

"Эй, все уже вернулись?" Яэр отворила дверь и вошла. Комната была погружена в темноту, даже магический светильник не был зажжен. Судя по всему, ее спутники еще не вернулись. "Динь!" Ли Си отложил в сторону ингредиенты и огляделся. Интерьер этого изысканного маленького дома был недурен, но стеллажи с оружием, клыки монстров и другие предметы, разложенные в стороне, все еще несли на себе сильный отпечаток меркантильности. "В самом деле, редкая удача – снять такой дом неподалеку от улицы Гедо в Западном районе..." – Неплохо. Ты снял это место с твоими товарищами? – спросила Яэр. Она кивнула, нежно положила меч, который носила за спиной, на стеллаж с оружием рядом с гостиной и помогла Ли Си перенести вещи на кухню, расположенную позади гостиной. Затем, с широко раскрытыми глазами, она наблюдала за тем, как Ли Си приступает к работе. Ли Си не медлил. Хотя он раньше не готовил, он не забыл опыт, полученный в прошлой жизни. Он засучил рукава и начал готовиться. В кухне зазвенели колокольчики: Сначала нужно было удалить головы свежкупленных креветок, вынуть жилки и положить их в миску. Добавить соль и кулинарное вино по вкусу, чтобы убрать рыбный запах. Затем нарезать картофель тонкими полосками, промыть водой, чтобы удалить лишний крахмал. Обжарить картофельные соломки в масле, разогретом до 50%, до золотистого цвета, удалить и просушить на решетке. Затем завернуть маринованные креветки в кляр, приготовленный из муки и яиц, обжарить на сковороде до золотистого цвета, а затем обжарить второй раз. Наконец, завернуть обжаренные креветки в салатную заправку, завернуть в середину обжаренного картофельного соломки, и вот золотой и хрустящий шарик из креветок готов. Положить приготовленные креветочные шарики на тарелку и положить несколько листиков изумрудной мяты. Шарики из креветок выглядят немного мило и нежно, когда они разложены в ряд с приподнятыми хвостами. Яэр, нетерпеливо ждущая, быстрохватила хвост креветки руками, взяла шарик из креветок и положила в рот. "Так жарко!" Температура золотых шариков из креветок, только что вынутых из кастрюли все еще достаточно высока, но Яэр не хочет выплевывать вкусную еду из рта, даже если ей жжет, но ее прекрасные глаза затянуты тонким туманом. Один укус золотых шариков из креветок. Нежность креветок и хруст картофельной соломки создают богатую и неповторимую текстуру. Это просто идеальное сочетание хрустящей корки и нежной начинки. Сладость салатной заправки очень хорошо маскирует излишнюю жирность, а аромат пахнет так сильно, что не хочется останавливаться. Яэр попробовала вкусную еду и была очарована. Она почувствовала, как сила хлынула из нее (у~). Дело не в том, что она с детства никогда не ела вкусной еды, но она никогда не пробовала такого блюда. Это подарило ей совершенно новый опыт. Очнувшись, Яэр взглянула на шарики из креветок, оставшиеся на тарелке с большим количеством глаз, почувствовав, что могла бы съесть всю тарелку. Ли Си улыбнулся и взглянул на простую девочку, как будто увидел своих милых богинь сестер из прошлой жизни, которые каждый день окружали его, прося его приготовить им вкусную еду. Какой повар не любит таких клиентов? Он протянул руку и поставил тарелку перед глазами Яэр и сказал: "Ешь больше, если хочешь, все твое". Посмотрев на оставшиеся ингредиенты, Ли Си подумал, что раз он уже начал, он мог бы приготовить еще несколько блюд. Попросив Яэр выйти на улицу, чтобы поесть золотые шарики из креветок, Ли Си был готов продемонстрировать свое мастерство, и его движения стали более радостными. В скором времени Ли Си приготовил жареную морковь с медовым соусом, холодный мясной ассорти с соусом, запеченные овощи с крабовым мясом и ветчиной, и, наконец, большой салат из овощей и фруктов. Живи вместе! Ли Си вымыл руки. На этот раз не было никакой подготовки заранее. Он не мог приготовить много китайских блюд, в которых он был хорош. В следующий раз он мог попросить Джойс приготовить для него набор эксклюзивной кухонной посуды и специальных приправ. Однако Ли Си обнаружил, что магия нулевого уровня "Руки Мага" действительно была полезна. Он почувствовал, что у него появилась дополнительная пара умелых рук. Это не только значительно увеличило его скорость приготовления еды, но и позволило ему отрабатывать навыки многозадачности. Яэр, медленно поедая золотые шарики из креветок в гостиной, наблюдала, как Ли Си за короткое время выносит кучу вкусных блюд,

все они были вкусными, ароматными и изысканными. Было очевидно, что он был поваром. Яэр медленно повернула голову, чтобы взглянуть на Ли Си. В ее глазах Ли Си казался излучающим бесконечный свет из-за спины. Разве это не ангел, посланный богом войны, чтобы спасти нашу группу авантюристов? Ли Си немного странно взглянул на светящиеся серые фиолетовые глаза Яэр. Что не так, босс? Неправильно пахнет? Не должно быть. "Ли Си, ты просто великолепен!" Яэр с грохотом опустила почти пустую тарелку в руках и сказала в сторону Ли Си. "Раз ты хочешь быть наемником, почему бы тебе не пойти в мою группу авантюристов? Тебе не нужно ничего делать, кроме как готовить. Обо всем остальном я позабочусь". Не в том, что я жадная, а в том, что ни один из моих товарищей по команде не умеет готовить. Мне действительно тяжело жевать твердую и невкусную сухую пищу каждый раз, когда мы выходим на задание или в приключение. Яэр размышляла об этом и взглянула на Ли Си жалостными глазами, надеясь, что Ли Си не откажет ей в единственной просьбе. Прежде чем Ли Си смог ответить, он услышал звук, как дверь распаивается. Это должны были быть спутники Яэр, вернувшиеся. "Яэр, ты первая вернулась!" Радостный голос прозвучал рядом, и группа из трех человек вошла в гостиную, разговаривая и смеясь. Во главе стоял гном в полной доспехах, несущий молот высотой в половину человека. Должно быть, он и произнес эти слова. У него был грубый вид, густые волосы и длинная борода. С первого взгляда он похож на стандартного гнома-воина. Гномы относительно редки в Ярком городе. Вообще-то, гномы чаще встречаются в королевствах в центральной части континента Фанор. В конце концов, королевство гномов расположено в горах Гарно между центральной и западной частью континента. Следующей шла дерзкая красавица-эльф, несущая лук и стрелы. Ее золотые волосы не могли спрятать ее острые уши. Эта женщина выглядела так, будто она должна быть эльфийским лучником. Ее изящное лицо было достойно быть восхваленным как представитель элегантной и красивой расы. Если гномы относительно редки, то эльфы едва ли передвигаются по человеческому королевству. Из-за их красивой внешности их часто захватывают в рабы контрабандисты. Поэтому большинство эльфов естественным образом враждебны к людям и обычно живут только в лесу Навия на юге материка. Что касается последнего, то он был знаком, Арсон Хард, младший сын герцога Харда. "У нас есть гости?" Эльф сразу заметила Ли Си, сидящего за обеденным столом с Яэр, и спросила с некоторой настороженностью. "Елена, иди ешь вкусную еду. Это приготовил мой ученик Ли Си. Он просто великолепен!" Ясен, идущий сзади, высунул голову и глянул. Лисс, это Виконт Лисс Кейн, которого я знаю? Что происходит? Ли Си повернулся и глянул на Яэр, "С какого момента я стал твоим учеником? Почему я не знал?" Яэр вообще не заметила реакцию Ли Си и с радостью попросила всех сесть и быстро насладиться едой перед ними. Ясен вытащил стул и сел. Глядя на стол, заставленный вкусной едой перед ним, Ясен странно взглянул на Ли Си. Хороший парень, ты действительно умеешь готовить, Виконт? Братя, для детей важно стремиться к чтению. Спасибо(ω)