физических атрибутов, он также может получить навыки?

Из удивления и любопытства Лу Ю поспешно начал просматривать его.

[Печь]

Уровень: D-класс

Эффект: двунаправленное направление, сжигание жизненных сил, получение умноженной силы. Об использовании силы, получении умноженной жизненной силы. Множитель увеличивается с увеличением силы хозяина! (Текущий множитель: в 2 раза!)

<http://tl.rulate.ru/book/82470/2621169>