

Глава 210 - Сделаем всего понемногу!

В тот момент, когда мы добрались до временного дома, все мои товарищи ...

[У меня большие ожидания от ужина.]

[Я жду чего-то хорошего!]

[Эй ~ Ужин будет очень вкусным, верно~]

По какой-то причине ожидания от сегодняшнего ужина очень высоки, хех ...

Я отмахнулся от них простым:

[Да, да, я понимаю] - и направился в сторону кухни. Что мне теперь делать?

Давайте сделаем всего понемногу! Я весь загорелся!

А, но сначала давайте попробуем все на вкус, чтобы я знал, с чем работаю. Я отрезал немного Кракена, Морского Змея и Аспидохелона и поместил их на решетку. Уу, запах чудесный. Лучше всего приготовить на гриле, хотя на этот раз я даже не использовал соль, так как морепродукты такие свежие ~

Достаточно трех минут на горячем гриле. Я достал поднос и сделал пробу.

Хм, хм, да, на вкус Кракен был похож на обычного кальмара. О, но он более жевательный, и вкус почему-то сильнее ... О, о, теперь, когда я думаю об этом, Кракен, в конце концов, не гигантский кальмар. Это гигантская каракатица! Точно, хотя кальмары и каракатицы похожи друг на друга, каракатицы действительно улучшаются при более длительном приготовлении!

Гм... как и ожидалось. В конце концов, это гигантская морская змея, и у нее такой же куриный вкус, как и у наземных змей. Думаю, я буду готовить как цыпленка ... давайте-ка сделаем жареного морского змея!

Рыба. Не знаю, чего я ожидал, но на самом деле это всего лишь рыба. Очень милая и красивая рыба, хотя я не решусь есть ее в сыром виде ... так что давайте приготовим Аспидохелона с кисло-сладким соусом.

Хорошо, я решил!

Кракен на гриле! А, у меня нет гриля для рыбы, но сковорода подойдет. Так как я люблю

кальмаров и каракатиц, давай приготовим кракен-стир-фрай с красочными овощами.

Покупка товаров! Пора покупать ингредиенты ~

Хехех, давай посмотрим, у меня еще есть соус для барбекю, который я могу использовать для жареного Кракена. У меня, конечно, есть соль, но в жарком должны быть свежий чеснок и имбирь, так что давайте возьмем их. Что касается овощей, давайте разберемся и купим спаржу и несколько видов перца разных цветов.

У меня есть все ингредиенты для карааге, так как я готовлю его очень часто, так что давайте поищем приправы для кисло-сладкого рыбного блюда. Я планирую обжарить аспидохелона и полить его кисло-сладким соусом. Поскольку мои товарищи не едят достаточно овощей, давайте возьмем морковь, грибы эноки, побеги бамбука и немного красного и зеленого перца. Я также купил бутылку кетчупа, так как мне нравится использовать пару столовых ложек этого кетчупа при приготовлении кисло-сладкого соуса.

Итак, приступим ~

Сначала я нарезал мясо морского змея на небольшие кусочки и замочил его в соевом соусе и в солевой ванне для соевого соуса карааге и соленого карааге.

Пока маринуется мясо, я перешел к следующему блюду. Кракен на гриле!

Я решил приготовить собственный соус для гриля, когда заметил свежий имбирь. Я имею в виду, что имбирная паста из тюбика - это хорошо и все такое, но ничто не сравнится со свежим тертым имбирем. Основа соуса состоит из sake, мирина, соевого соуса и смеси тертого имбиря.

Я разрезал Кракена на полоски и разогрел сковороду. Полоски почти сразу побелели на фоне горячего масла. Пока он все еще шипит и сердито плещется, я быстро наливаю соус, заставляя сковороду шипеть и пузыриться. Быстро окунаю Кракена в соус, и готово! Это было бы очень вкусно с небольшим количеством майонеза.

О нет, забыл купить майонез!

[Ну что ж, куплю его немного позже], - подумал я, разделив жареного Кракена на четыре разных блюда и положив их в своё Хранилище Предметов.

Для следующего блюда я вырезал широкий и плоский кусок и сделал на нем сетку, прежде чем разрезать его на полоски, как и раньше. По какой-то причине жареные кальмары и каракатицы нужно подавать именно так, чтобы они были вкусными. Затем я мелко нарезал много чеснока и имбиря, очистил нижнюю часть спаржи и нарезал ее на кусочки по 5 см. Что касается перца, я разрезал его пополам, вынул семена и нарезал полосками примерно такого же размера, как и Кракена.

А теперь пора жарить, помешивая!

Я смазал сковороду небольшим количеством масла и добавил нарезанный чеснок и имбирь. Когда ароматические вещества начали издавать приятный запах, я всыпал спаржу и перец. Когда овощи стали мягкими, я отложил их в сторону, очистил сковороду и снова смазал маслом. Пора жарить Кракена.

Опять же, когда масло стало горячим, я добавил пригоршню чеснока и имбиря. На этот раз, когда сковорода начала источать аромат, я поместил нарезанного Кракена. Как только Кракен начал меняться от полупрозрачного до белого, я добавил предварительно приготовленные овощи. Это лучший способ приготовить жаркое, потому что он предотвращает переваривание или недоваривание многих различных ингредиентов.

Спустя время я приправил все небольшим количеством соли, перца, саке и использовал куриный бульон, чтобы удалить глазурь на сковороде и дать немного покипеть. В качестве последнего штриха я растворил немного картофельного крахмала в воде, чтобы соус немного загустел.

Ах, Кракен выглядит действительно великолепно с белым, зеленым, красным и желтым цветами на фоне светло-коричневого соуса! Опять же, всё было разделено на четыре разных тарелки и положено в моё Хранилище Предметов.

Я решил обжарить всё в последний раз, так как чем дольше оно будет оставаться в маринаде, тем вкуснее оно будет, так что давайте займемся кисло-сладким сладким аспидохелоном.

Большие кусочки филе аспидохелона, размером с мою руку, были нарезаны и приправлены солью и перцем. Затем промазываю тонким слоем картофельного крахмала. На неглубокой сковороде я обжарил филе до золотисто-коричневого цвета. Положил четыре штуки на две тарелки, две штуки на одну и одну себе, а остальные складываю в другую миску.

После того, как все филе было обжарено, я слил излишки масла со сковороды и приступил к овощам. Первым на сковороду отправился нарезанный лук. Когда лук приобрел полупрозрачный цвет, я добавил нарезанную морковь, перец и побеги бамбука и обжарил все, пока оно не стало мягким, прежде чем положить грибы эноки.

Для уксусного соуса я приготовил все в миске. Воду, соевый соус, уксус, мирин, сахар и кетчуп должным образом смешал в миске и вылил в сковороду после добавления грибов эноки. Небольшая корректировка вкуса солью и сахаром. Позже я загустил соус картофельным крахмалом. Этот кулинарный стиль походит из Китая, поскольку в нем используется соус для анаке, приготовленный из сахара, кетчупа и уксуса. Ну, я готовлю в китайском стиле, но это больше похоже на японско-китайскую кухню.

Когда соус был готов, я разлил его по жареному аспидохелону.

Ах, похоже, я приготовил слишком много жареных овощей. Ничего, я просто уберу их вместе со сковородой. Я смогу использовать это позже.

Наконец, Карааге. Все любят Карааге, поэтому я много приготовил. Я так привык жарить Карааге, что держать три горячих котла, полных шипящего и пузырящегося Карааге, было теперь привычным. Очень скоро огромные порции Карааге были готовы, и все они были разложены на огромных тарелках, ожидая, когда их съедят.

[Хорошо, готово. А кто голоден?! Извините за ожидание ~]

[Ох, наконец-то. Наши желудки так урчат, что мы хотели идти к тебе.]

[Действительно! Что ты так долго!?!]

[Мой животик тоже урчит ~]

[Извините, извините, но я приготовил много еды], - я рассказал о сегодняшнем меню. - [Тада! Жареный Кракен с овощами, Жареный аспидохелон со сладким уксусным соусом и, наконец, Карааге Морского Змея!]

[Зачем нам овощи? Хмм. Но это все равно выглядит восхитительно], - пробормотал Фер, но все равно съел все овощи, которые я положил на его тарелку.

[Ооо, все выглядит так хорошо! С чего мне начать?], - пускал слюни Дора.

[Все выглядит очень вкусно ~]

[Погодите!]

[Мугу... что?] - Фер уже жует жаренного кракен.

Двое других тоже запротестовали, но я ухмыльнулся, когда показал свое секретное оружие.

[Хе-хе, можете есть, если хотите. Но позвольте мне сказать вам, что добавление этого в жаренного кракена делает его еще вкуснее!] - Все неохотно, но откинулись на спинку кресла и ждали, пока я сбрызну их блюда майонезом. - [Хорошо, продолжайте. Знайте, что жареный - я имею в виду, жареный кракен - ничто без майонеза!]

[О, так, конечно, намного лучше с этой белой штукой сверху.]

Я знаю, Фер.

[Эта невероятно, а вкус вызывает сильное привыкание!]

Сочетание Кракена с соевым соусом и майонезом — волшебство.

[Это вкусно ~] - Похоже, гурману Суи тоже понравились мои блюда из Кракена ~

[Как и ожидалось, лучше всего жареный во фритюре.] - О, похоже, что Фер начал есть Карааге. Ну, я тоже люблю жареную пищу, так что не могу это опровергнуть.

Остальные блюда тоже получили высокую оценку. Дора, похоже, обожал все блюда из Кракена, а Суи, похоже, сладкую рыбу с уксусом.

Пока мои фамильяры заняты, я должен воспользоваться этой возможностью, чтобы попробовать свою еду. Хм, Кракен на гриле восхитителен, майонез - приятный акцент на вкусе жареной мякоти. Мне хочется пива! Уф, сладкий уксус аспидохелон заставляет меня жаждать риса!

Я быстро открыл [Net Super] и купил себе миску вареного риса и банку сухого пива у компании А, так как казалось, что она хорошо сочетается с жареным кракеном.

[Ещё! Еще Кракена и жареной во фритюре еды.] - А, вот и попрошайка Фер.

[Я тоже хочу добавки ~ э, ... всего ~]

В-всего? Н-ну, учитывая, что Суи сегодня выполнила большую часть работы и вывела нас в море в качестве нашего корабля, она, должно быть, очень голодна. Кроме того, моя маленькая Суи больше не маленькая, она огромная слизь ... бу-у-у ...

[Я уже говорил это раньше, но скажу снова. Вы, ребята, едите слишком быстро!] - сказал Дора с восхищенным ужасом.

Я согласен с Дорой. Хотя я наготовил больше, чем обычно, Фер и Суи уже успели все съесть. Мне удалось сделать только один глоток пива до первого «ещё».

Маа, пока они заняты, мне лучше воспользоваться этой возможностью, чтобы съесть немного моего жареного кракена и аспидохелона со сладким уксусом. Для японца рис - это кайф! Откусив от сладкого аспидохелона, я набил рот теплым рисом.

Блаженство!

Кусок жареного кракена и глоток холодного пива.

