

Поскольку они просто подыгрывали потоку, то вскоре успокоились. Хотя, это могло бы продолжаться, если бы я не сказала им об отсутствии лимонов.

Мы отошли в угол площади, и я открыла набор для приготовления пищи. Давайте приготовим что-нибудь.

Я получила следующие предметы... Чистое масло, Оливковое масло первого отжима, Эльру и Эльнта и другие виды масла... а также около 50 видов мяса. Есть масло и свиные кишки, не так ли.

Оливковое масло первого отжима стоит 3000 за каждое. Давайте использовать его аккуратно. Это же игра, в конце концов! Его можно использовать по количеству, а не по качеству, поэтому оно идеально подходит для жарки во фритюре.

Я достаю кастрюлю для фритюра и... обычную кастрюлю тоже. Я наливаю масло до краев кастрюли для фритюра, затем наполняю обычную кастрюлю водой.

Далее я разделяю мясо Токкея, отделяя части для жареной курицы и бульона. Также подготовим овощи для бульона.

Затем для основного... используем воду качества В. Я кладу в нее яйца и взбиваю их, затем, прежде чем положить муку... Я охлаждаю и воду со взбитыми яйцами, и муку с помощью [Охлаждения]. После охлаждения я добавляю муку и слегка перемешиваю.

Как только я закончила, я использую палочки, чтобы опустить некоторые из них в масло и проверить температуру.

- ...Еще нет, хм.

Я продолжаю готовить бульон, пока температура не повысится достаточно. Давайте приготовим еще один луковый суп.

Я удаляю пену из кастрюли и проверяю температуру масла. Поскольку тесто сразу же всплыло, температура должна быть в норме. Я не забыла охладить тесто, если не поддерживать низкую температуру, вода расслоится.

- Ага, все должно быть в порядке.

- Я не могу перестать пускать слюни.

- Мы же в игре.

- Я хочу выпить...

- Я хочу начать с первого.

- Я поняла тебя.

Я обмакиваю куриное мясо в кляр, затем кладу его внутрь!

- Этот звук - мелодия для моих ушей.
- Правда?
- Жареная во фритюре еда - это то, что я никогда не делаю дома.
- Ты вообще не готовишь, не говоря уже о фритюре, да?
- Эх.

Три женщины делают рынок. Когда их шесть, на это страшно смотреть. Они, конечно, энергичные.

- Ты отлично готовишь. Из тебя выйдет хорошая невеста.
- Комплимент от старшего?!
- Давайте оставим готовку поварам!!!

Эти люди пришли сюда уже пьяными? Когда я так подумала, госпожа Котацу ответила им.

- Девочки, вы ведь пили перед тем, как прийти сюда?
- Нет, мы трезвые.
- Seriously...?

Они настолько энергичны в трезвом состоянии? Я оставляю их тебе, Котацу-сан. Я занята готовкой.

Следя за состоянием масла, я жду, пока карааге не станет золотисто-коричневым, и вынимаю его. Затем я кладу следующий. Состояние масла отображается во всплывающем окне, так что это очень просто. В данный момент оно находится в хорошем состоянии.

Жаль, что у меня нет креветок. Интересно, рассердятся ли они на меня, если я обжарю во фритюре какие-нибудь съедобные травы? ...Давайте попробуем. Сначала я использую [Чистку] на них, затем кладу их. Госпожа Котацу, кажется, моргнула в замешательстве, но, должно быть, это мое воображение. **ВЫ НИЧЕГО НЕ ВИДЕЛИ.**

В отличие от куриного мяса, они сразу жарятся во фритюре. Они действительно выглядят как настоящая еда.

- Что это, дикие овощи? Ммммм!
- Ах, нечестно!
- ...Ч-ЧТО ЭТО? Ты же хотела, я дам тебе...
- Хухх...?

Она делает супер кислое лицо

- О, ничего хорошего?

- Это супер трава. Как обычные листья.

- Ты делаешь такие вещи, как будто это ерунда, не так ли, принцесса... Это травы, верно?

- Не похоже, что я смогу выдать их за дикие овощи.

И следом я бросила внутрь Стимулирующие грибы.

- Вот так.

- Как насчет того, чтобы прекратить эти эксперименты? Разве не мы будем их есть?

- Они используются для приготовления зелий, так что я подумала, что это сработает...

- И в результате получилась та трава, что была раньше, да?

- ВСЕ БУДЕТ ХОРОШО.

- Что будет хорошо?

- Все будет хорошо.

- Если ты думаешь, что все будет хорошо, тогда ешь!

- Хочешь жареные или во фритюре?

В итоге я приготовила оба вида. Шампуры с грибами и жареные во фритюре.

- О... ох? Неожиданно хорошо.

- Да, неожиданно хорошо.

- Seriously...? Но вместо этого я буду есть обычное карааге.

- ЭТО НЕЧЕСТНО.

После этого я пожарила сыр во фритюре и сделала свиные котлеты. Пока я их готовила, состояние масла менялось от хорошего к нормальному, затем от нормального к плохому, поэтому я перестала жарить во фритюре. Когда я выбрасываю масло, оно превращается в многоугольники и исчезает, что очень упрощает дело.

А бульон благополучно превратился в луковый суп.

- О том, как мы пришли поблагодарить, а в итоге нас угостили едой...

- Да.

- Это действительно хрустяще и вкусно.

- Я все еще получаю прибыль от того, что получила, так что проблем нет.

Да, это очень вкусно. Возможно, было бы неплохо нанизать три или четыре кусочка карааге на шампуры и продавать их. На вяленом мясе легче всего заработать, но легко заскучать, когда все время делаешь одно и то же.

Мне хочется сделать ветчину сухого копчения. Правда, в реальности сделать такую очень сложно. У меня есть только свиные ребра, так что стоит ли использовать говядину? Может быть, с кострецом, в котором мало жира.

- О, привет, дамы! Как насчет поиграть с нами?

Ветчина сухого копчения была... холодного копчения, я думаю? Приготовление ничем не отличалось от того, что я делаю для джерков. Самая большая проблема - это контроль температуры. Поскольку ветчина сухого копчения не приготовлена, в реальности возникают проблемы с дезинфекцией и тому подобное.

Пока что давайте положим соль и сахар в воду для маринования, а затем подготовим мясо.

- ЧТОООО? Эй, красотки! Вы нас игнорируете?!

- Хм? Что такое?

...я думала, они специально проигнорировали его, но они были так сосредоточены на еде и не слышали их? А, Котацу-сан сделала это специально. Худшее, что можно сделать, это реагировать на таких людей, в конце концов.

Скорее, разве эта группа из четырех парней не из второй партии игроков? Это не снаряжение для новичков, но...

- Давайте охотиться вместе! Мы научим вас!

- КХМ КХМ...

Я понимаю ваши чувства, но, пожалуйста, не плюйтесь едой. Эмм... оставьте это примерно на день, потом подправьте влажность... Перемотайте время вперед.

Я имею в виду, мы - первая партия игроков... Котацу-сан и я тоже в числе лучших. А остальные четверо не очень высокого уровня? Они используют стальное оружие. Сталь - самый прочный материал, поэтому она очень дорогая.

Перемотка вперед закончена. Теперь положим в жидкость для маринования перец и чеснок, а затем начнем мариновать мясо. И снова перемотка вперед. Примерно на неделю вперед.

- Я не думаю, что у вас есть чему поучиться, может, вы пойдете в другое место?

- Мы - первая партия игроков, поэтому наши охотничьи угодья гораздо дальше.

- Ага-ага, - кивнули они и продолжили трапезу. Эти люди едят больше, чем парни. Наверное, это игра, так что неудивительно.

- ...Ф-первая партия...? Тогда, может, посоветуете что-нибудь?

Это было немного вынужденно, но, думаю, это правильный ответ. Однако мужчина отвел глаза, что было плохим ходом.

Ладно, давайте оставим травление в таком объеме. Хорошо, что в городе все быстро восстанавливается. Далее нужно положить в воду на несколько часов и очистить от соли.

Четверо парней были примерно студенческого возраста, но женщины в этой группе - все взрослые женщины, умеющие пить, так что... И все они - тяжелые геймеры, из тех, кто не плышет по течению, когда их кто-то приглашает, а делает то, что хочет. Из разговора с ними не похоже, что они из тех, кто любит, когда их балуют. Если уж на то пошло, то они из тех, кто злится на парней, мешающих их званому ужину. Заметьте это уже, господа.

Четыре женщины в стороне, Котацу-сан и я носим полностью индивидуальное снаряжение, не так ли? Поскольку такое снаряжение обычно стоит дорого, они должны заметить это с первого взгляда... Но, похоже, новичкам трудно определить такие вещи, им, должно быть, не хватает знаний о доступном оборудовании и предметах.

Кстати, Котацу-сан - женщина-кошка-зверь с каштановыми волосами и желтыми глазами. Она одета в трусы, у нее голые ноги и она немного стройнее меня. Также она является мастером гильдии Великой империи Ван-Нян.

Теперь следующая проблема: из-за повторения сушки и копчения я не знаю, насколько сильно я должна ее сушить. Должна ли я вообще использовать [Контроль гидратации] здесь...?

- За настойчивое приставание к девушкам ты получишь предупреждение, понял?

- А, Куон-сан, ура!

- Да, привет.

Она вся такая улыбчивая. Однако группа парней застыла на месте.