

Глава 233:

После утреннего завтрака я вышел из дома один и отправился в торговый район, чтобы купить продукты. Это было недалеко от гостиницы, так что я чувствовал себя в полной безопасности в одиночестве. Я даже Суй с собой не взял.

Я остановился в нескольких разных пекарнях, скупив большую часть местного черного хлеба. У меня все еще есть немного черного хлеба, который я купил в Доране, но, учитывая аппетиты моих фамильяров, этого будет недостаточно.

Я посетил несколько других магазинов, но не увидел ничего достаточно интересного, чтобы привлечь мое внимание. В конце концов, я решил просто вернуться в гостиницу и начать готовить.

Я заработал больше, чем нужно для нашего путешествия из Верулеана в Аверинг. Тем не менее, я подумал, что было бы неплохо приготовить больше еды, особенно мясных блюд для моих компаньонов.

Во-первых, давайте возьмем стандартные фавориты, кусочки мяса орков и быков, маринованные в соусе мисо и приготовленные на гриле. Мы почти доели, так что я сделал намного больше. Ведь нарезать, замариновать и запечь это блюдо довольно легко. Что еще более важно, это вкусно и хорошо сочетается с рисом. Я приготовил и другие блюда в стиле гюдон. Например, жареная на гриле виверна со вкусом имбиря и мясо быка.

Я также приготовил мисо-маринованного и имбирно-жареного быка, так как он у меня есть. Я с нетерпением жду, что из этого получится.

Жареная нарезанная говядина с рисом всегда была фаворитом, независимо от ее вкуса, поэтому я очень уверен в своем выборе блюд.

Для моего следующего трюка давайте обжарим овощи. Естественно, это должно быть жаркое, так как все мои фамильяры очень любят мясо. Давайте посмотрим, что касается овощей, остановимся на стандартных фаворитах. Капуста, морковь, ростки чеснока и немного нарезанных грибов просто для разнообразия. Что касается мяса, я возьму только то, что нарезал и замариновал ранее. Мясо уже приправлено, поэтому любые приправы, в которых маринуется мясо, послужат соусом. Это экономит мне совсем немного времени.

Что касается новейшего мяса, я решил пойти еще дальше и использовать то, что называется «Соус на основе соли». В любом случае, с говядиной должно быть вкусно, верно? Давайте приготовим жаркое из говядины в соусе на основе соли!

Как только жаркое было готово, духовка издала звуковой сигнал, указывая на то, что первая партия жареного мяса готова. Как только я положил вторую партию, я начал тушить мясо. Я все еще нахожусь в гастрономическом путешествии, поэтому следующее, что я приготовлю, — это тушеное мясо быка. Пока мясо и овощи тушились, я нарезал еще говядины, чтобы приготовить рагу Хаяши.

Эти блюда в западном стиле хорошо сочетаются с хлебом, а также с рисом, поэтому мы можем есть их на глазах у других людей.

Пока в кастрюлях кипело это чудесное мясное рагу, пришло время приготовить блюда из фарша. Большая часть нашего фарша была съедена по пути сюда, так что мне придется приготовить еще. Солсберийские стейки, приготовленные из мяса орков и быков, являются

стандартными фаворитами. Я также приготовил мясной соус Болоньезе, который идеально подойдет к макаронам или хлебу. От одной только мысли об этом сладком, кислом и пикантном вкусе у меня потекли слюнки...

Я тоже думал приготовить Кима Карри, но запах, наверное, был бы слишком чужеродным и вызвал бы слишком много вопросов. Особенно в обнесенной стеной темнице, где запаху негде рассеяться.

В конце концов, я решил приготовить жареные баклажаны в остро-сладком соусе мисо в китайском стиле. Это похоже на Мабо Тофу, но с баклажанами вместо тофу. Естественно, с рисом было бы здорово.

Это касается блюд из говядины и свинины. Далее приготовим что-нибудь из мяса птицы.

Кокатрис Терияки, Кокатрис, обжаренный в медово-горчичном соусе, и Кокатрикс Соборо из фарша. Все три отлично сочетаются с рисом или хлебом.

«Хм, посмотрим, что мне делать дальше...»

Я уже приготовил много жареной еды, так что должно хватить.

Было еще много тушеной свинины и свиного супа. Я уже готовлю рис, так что...

«Ах, морепродукты! Подождите, я думаю, что у меня осталось много.»

Ну, относительно. Там еще много разных Темпуры и похлебки из моллюсков. Если я подам их своим семьярам, они потребуют ещё, и еще... короче, моим семьярам этого недостаточно.

Не будем тратить на них мои драгоценные морепродукты. Я должен использовать другие ингредиенты. Бык отлично поджарился, он был съеден во время нашего последнего обеда, так что, думаю, мне следует поджарить еще. Пока я этим занимаюсь, давайте также поджарим немного мяса орка. Я мог бы нарезать жареное мясо для бутербродов позже.

«Думаю, я все-таки приготовлю рыбные блюда. Такикоми Гохан! Смешанное блюдо из риса с рыбой было бы идеальным!»

Рыба сама по себе, возможно, не сытна для Фер, но с рисом, конечно, все будет в порядке? В любом случае, давайте сделаем это. Основная причина, по которой я делаю Такикоми Гохан, в основном в том, что я хочу его съесть.

Кроме того, это действительно легко сделать. Так что бонус со всех сторон.

Во-первых, необходимые ингредиенты.

В [Net Super] я купил свежий имбирь, немного гранулированного бульона из водорослей и соус Мэнцю.

Чтобы приготовить Такикоми Гохан, я начинаю с того, что промываю рис и оставляю его замачиваться в холодной воде.

Для морского леща Такикоми Гохан я сначала обжариваю морского леща с небольшим количеством соли.

Чтобы приготовить осьминога Такикоми Гохан, я нарезал вареного осьминога на палочки

шириной около 3 мм. Свежий имбирь также нарезаю аналогичной формы.

Слив замоченный рис, я добавляю в рис немного гранулированного бульона из водорослей и Менцую. Менцую — идеальный универсал, когда дело доходит до японской кухни. Если вы когда-нибудь почувствуете, что в вашем рагу, соусе или супе чего-то не хватает, просто добавьте немного Менцую!

В отличие от стандартного соевого соуса, Менцую больше похож на бульон даси с соевым соусом и всевозможными секретными приправами. На самом деле, вы даже можете сделать обычный рис более вкусным, просто приправив его небольшим количеством Менцую.

Я очень хочу попробовать приготовить Такикоми Гохан на ужин, но боюсь, что Фер и Ко будут жаловаться на отсутствие мяса.

Хм, мясо. Как насчет того, чтобы приготовить меньер из морепродуктов?

Хотя название довольно причудливое, оно возникло как деревенское французское блюдо. Его готовят путем обваливания мяса в муке перед обжариванием на топленом или растительном масле или на их комбинации на неглубокой сковороде. Затем жареную пищу подают с отдельно приготовленным соусом. Когда жареную в масле рыбу подают со сливочным соусом, получается очень роскошная западная атмосфера.

Разогрев сковороду с маслом, я поджарил лосося меньер, аспидошелона меньер и, охohoхо, немного морских гребешков меньер. Что касается соуса, все, что мне нужно сделать, это сварить нарезанный лук и грибы в соусе для стейков со вкусом соевого соуса, и меньер в японском стиле готов!

«Время ужина ~ Что бы вы хотели попробовать в первую очередь~»

Я подал себе тарелку морского леща Такикоми Гохана и Осьминога Такикоми Гохана, оба были невероятно вкусными. Фер тоже съел немного, однако он, казалось, больше интересовался меньером и продолжал есть его.

Доре, с другой стороны, нравился Осьминог Такикоми Гохан. «Хм, текстура этого блюда действительно забавная.»

Это мне тоже нравится.

Конечно, она также съела много меньера.

Суй посчитала все восхитительным.

Ах, я должен сказать, что рыба по-прежнему остается моим любимым белком. После обеда мне пора продолжать свою работу. Мне нужно все успеть до завтрашнего испытания в подземелье.