

Я беспокоюсь о передвижениях Бьякко-самы, но мне пора идти на кухню, чтобы приготовить обед. Но на этот раз я буду только наблюдать за действиями слуг.

Сегодняшний обед состоит из блюда под названием омурайсу*.

Чтобы почувствовать незабываемый вкус, вы должны разрезать воздушный, сочный омлет, помещенный поверх курицы и риса.

Тем не менее, было бы трудно приготовить омурайсу для всех, так как яйца затвердеют, прежде чем каждая порция будет сделана. У меня есть инвентарь, но я не могу быть уверена в том, что другие также имеют его. Кроме того, мои маленькие руки не способны непрерывно раскачивать железную сковороду, что неприемлемо для дочери герцога.

Кстати, размышляя об этом, я некоторое время назад позвала шеф-повара и подарила ему специальную железную сковороду, изготовленную дедушкой Гальвано.

- Все в порядке? Пожалуйста, используйте это исключительно для приготовления омлета. Вы не должны готовить на них что-то еще. При мытье, убедитесь, что не оставили ни единой царапины. Ознакомьтесь с рецептом омлета, используйте исключительно сковороду. Если вы сделаете это, блюдо, несомненно, удастся на славу.

Сказав это, я научила поваров правильно ухаживать за сковородами. Все слушали с серьезным видом, и с того дня меню было пополнено еще одним блюдом.

Большое количество яиц используется для приготовления роскошных омлетов. Аккуратно перемешайте, чтобы он не стал слишком хрустящим. Добавление майонеза увеличит мягкость.

Много масла, сильный огонь. Влейте яичную смесь, перемешайте ее длинными палочками, как только она наполовину будет готова, сложите обе стороны к центру. Таким образом, омлет примет правильную форму после встряхивания. Приготовить его за короткое время - это сродни трюку.

Ваше тело будет изучать весь процесс раз за разом, когда вы будете готовить согласно рецепту, так что все повара в состоянии сделать это. Они тренировались со сковородами и тщательно за ними ухаживали.

Мужчины любят суетиться по поводу "эксклюзивного использования" вещей, не так ли?... Они также любят различные инструменты, необходимые в быту...

Я была довольно небрежна в своей прошлой жизни, поэтому я был хороша во всем, пока сковорода была сделано из тефлона. Я просто хотела приготовить вкусную еду.

Железные сковороды тяжелые и они быстро станут ржавыми без надлежащего ухода...

Это верно. И хотя это не то же самое, что у всех остальных, я тоже тренируюсь, но уже с моей маленькой сковородкой. Это будет длиться до тех пор, пока мои руки не станут крепкими...

Я имею в виду, в отличие от моей прошлой жизни, я не могу так просто получить удобные и полезные вещи. Вы должны приложить немалые усилия, чтобы насладиться вкусной едой.

Готовый омлет укладывается поверх курицы и риса и быстро обретает место в моем инвентаре. Почти все они были закончены в одно и то же время, но я спрятала их в инвентаре после того, как сказала шеф-повару, что лучше завершить все приготовления перед обедом.

...Давайте представим волшебную кухонную плиту.

Я решила позволить им выбрать соусы из кетчупа и демигласа*.

А теперь приступим к еде!

Омурайсу - популярное японское блюдо, состоящее из жареного риса, покрытого или завернутого в омлет, и украшенное кетчупом.

Демиглас - один из основных соусов французской кухни. Он готовится из говяжьих костей, овощей, лаврового листа, черного и душистого перца, а также красного вина.

Глава 74.

- Сегодня на обед омурайсу.

- О, ому...?

- Омурайсу.

Да, контраст между красным рисом с курицей и желтым омлетом прекрасен.

- Он еще не завершен. Вы должны разрезать омлет сверху. Вот так...

Я аккуратно режу омлет, используя нож. Воздушный омлет плавно накрыл курицу и рис, словно одеяло.

- Ох...! Это выглядит весело!

С блеском в глазах все подняли свои ножи. Да, да, омурайсу можно наслаждаться даже если просто наблюдать со стороны.

- Соусы - это кетчуп и демиглас. Пожалуйста, выберите тот, что подходит вам по вкусу.

- ...Какой же из них вкуснее?

Ваше Высочество... Я сомневаюсь, что вы извлекли урок из своих предыдущих выборов. Может, вы просто обжора?... Нет здесь нет никакой острой ловушки, поэтому, пожалуйста, будьте спокойны. Это слишком хлопотно. Оба очень вкусные.

- Вы не ошибетесь, выбрав одно из двух. Если вы хотите попробовать оба, нет никаких проблем. Вам всего лишь нужно разделить блюдо на две половины.

Ну, это было бы немного невоспитанно, хотя...

- Тогда я так и сделаю!

Заинтересовавшись обоими соусами, Его Высочество мгновенно принял мое предложение. Он радостно добавил соусы к двум частям омурайсу. Члены семьи Эллисфид также выбрали соус по своему вкусу.

А теперь я собираюсь поесть.

Хотя трудно оставить в покое кетчуп, на этот раз я выберу демиглас.

Я кладу много соуса поверх всего и наслаждаюсь контрастом между желтым и белым.

При зачерпывании ложкой, выглядит ярко-красный рис с курицей. Да, совсем неплохо.

Когда омурайсу попадает мне в рот, кисловатый вкус риса с кетчупом, сочность омлета и

сладость демигласа заставляют меня невольно расплыться в улыбке.

Да, у всех поваров определенно повысилась квалификация... Такими темпами открытие самостоятельного бизнеса не представляется невозможным.

Шин тоже начинал с обычного ларька, поэтому я однажды спросила его, собирается ли он в конечном итоге стать независимым.

Я почувствовала облегчение, потому что Шин ответил с улыбкой на лице: "Пока я здесь, я могу научиться готовить вкусную еду. Мне этого достаточно." Он также добавил: "У меня есть веская причина остаться здесь." Но что это может быть? Он нацелился на должность шеф-повара?

...Н? Вокруг стало тихо...?

Находя это странным, я оглядела столовую. Все растерянно держали ложки.

<http://tl.rulate.ru/book/10778/689295>