

Глава 304 Премиум вок удачи.

Бу Фан сидел в своей палатке со скрещенными ногами. ОН отдыхал, пытаясь как можно полнее восстановить истинную энергию.

На этот раз хранилище системы было заблокировано и БУ Фан никак не мог использовать приготовленные заранее для восстановления блинчики с устрицами.

Все что морг Бу Фан это сидеть со скрещенными ногами и вращать истинную энергию в энергетическом ядре. И хотя он не владел никакой техникой культивации, энергия в его энергетическом ядре вращалась с поразительно скоростью. И вскоре Бу Фан почувствовал себя обновленным.

Выйдя из палатки он обнаружил духовных зверей седьмого ранга, сваленных в кучу. От туш шла подавляющая аура, распугавшая всех окрестных зевак. Поэтому территория перед палаткой была пустой.

Бу Фан тщательно вымыл руки чистой водой и направился прямо к тушам. Он обошел вокруг первого поверженного духовного зверя. Им оказался красный огненный лев, которого одолела Ни Ян.

Оставалось загадкой как именно Ни Ян удалось его убить, учитывая, что на теле льва не было заметно никаких значительных повреждений.

В руке Бу Фана заплясал жгут зеленого дым, тут же исчезнувший и оставивший вместо золотой нож дракона.

Бу Фан ее раз смерил тушу поверженного создания. А затем нож в его руке заплясал, выделявая невообразимые кульбиты.

Для постороннего наблюдателя нож превратился в одну неразличимую, но в тоже самое завораживающие притягательную полоску света.

Разделка, нарезка, нарубка.

Весь процесс занял у Бу Фан лишь мгновение за которое человек едва бы сумел моргнуть.

Техника метеоритной шинковки Бу Фанаа поражала даже самое смелое воображение. За считанные мгновения туша огненного льва была разделана на части, при этом он успел освежевать тушу, а аппетитные кусочки мяса были отделены от костей.

Огромную глиняную тарелку доверху заполнили испускающие опаляющее тепло куски мяса.

Хотя красный огненный лев был уже мертв, от его мяса все еще исходило тепло, как жар от потухших угольков костра.

Разделавшись с подготовкой тушей огненного льва, БУ Фан хлопнул в ладоши и перешел к следующему духовному зверю.

Тем временем Лонг Кай по заданию Бу Фан обыскал весь западный мистический город в поиске духовных овощей. И хотя сами по себе овощи не представляли из себя чего-то особенного, Бу Фану требовались богатые энергией и полезными веществами представители плодовых.

Лонг Кай вооружился несколькими огромными корзинами. Так же ему помогали его сослуживцы из лагеря армейских поваров.

Когда они притащили наполненные свежими, богатыми духовной энергии овощи к БУ Фану, то открыли рты в немом изумлении. Позади Бу Фана грудились остовы, оставленные от поверженных чудовищ. И более того на скелетах не оставалось и малейшего кусочка мяса.

«Техника нарезки господина Бу выше всяких похвал», сказал Лонг Кай.

Это было действительно впечатляюще в девяти огромных мисках было сложено мясо девяти могущественнейших духовных зверей. Каждый из них представлял из себя великую ценность. Мясо в мисках было настолько тяжелым, что можно было заметить, как земля проседает под их весом.

Вместе же они излучали просто тираническую угнетающую ауру.

Бу Фан распорядился, чтобы солдаты подтащили корзины с овощами в середину выделенной для готовки поляны.

Огонь под воками разгорелся жгучим жаром, выбрасывая наружу струйки дыма.

Все было готово для того, чтобы начать процесс готовки нового блюда.

Множество людей пришло сюда, чтобы посмотреть что же за блюдо получится в этот раз у Бу Фана.

Самые нетерпеливые взгляды бросала Ни Ян. Ей пришлось хорошенько потрудиться, чтобы помочь Бу Фану добыть необходимые ингредиенты. Сказать по правде, эта вылазка сильно ее утомила.

И она собиралась поколотить Бу Фана до полуживого состояния, если тому не удастся создать блюдо, которое смогло бы удовлетворить ее взыскательный вкус.

Тем временем Бу Фан еще раз промыл свои изящные словно девичьи руки под чистой водой. Затем подошел к одной из мисок с подготовленным мясом духовного зверя и отправился к кипящему воку.

Взгляд Бу Фана был как некогда более серьезным. Это блюдо — это его последний раз создать деликатес, который сможет пройти оценку системы. Это был его последний шанс выполнить системный квест.

Набрав в грудь побольше воздуха Бу Фан настроился на процесс готовки.

Он пропустил свою истинную энергию через кусочек опаляющего словно уголек мяса , а затем закинул его в вок.

Мясо было необыкновенно сочным и нежным.

«Это мясо красного огненного льва. Оно очень питательно и богато духовной энергией. Только посмотрите насколько великолепна его текстура. Это мясо по праву считается топовым ингредиентом. Оно должно быть одновременно упругим и нежным. » Ни Ян была большим экспертом в том, что касалось кулинарии. Поэтому она решила пояснить процесс готовки, доводя его суть до остальных.

Кусочек за кусочком Бу Фан положил все мясо огненного льва в вок. Масло в воке зашипело, высвобождая наружу соблазнительные ароматы лепестков цветов. Этот запах просто гипнотизировал.

«Овощи!».

В следующий момент Лонг Кай перехватил взгляд Бу Фан и бросил ему навстречу корзину с духовными овощами.

Бу Фан оттолкнул от Вока, поймал корзину и затем одним проворным движением достал из нее несколько овощей. Прямо в полете Бу Фан одним молниеносным движением нарезал овощи и закинул его в вок.

«Вот это техника нарезки!», не смог сдержать возгласа восторга разинувший рот от удивления Лонг Кай.

«Этот овощ называется плодом небесной азуры. Вы должны хорошо его знать, потому что он растет именно в этой местности. Он обладает удивительной сочной и в тоже время влажной текстурой. Насколько я помню это духовный овощ высокого ранга.», продолжала давать объяснения Ни Ян.

В воке уже было два ингредиента содержащих духовную энергию. И НИ Ян просто сжигало изнутри любопытство, что же такого Бу Фан сможет приготовить из этих двух ингредиентов.

Каков же будет следующий шаг Бу Фан, какой из овощей он забросит следующим.

Что же он хочет приготовить в результате. Может ли быть, что в каждом из воков он приготовит своего духовного зверя. Если так, тогда все обретает смысл.

Но то, что сделал Бу Фан заставило НИ Ян открыть рот от изумления. Он подошел не к овощам вместо этого он подошел к одному из котелков, в котором уже содержалось мясо черной игуаны.

Он взял несколько кусочков мяса игуаны и аккуратно положил их поверх нарезанного плода небесной азуры.

Это было шоком как для Ни Ян так и для всех остальных. Причиной тому было то, что чем больше духовных ингредиентов содержалось в блюде тем сложнее повару становилось ему готовить. А в блюде Бу Фана было уже целых три духовных ингредиента. Два из которых были мясо духовных зверей седьмого ранга.

Это было за грань добра и зла. Такое было просто сверх возможностей обычного человека.

От двух ингредиентов духовных зверей потянул соблазнительный пленяющий запах. Два вида мяса смешивались, переплавляясь в новую искушающую и волнующую ароматную симфонию.

Следующим он положил внутрь мясо игольчатого слона, убитого Вайти.

Плоть, скрывающаяся за игольчатой броней оказалась необычайно нежной и полной мясного сока. Она была даже нежнее чем масло, еслибы не знать, что это было мясо, то его с легкостью можно было перепутать с тофу.

Бу Фан повторял этот процесс, наполняя котелок новыми порциями мяса духовных зверей,

делая между ними прокладку из овощей. ОН повторял этот процесс пока в котелке не оказалось мясо всех девяти духовных зверей, и они полностью заполнили огромный вместительный вок.

Только подумать вок был до краев заполнен столькими разными ингредиентами. Возможно ли вообще приготовить такое разнообразие ингредиентов вместе.

Бу Фан снова подкинул вверх овощи. На этот раз это оказался белый редис. Молниеносными движениями техники метеоритной шинковки он принялся художественно нарезать овощ. Через некоторое время из под его рук появился оскалившийся в свирепом оскале огненный лев.

Фигура была словно живой, возникало такое чувство будто она вот вот наскочит на свою жертву. Техника художественной нарезки Бу Фана была выше всяческих похвал.

Он повторил эту процедуру и создал еще девять фигур. Поместив каждую из них в отдельный вок.

Пламя полыхало, освобождая внутреннюю энергию ингредиентов. И Бу Фану пришлось пропускать внутреннюю энергию через каждый ингредиент, чтобы контролировать правильность его приготовления.

Время тянулось пока под воками трещали прогорающие угли. Все это время Бу Фан сидел между выпускающими наружу струйки дыма воками и контролировал каждое малейшее изменение внутренней энергии в них.

Пока его глаза внезапно не открылись он почувствовал произошедшие изменения.

Настал критический момент для приготовления премиум вока удачи.

Столкновение энергий духовных ингредиентов могло привести даже к взрыву. Поэтому сейчас Бу Фан должен был правильно направить течение энергий в кадом ингредиенте отдельно, и для этого ему нужны были все его силы.