

Глава 80 - «Сыр внутри - это справедливо».

Я решил приготовить несколько блюд, чтобы сложить их в хранилище, дабы сохранить их после того, как я их приготовлю, а после достать в любой момент и спокойно поесть.

Запах еды распространяется в моей комнате, поэтому я решил готовить во дворе.

Итак, что я решил? Прежде всего, я приготовлю мясо орков, маринованных в мисо. Это легко. Просто положить мясо и мисо в полиэтиленовый пакет и дать ему пропитаться.

Я мог бы приготовить мясо позже, но я, вероятно, буду его жарить, потому что оно является нашим основным продуктом питания. Я могу приготовить его в любое время, если у меня уже будет маринованное мясо.

У меня есть два вида специй, соевый соус и соль на той же основе, и все это для мяса.

Я использовал черного змея, каменную птицу и гигантского додо, так как на вкус, они больше всего походили на курицу. Я окунул одну половину мяса в соевый соус на основе специй, а другую половину замариновал, используя соль. Я готовил огромное количество мяса, поэтому промыл и высушил рис, прежде чем начал его готовить.

Потратив на этот раз больше денег в «Net super», я купил еще одну портативную кухонную плиту и одну кастрюлю. Я купил только одну дополнительную печь, потому что я не могу управлять более, чем четырьмя печками за один раз. Было бы ужасно, если бы все мясо сгорело.

Я приготовил три кастрюли с рисом, в то время, пока жарил мясо, маринованное в мисо.

Учитывая аппетит Фера и Суи, я старался приготовить как можно больше еды. Все кастрюли с рисом находились у меня в хранилище, чтобы, когда потребуется, я смог поесть в любое время. Я приготовил еще больше риса, но на этот раз я убрал только две кастрюли с рисом, оставив одну, чтобы потом приготовить онигири.

[ Фух, наконец-то я закончил готовить. ]

Я достал кастрюлю с рисом, которую положил в хранилище предметов, чтобы он оставался теплым, для приготовления онигири.

[ Онигири, хмм... Мне понадобится нори, лосось, микс из вакаме и снеток тоже? ]

Я купил формы из «Net super» и сделал много онигири. Некоторые из них были плохо сформированы, но выглядели не совсем плохо. Тем более, если это никак не повлияет на вкус. По правде говоря, мне действительно нравилось делать онигири с ментайко, несмотря на всю её липкость, поэтому я даже не беспокоился.

Даже после всей проделанной мною работы, у меня еще была куча планов:

[ Хахахаха, я хочу получить это из «Net super» ]

Это была ручная мясорубка, продаваемая в отделе посуды. Благодаря ей, я мог сделать фарш.

Я решил, приготовить гамбургеры. Все любят жареные или приготовленные на гриле гамбургеры, да? Я намереваюсь наполнить некоторые из них японским сыром, оба вкуса будут хорошо сочетаться.

Прежде всего, я должен был накрутить огромное количество мяса. Я мог бы использовать разное мясо, которое у меня было, поэтому я решил сделать все таким образом.

Я начал с мясо быков с кровавыми рогами, сделав из него фарш.

Положил мясо в мясорубку и повернул ручку, повернул и повернул....

Я не знаю, сколько раз я поворачивал ручку, но, наконец-то, у меня было много мяса быка с кровавыми рогами. Однако, я не закончил. Затем я должен был накрутить мясо орков. Как и мясо быка, я положил мясо орков в мясорубку, повернул ручку, повернул её и повернул, повернул и повернул.... Я накрутил большое количество мяса орков.

[ Фух, я измотался. Но теперь я смогу приготовить всё это ] – сказал я, глядя на груды фарша с удовлетворением от хорошо выполненной работы.

Я сначала нарезал лук. Некоторым людям нравится жарить нарезанный лук заранее, но это боль, поэтому я не беспокоюсь. Я решил, что сделаю мясные гамбургеры в соотношении 60% мяса быка с кровавыми рогами и 40% мяса орков.

Я начал смешивать ингредиенты. Я добавил немного молока в хлебные крошки в миске и оставил их, чтобы они пропитались, пока я мешал фарш с луком, яйцами, солью и перцем, а затем добавил набухшие молочные хлебные крошки.

Я сформировал котлеты нужного размера, разложив их на лотках, которые я купил в «Net super», завернул в пленку и поместил в свое хранилище для безопасного хранения. Я сделал то же самое с остальными...

Я, наконец, дошел до того, чтобы перейти к следующему этапу, поэтому, когда я делал последнюю партию гамбургеров, я помещал сыр внутрь каждой котлеты. Японский стиль.~

В последствие я приготовил жареное мясо, чтобы поесть его тогда, когда я захочу.

После того как масло прогрелось, я дважды обжарил маринованную половину мяса, дабы создать хрустящий вкус. Я вложил сыр в кучу свиных и куриных котлеток, жаря их. «Сыр в чем-то» - это справедливость!

[ Хорошо, масло все еще приятное и горячее... как насчет фри? ] – я снова открыл «Net super» и купил замороженный картофель фри.

Я мог бы использовать его в качестве слоев для жареного мяса и гамбургеров, а жареный картофель с пивом – это замечательно.

[ Думаю, что достаточно жареной пищи. ]

Пришло время поджарить какой-нибудь гамбургер. Я использовал мелкую сковородку, готовя обе стороны полностью без масла. Дома я ел их с соусом, который я готовил с помощью кетчупа. Вытащив приготовленные гамбургеры, я добавил кетчуп и вустерский соус, уменьшив количество жира, который сочился из мяса в сковороде. Я регулярно помешивал его, пока соус не загустел. Некоторые люди могут добавить к нему сахар, но не на моей кухне. Безбожники!

Я жарил гамбургеры с сыром, приготовив к ним соус.

[ Хорошо, все сделано. ]

Теперь попробуем на вкус. Я с нетерпением ждал...

«Бррррр» - раздался звук голодного живота позади меня. Я оглянулся, будучи уверенным, что это был Фер. Слюна текла из его пасти, а Суи выжидающе сидела рядом с ним.

[ Конечно... ] - я отдал быстро приготовленные гамбургеры двум обжорам.

[ Он хорошо пахнет. ]

\*нюх-нюх\*

[ О, это вкусно. ] - Фер задумчиво помолчал. - [ Оба вкусные, но те, у которых что-то мягкое и белое внутри, на вкус лучше. ]

[ Правда, они очень хороши. Что-то липкое и белое внутри очень вкусное. ] - согласилась Суи.

Казалось, что сыр в гамбургерах очень популярен. «Сыр внутри» -это справедливо! Мне тоже нравится «сыр в чем-то» У меня был свежий рис с сыром в гамбургере. О да, это было вкусно.

Я весь день готовил, поэтому я решил, что у меня обязательно должно быть отличное пиво с картофелем фри в качестве награды. Уххх, хорошо.

<http://tl.rulate.ru/book/6112/273000>