

"Ну ладно! Пойду готовить!"

Сказав это Херсту, я вернулась на кухню.

Я решила сделать все, что в моих силах.

Во-первых, мне нужно обменять очки!

Как и всегда, я подошла к touch-панели, чтобы приобрести некоторые ингредиенты.

Затем все вокруг пришло в движение и на разделочном столе появились два ингредиента.

- А... Масло... Какая ностальгия..."

На кухонном столе лежала желтая прямоугольный брусок.

Когда я схватила его, то не смогла сдержать вздоха.

Похоже, что в этом мире масло является роскошью, в этом мире я еще не встречала его.

Ну, приготовление масла действительно занимает много времени.

Необходимо сперва снять сливки и отделить жидкость, один лишь процесс производства уже утомляет, и если нагреть недостаточно, масло не отделится.

Затем отделенную часть следует правильно охладить, при правильной температуре, чтобы сохранить структуру масла.

Но ведь в этом мире нет холодильника...

В этом мире, похоже, они используют охлаждающий короб. Не зря масло считается предметом роскоши.

Вот почему на столах всегда один и тот же пресный хлеб.

Но на этот раз хлеб будет с маслом.

Я обожаю масло!

"Помидор, базилик, оливковое масло и, наконец, сливочное масло!"

Вместе с маслом, белой гвоздикой, и...

"Чесноком!"

Король Италии.

Даже при том, что он воняет, он просто восхитителен на вкус. Похоже, вонь - это его изюминка, придающая чеснока пикантности.

На этот раз я буду использовать только эти ингредиенты.

Хлеб, который принес Херст, масло и чеснок.

"Так то! То, что я собираюсь приготовить, это ... !

"Чесночный тост!"

Хрустящий хлеб, покрытый сливочным маслом.

Запах чеснока и вкус соленого масла, и прежде чем вы распробуете, в вашей тарелке уже не останется ни крошки. Какой устрашающий хлеб!

В первую очередь мы должны смешать сливочное масло с чесноком, приготовив таким образом чесночное масло. После растопить его, а затем намазать на хлеб, и наконец поджарить хлеб, пока тот не станет хрустящим.

Но у меня на кухне нет тостера.

Вот почему на этот раз я буду использовать это!

"Сковородку!"

Первый предмет, который я приобрела за счет обмена очков, эта огромная сковородка.

Ее я использую большую часть времени, и сегодня она наша звезда дня.

Теперь необходимо нагреть ее на медленном огне. Пока я ждала, достала масло из масленицы

и осторожно сняла серебряную обертку.

"... Значит, есть масленица".

Существует множество способов по хранению масла в зависимости от человека, вот что я думаю. Я, например, сначала режу его на части, и только потом размещаю в масленице.

В настоящее время уже продают что-то подобное.

Есть специальное приспособление для нарезания масла, каждый такой кусочек выйдет что-то около 5 граммов. Это очень удобно. Я хочу его.

Но прямо сейчас у меня его нет, я взяла масло и отрезала необходимое мне количество.

Кусочек шириной в 2 см, нарезанный французский хлеб в количестве около 6 штук. Так что мне нужно около 20 граммов сливочного масла.

Я вспомнила 5-граммовую нарезку, когда разрежала масло. Это лишь мое исключительное мнение, но не думаю, что если получится немного больше масла, это плохо. Отлично.

Затем я положила кусочек масла на сковороду...

"Умм! Этот звук!"

Звук, когда масло скользит по поверхности сковороды.

Наблюдать, как он становится меньше, довольно мило...

"Хааа. Сейчас не время радостно залипать".

Хотя масло еще не полностью растаяло, я предложила в сковороду хлеб.

Так как хлеб свежее испеченный, мякоть все еще мягкая.

"Обжарю хлеб только с одной стороны".

Так как это свежее испеченный хлеб, я хочу использовать мягкость хлеба.

Очевидно, что когда готовят чесночный тост, обычно используют тостер, поскольку так

быстрее появится хрустящая корочка. Но на сковороде можно поджарить только одну сторону, поэтому на этот раз рецепт будет таким.

Обратная сторона будет хрустящей, в то время как лицевая будет все еще иметь мягкую текстуру.

"А теперь одним махом увеличим огонь".

Чтобы хлеб не подгорел, я хотела готовить его на слабом огне, но сейчас просто необходимо прибавить жару.

При низкой температуре и медленном поджаривании влага из хлеба испарится.

Сегодня мне хочется чего-то хрустящего, с нежной текстурой, поэтому я увеличила температуру конфорки.

Пока хлеб жарился на сковороде, я положила масло обратно в масленицу. Затем поставила ее в холодильник. За это время хлеб уже приготовился.

"Спасибо за помощь!"

Когда я сняла сковородку с плиты, так же, как и всегда, появилась тарелка.

Поблагодарив всех на кухне, я выложила хлеб на стол. Поджаренная сторона выглядела хрустящей.

"А теперь пришло время для чеснока".

Вот именно. Прямо сейчас это обычный тост с маслом. Чтобы превратить его в чесночный тост, следует добавить чеснок.

Во-первых, надо очистить чеснок, потом срезать оба конца, а затем снять прозрачную пленочку...

"Как всегда, чистка чеснока раздражает".

Трудно чистить зубчики чеснока один за другим, пленочка настолько тонкая, что иногда прилипает к пальцам.

Чистка чеснока - всегда трудный процесс.

И это еще не все, каждый раз, когда чеснок используют во время готовки, даже помыв руки, чесночный запах никуда не денется.

Но... Я все равно использую чеснок... Потому что он очень вкусный...Чеснок - это так грешно!

Пока я занималась чесноком, то одной рукой схватила обжигающе горячий тост...

"Г... Горячий"

Очевидно, что он должен быть горячим. Хлеб сам по себе горячий.

Но в кулинарии жара и холод - это повседневные моменты...!

"Горячо... эй... горячо!"

Я прижала к хлебу чеснок, мало-помалу чеснок проник в поджаренную часть.

"Пахнет очень вкусно... Хочу его съесть..."

Горячо!"

Я не могла не сглотнуть, почувствовав его аромат.

Думаю, чеснок усиливает аромат блюда.

Было бы также хорошо, если бы я выложила зубчик измельченного чеснока в сковороду, пока тост все еще жарился, но из-за того, что чеснок легко сжечь, я решила не делать этого.

Аромат и вкус сырого чеснока и чеснока в тосте отличаются... Тост до сих пор был очень горячим.

Я уверенно стала втирать чеснок во все шесть кусочков хлеба.

После втирания чеснока во все шесть кусочков тоста чесночный тост был готов!

Затем я помыла нож и достала готовый салат из помидоров с оливковым маслом из холодильника.

Чесночный тост и салат из томатов в оливковом масле.

"Томатная Брускетта!"

Ммм...

Удивительное блюдо!

"Приятного аппетита!"

<http://tl.rulate.ru/book/27491/637429>