

Во-первых, я должна вымыть руки, а затем помыть недавно купленную кухонную утварь с недавно купленной губкой. Я знаю, что только что купила их, и что, вероятно, нет необходимости мыть, но на всякий случай... кроме того, так мне спокойнее. А теперь мне нужно хорошенько вытереть их и приступить к готовке.

Сначала я разбила яйцо в миску и с помощью мерного стаканчика отмерила молоко. Так, чтобы их пропорции с яйцом были верны. Когда речь заходит о рецепте этого блюда, количество порций зависит от количества яиц или количества молока, которое вы планируете использовать.

Так же есть и те, кто предпочитает больше яиц в плане пропорций и наоборот. Поскольку некоторые люди предпочитают молочный вкус, на этот раз я решила увеличить количество молока в пропорциях.

После заливки молока, надо взбить эту смесь, как при готовке омлета!

То, что я планирую приготовить сегодня - это "французский тост!"

А черствый хлеб - идеальный выбор при готовке данного блюда!

Та-да! Затем мне нужно замочить хлеб в яично-молочной смеси. Хотя это занимает много времени, но так готовят французский тост большинство людей.

Но сейчас я решила использовать "быстрый" рецепт для французских тостов, так как не могу ждать до завтра. Или, скорее, накануне я очень устала, поэтому проспала большую часть времени. Хотя я могла бы замочить хлеб загодя, но не сделала...

Но в выходные дни я почему-то чувствую себя хорошо по утрам, поэтому использую рецепт для французских тостов с "замачиванием". Действительно, замачивание - полезный метод.

Для этого необходимо в первую очередь нагреть смесь из яиц и молока, а затем положить в нее хлеб. Таким образом яйцу легче проникнуть в хлеб.

"Человек, придумавший это, невероятен".

Действительно невероятно. Интересно, кому пришла в голову идея сначала подогреть молочно-яичную жидкость.

Ну и еще мне интересно, кто додумался замачивать хлеб в смеси молока и яйца?

В кулинарии можно отыскать всевозможные виды потрясающих идей, касаемо готовки.

Мне нравятся такие идеи, и благодаря им я могу попробовать множество вкусной еды. Поскольку я на стороне тех, кто любит поесть, я действительно не могу не быть благодарна тем, кто придумывал, придумывает и будет придумывать их. В этом мире существует масса богов кулинарии. Удивительные люди.

Размышляя, я начала выливать смесь на поверхность сковородки. После этого надо убавить огонь и перемешать.

* гуругуру*

Надо чуть-чуть подогреть. Если не рассчитать с силой огня, смесь станет походить на затвердевший пудинг, поэтому нужно быть очень осторожной.

"Хочу микроволновку..."

Обычно я использовала микроволновую печь, сейчас действительно ужасно неудобно, мне нужна микроволновка.

Надо постараться и накопить много очков.

- Подумала я, смешивая тесто. Однако, ее плите необходимо некоторое время, чтобы нагреться. Надеюсь, что ждать не придется долго.

Плита, наконец, начала нагревается, включая смесь в сковороде. Я притронулась к сковородку, чтобы проверить, хорошо ли она нагрелась.

О, как раз!

Ощувив своей ладонью тепло, исходящее от сковороды, я выложила французский хлеб, который принесла сюда.

"О, он отлично впитывает жидкость".

И в мгновение ока, хотя нет. Это было не быстро, но нижняя часть хлеба впитало в себя всю яично-молочную смесь. Хотя нержавеющая кастрюля подошла бы сюда лучше, но сковорода - также неплохой вариант.

После того, как одна сторона впитала смесь, пришло время перевернуть хлеб на другую сторону. Поскольку смеси стало порядком меньше, правильно будет немного нажать на хлеб, чтобы помочь ему впитать жидкость.

"Ух... Интересно, не пора ли?"

После того, как большая часть смеси была поглощена, я перенесла хлеб в миску длинными деревянными палочками для еды.

Поскольку на сковороде еще осталось немного яичного теста, я вылила остатки на хлеб, а затем вымыла сковороду и снова поставила ее на работающую плиту.

"Последний ингредиент - это бекон".

После того, как сковорода разогрелась, пришло время выложить последнюю порцию бекона, и медленно приступила к его обжариванию. В отличие от яиц с беконом, на этот раз я планирую поджарить бекон, чтобы сделать его более хрустящим.

Интересно, все ли будет в порядке.

Так... еще немного.

Ага... готово.

Хм, пожалуй еще чуть-чуть!

Когда раздался шипящий звук поджариваемого бекона, я немного поправила положение сковородки и стала ждать, пока текстура бекона не станет хрустящей, борясь с желанием стянуть кусочек.

Когда бекон стал достаточно хрустящим, я сняла сковороду с плиты, а затем внезапно кухонный стол засиял и...

"Ух... Я могу влюбиться в нее (Кухню)..."

Появилась тарелка под бекон.

Моя кухня... Отличная работа!

"Ладно, теперь хлебу нужно хорошенько вобрать в себя аромат бекона".

Выложив бекон на тарелку, я поставила сковороду обратно на плиту, а на сковороду - немного разбухший хлеб, а затем накрыла все это дело крышкой.

Обычно готовка этого блюда занимает довольно много времени, поэтому я решила немного прибраться и снова проверить оборудование на кухне, чтобы не скучать.

"Интересно, исчезнет ли все, если я ненадолго уйду?"

Немного стремно.

Если я покину Кухню в середине процесса приготовления, а затем еда вдруг исчезнет...

Если мне нужно приготовить блюдо, которое занимает довольно много времени, должна ли я все время оставаться на кухне? Было бы здорово, если бы я могла уходить - приходить.

"Позже надо проверить".

Если я сейчас попробую и хлеб исчезнет, я точно заплачу.

Я должна подобрать правильное время для своего эксперимента и понять по итогу, исчезает еда или нет.

"Интересно, не пора ли уже... "

Кажется самое время. Когда я подняла крышку, моим глазам предстал красивые французские тосты. Очевидно, тосты удались.

Я сразу же сняла сковородку с огня.

Поджаренный хлеб полностью прожарился и имел приятный цвет.

"Ох ... Кухня даже приготовила тарелку..."

Она, словно читает мои мысли. Кроме как влюбиться в нее, ничего другого не остается.

Не то, чтобы она сделала что-то особенное, но на кухонном столе стояли две тарелки для меня и красивого полярного медведя.

Интересно, почему? Может быть, поскольку это мой навык, Кухня знает, чего я хочу.

"И наконец, я должна выложить тосты на тарелку..."

Все еще чувствуя благоговейный трепет, я стала выкладывать французские тосты, на них я положила хорошо прожаренный бекон.

И в довершение всего - творог, который купила на рынке, немного приправив его черным перцем.

"Ужин из "французских тостов" готов!

"Приятного аппетита!"

<http://tl.rulate.ru/book/27491/580742>