

Глава 342:

И так, в каком направлении нам идти?»

«Сегодня я нацелен на большой улов! Большой!»

«Я сегодня поймаю много-много для тебя~~»

«Ого? Я с нетерпением жду этого», — сказал я, слезая с Фера и приготовившись установить свою печь на открытом пространстве в лесу.

«Убедись, что ты всё сделаешь нормально.»

«Да, да, я буду заниматься своим делом, а вы — своим.»

Наконец, Фер кивнул мне и отправился в лес с Дорой и Суй.

«Ха-ха... Я все это сказал, но что мне теперь делать...»

Мы остановились в большом лесу после посещения Гильдии Авантюристов. Перед тем, как они отправились на «охоту на крупную дичь», я угостил своих фамильяров ранним обедом.

Пока они ели, Фер вдруг сказал: «Эй, что случилось с мясом Химеры?»

«Хм?»

Честно говоря, я немного нервничал, когда Фер заговорил об этом. Я надеялся, что все забудут об этом. Я имею в виду, это была такая смесь случайных существ, что я не решался использовать ее в качестве ингредиента.

[Оценка] сказала, что это было съедобно и даже вкусно. Что это лучшее постное мясо, которое можно жарить или варить...

Тем не менее, я не хотел прикасаться к этому мясу, так как у меня есть много другого, более нормального мяса. К сожалению, теперь, когда Фер открыл свой дурацкий рот...

Я даже не могу обмануть их, подавая что-то другое, так как Фер знал, какая Химера на вкус.

«...думаю, у меня нет выбора.»

С неохотой я достаю мясо Химеры из [Ящика для Предметов] и некоторое время изучаю его.

«Ну, это выглядит вполне нормально. На самом деле, это выглядит как очень красивый кусок нежирного мяса.»

Если только я не знаю, что это произошло от Химеры.

«Думаю, я должен сначала попробовать его на вкус.»

Для этого я сначала отрезал небольшой кусочек, нарезал его на более мелкие кусочки, посыпал солью и перцем и обжарил на небольшом количестве масла.

«Теперь я даже ем орков, так что, думаю, я мог бы добавить и Химеру в список...»

Раньше мне было противно думать о том, что я могу есть разумных существ, таких как орки, но

я привык видеть это как еще один ингредиент, и, честно говоря, это довольно вкусно.

Жареное мясо химеры на конце моей вилки тоже может быть вкусным.

Я откусил немного.

.....

«Восхитительно!!!»

[Оценка] не лжет!

Вкус распространяется через мой рот каждый раз, когда я жую. Это было похоже на говядину, которую я ел из того магазина, где подают нью-йоркскую говядину в другом мире.

Тогда я был впечатлен тем, насколько вкусным может быть красное мясо.

Изысканность толстого куска стейка, который, кажется, переполняется ароматом с каждым маленьким кусочком, была абсолютно очаровательна для любителя мяса.

«Я был не прав, избегая этого. Если это так вкусно, Химера или что-то еще не имеет никакого значения, это просто вкусно!»

Теперь, как мне приготовить такое вкусное мясо?

Было бы жалко измельчать или нарезать это мясо. Так что я думаю, что это должно быть подано как стейк. Толстый стейк, при этом приправленный только солью и перцем.

Хм... просто стейки кажутся скучными, как насчет того, чтобы приготовить тушеное мясо на медленном огне? Или пожарить его как котлету из говядины?

Поскольку по вкусу он похож на хорошую говядину, химера-кацу может быть хорошей идеей.

Решено, Химера-кацу!

Теперь, когда я определился с меню, пришло время собрать ингредиенты. Я открыл [Net Super], чтобы купить ингредиенты для котлеты в панировке. Посмотрим, мне понадобится мука, яйца и панировочные сухари. Что касается соуса, так как мясо очень хорошее, давайте просто возьмем васаби и соевый соус. Васаби хорошего качества и соевый соус, конечно же.

«О, этот выглядит хорошо.»

Я положил специальный полностью натуральный сырой соевый соус в тележку. Это было немного дорого, но для такого хорошего мяса нужен такой же превосходный соус.

Что касается васаби, забудьте о пасте васаби в тюбиках. Время для целого куска сырого васаби! Естественно, терку из акульей кожи мне тоже пришлось купить.

Еще я купил специальную соль из морских водорослей. Соль высшего сорта для элитного мяса. Раньше я использовал соль из морских водорослей. По сравнению с обычной поваренной солью, которая имеет резкий соленый вкус, соль из морских водорослей была мягче и лучше улучшала вкус ингредиентов.

«Ну, во-первых, давай приготовим стейк.»

Я использовал технику алюминиевой фольги, специально предназначенную для приготовления стейков из постной говядины. Перец был свежемолотым из мельницы для перца, а солью была соль горы Эль Морай, которую мне подарили еще в Аверинге. Так как соль была крупными кусками, мне пришлось соскрести кусочки розовой каменной соли теркой.

Результат был довольно хорошим.

Я слизнул соль с руки, ничего себе, соль была довольно мягкой и вкусной.

Стейк из химеры, приправленный этой мягкой каменной солью и свежемолотым черным перцем...

Глоток...

«Н-ну, у поваров есть право дегустации!»

Я отрезал кусок стейка и откусил.

«Ааааа, вкусно~~~»

Мясной сок, лившийся изо рта с каждым кусочком, напоминал мне о том, какое превосходное мясо я сейчас ем. Я проглотил кусок, другой, но сумел удержаться от того, чтобы съесть больше, и начал готовить Химеру-кацу.

Я нарезал весь стейк на достаточно толстые ломтики, приправил их черным перцем и каменной солью и посыпал мясо мукой, прежде чем обваливать его во взбитых яйцах и, наконец, покрыть панировочными сухарями.

После этого я обжарила химера-кацу в горячем масле, пока снаружи не появилась золотисто-коричневая корочка. Затем отложили свежее обжаренный кацу. Поскольку мясо уже было приготовлено на гриле ранее, все, что мне нужно было сделать, это обжарить панировочные сухари, пока они не станут золотисто-коричневыми.

Уууууууууууууууу, как хрустит.

Я вытащил нож и разрезал катсу. Особенно восхитительно звучали хрустящие звуки.

«Хехех, давайте попробуем вот это...»

Я насыпал немного тертого васаби на ломтик химеры-кацу и окунул его крошечный уголок в сырой соевый соус.

«Вау! Это тоже вкусно!!!»

Хлебные крошки были хрустящими и ароматными, а внутри нежными и сочными~~

Свежий тертый васаби уменьшил жирность жареных панировочных сухарей, а соевый соус еще больше усилил вкус мяса.

«Мне этого мало!»

Я проглотил еще два или три кусочка.

«Подождите, я должен съесть это и с солью из морских водорослей!» Я окунул свой четвертый

ломтик химеры-кацу в соль из морских водорослей.

«Это тоже неплохо», — мелкая соль усиливает вкус мяса, которое и без того было восхитительно само по себе, до тех пор, пока оно не стало почти таким же вкусным, как мясо дракона.

Жаль, Химера не была такой большой, как дракон, поэтому мяса меньше.

Из того количества еды, которое мы (мои фамилльяры) потребляем, у нас остается максимум два приема пищи из мяса Химеры. У нас почти не осталось мяса земляного дракона...

Я нормировал то, что осталось от драконьего мяса, которое у нас было. В противном случае драконье мясо исчезло бы в мгновение ока.

Что ж, похоже, теперь у нас есть альтернатива восхитительному драконьему мясу. Интересно, насколько они плодovиты...

«Мы вернулись!»

«О, с возвращением!»

«Я голоден~! Что на ужин?!»

«Еда готова. Как прошла охота?»

«Аргх, об этом...»

«Уму, нам сегодня не повезло.»

«Я сегодня мало, что сделала...»

Я просмотрел содержимое волшебного мешочка и нашел:

3 х красного кабан

4 х кокатрикса

а также...

«Эй, этот довольно большой, это какой-то козел?»

Он был примерно в два раза больше обычного козла и был черным. Он выглядел довольно мускулистым с круглыми изогнутыми мышцами.

«Это Черный Козёл. Мясо немного своеобразное. Мне это не очень нравится. Я выследил его, потому что увидел.»

Согласно [Оценке] это был монстр ранга В с большим количеством мяса, но довольно своеобразным вкусом.

Кстати говоря, у меня никогда раньше не было козы, но я слышал, что она может быть довольно дикой.

Может быть, я должен просто продать его.

«И это все...» немного грустно сказала Дора.

«Ну, бывают такие дни. Не беспокойтесь об этом. Мы все еще можем разделать Красного Кабана и Кокатриса на мясо, так что это не полная потеря.»

«Все равно...»

«Я хочу, чтобы их было больше...»

«Все в порядке, Суй, всегда есть следующий раз. Все голодны, да? Давайте, поедим!»

«Угу, сегодняшнее мясо...»

«Естественно, я приготовил мясо химеры, которое вы просили.»

«Уу!»

Сначала я разложил перед всеми простые стейки. Естественно, это были толсто нарезанные стейки, обжаренные только с солью и перцем.

«Мясо невероятно вкусное, поэтому я сделал из него стейки, просто посолив и поперчив.»

Мои фамилыры почти не слушали меня, засовывая лица в свои миски.

«Уму, это вкусно.»

«Я впервые ем химеру, но она чертовски хороша!»

«Вкусно~~!!»

«Это действительно хорошо, несмотря на его внешний вид», — сказал я.

Всем очень понравилось. Я поднял бутылку соевого соуса для стейков: «Мясо хорошее само по себе, но его можно есть и с этим, хотите?»

«Угу.»

«Давай!»

«Я тоже хочу~~»

Я плеснул немного соуса на их стейки и снова услышал: «Вкусно!!» от всех.

Затем Фер сказал: «Дай мне чесночный соус.»

«О, тебе нравится этот, а?»

«Мне тоже! Дай мне!»

«Я хочу больше этого~~»

Накормив своих фамилыров, я плеснул чесночным соусом на пару кусочков стейков и... уфф, это было хорошо.

Я должен был следить за тем, чтобы не съесть слишком много, потому что у нас все еще есть

Химера-кацу.

Когда они попросили добавив, я подал им кацу.

«Это котлеты из стейка в панировке, обжаренные в масле. Очень вкусно с васаби, соевым соусом или соусом из морских водорослей. Васаби немного острый, так что не хочешь попробовать, Суй?»

«Хм... Я не люблю острое, но попробую~»

Так что я подал химера-кацу всем, но на порцию Суй постарался положить меньше васаби.

«Вкусно то как. На самом деле вкуснее», — сказал Фер. «Зеленая острая штучка и соевый соус очень хорошо сочетаются с мясом.»

«Мне больше всего нравится с солью из морских водорослей», — сказала Дора, облизывая губы.

«Что ты думаешь, Суй?»

«Я все еще не могу есть острое~~»

Ах, похоже, Суй все еще не может есть васаби.

«Хм, может, тебе так больше понравится, — я передал кацу Суй и дал ей несколько свежих с солью из морских водорослей.

У Суй, казалось, был довольно детский вкус...

Озаренная идеей, я открыл [Net Super], купил банку соуса демиглас и разогрел его на сковороде. Как только соус растаял, я добавила кетчуп, соус Тьюно и немного сахара и масла, отрегулировав окончательный вкус небольшим количеством соли.

«Да, это выглядит хорошо.»

Я побрызгал соусом демиглас на следующую порцию «добавки» для Суй.

«Вау~ выглядит аппетитно~~»

Суй взволнованно подпрыгивает вверх и вниз над соусом демиглас.

«Это вкусно~~»

«Нуу, что это? Дай мне тоже.»

«Мне тоже!»

Еще я подавал им химера-кацу с соусом демиглас. Как правило, всем нравилось все, что нравится Суй.

«Уму, хорошо.»

«Вкусно!»

Да-да, я рад, что вам все понравилось.

Следующие полчаса я подавал своим знакомым стейки из химеры и кацу с различными соусами и соусами.

Естественно, как повар, я тоже время от времени подъедаю что-нибудь.

<http://tl.rulate.ru/book/6112/2163949>