

Давайте немного вернемся назад.

Я собираю все необходимые ингредиенты из хранилища и переношу их на кухню.

80% из этого было поручено Ганну. Что насчет меня? У меня нет столько сил....

«И что ты планируешь делать со всем этим.

Что будешь готовить с горой ингредиентов, как планируешь все использовать?»

В то время как Ганн несет ингредиенты, он спрашивает меня.

«Правда. Я уже думал об этом»

Я собрал все кастрюли, которые более менее на них походили.

«Я и раньше говорил это, но сначала мы должны ослабить силу двух фракций.

Расширение своей войны, в конце концов, может ядовито сказаться не только на этой территории, но и на всей стране в целом».

Во всяком случае, это связано с тем, что обе фракции имеют право владеть и управлять.

Если мы просто оставим все как есть, они оба без разбора исчерпают активы друг друга, и конец для этой страны будет печальным.

«Из-за этого им нужно вытащить все ингредиенты, которые они запасли.

Как форму благотворительности для граждан».

«Получится ли что-нибудь из этого?»

«Если Ганн сомневается в этом, возможно, нет»

Поскольку я не понимаю таких вещей, как политический обман и схемы.

«Но самое лучшее, что я могу сделать, это просто приготовить.

Используя все накопленные ингредиенты и отдав гражданам»

«Однако...»

«Если бы это было золото, серебро или драгоценности, то я бы ничего не сделал.

Тем не менее, повезло, что такие активы, которые были запасены, оказались продуктами»

Учитывая, что у меня нет эстетического чувства, я не могу судить о драгоценностях.

«Но там, где есть продукты, там мое поле битвы.

Превращение продуктов передо мной в оружие, чтобы бороться с людьми, которые едят, - вот моя роль.

«Кроме того, если бы их было много, люди в городе замка тоже были бы голодны?»

Давай сделаем их счастливее, пусть съедят что-нибудь вкусное»

«...Понял.

И что же мне делать?»

«Тогда.... Пожалуйста, вымой вот это»

Я быстро передал ему свиные кишки.

Как только он увидел это, Ганн очень удивился.

Как удивился? Он буквально подпрыгнул.

«Точно, точно эти органы! Как насчет мяса!

«Э? Мы будем использовать мясо, но также найдем применение органам. Там, откуда я родом, это называется внутренности».

«Ты дурак! Такие вещи, как органы, они воняют!

Подумай об этом!

«Это потому что вы не промываете их .... Ах, как только промоете, пожалуйста, удалите всю влагу должным образом. Причина, по которой органы пахнут, связана с влажностью, собранной внутри них ».

«Э-э, гу, да, черт возьми .... ладно ...»

Складывая горы кастрюль, полные внутренностей, Ганн неохотно начал их промывать.

Странно, что он удивлен .... Я имею в виду, что в какой-то стране они едят собак, даже скорпионов и гекконов ... Из-за лекарственных эффектов, хотя ...

Теперь я оставлю его. Во-первых, мне необходимо подготовить припасы.

На этот раз моя концепция - пикантный Мостунабе.

Используя пряную капусту, я подумываю сделать много горячих кастрюль.

Количество кастрюль, которые мы собрали, также может считаться идиотским. Я буду грубо использовать более ста огромных приогромных кастрюль.

Хорошо, что достаточно капусты, бобов и лука.

Учитывая, что на этот раз я подготовил замену китайской капусте в виде красной, получится достаточно вкусно.

По правде говоря, мне бы хотелось азиатской основы, такой как мисо или гочуджан, но, поскольку здесь такого нет, я сделаю что-то еще сам. Соевого соуса тоже, увы, нет. Интересно, получится ли с рыбным соусом? На всякий случай, я буду использовать весенний лук, чтобы избавиться от запаха, как в прошлый раз ....

Подготавливая продукты, есть кое-что, что мне надо сделать заранее.

Куриный бульон.

Существует огромная разница в том, есть он или нет.

По возможности, хочется готовить в западном стиле, но я перехожу в японский стиль, так как не могу найти сельдерей.

Предварительная готовка всей птицы. Я наливаю в кастрюлю большое количество воды, нагреваю, а затем помещаю туда курицу.

Она хорошо кипит. Я вынимаю ее, как только цвет изменился, на этот раз разрезаю. Нормально, разделить ее на три части.

Чтобы приготовить ароматно и придать цвет, я заменил воду в кастрюле, затем добавил куски птицы, лук и алкоголь и прокипятил все вместе.

Убирал пенку, когда она появлялась.

«Ох ... Я вымыл их ...».

«Спасибо. Ты устал?»

«Это мой первый раз, мытье органов...».

«Прости.

Затем, пожалуйста, положи все эти овощи в кастрюлю»

«Хах!? Ты сам приготовил все эти овощи!?»

«Я делаю большие порции уже довольно давно, в нашем наемном корпусе.

Вы привыкнете»

Мы приготовили еду около тысячи солдат-сан, всего пять человек.

Не странно, что мои навыки подготовки стали лучше.

«... И пришло время, да»

После того, как все покипятилось в течение часа, я отфильтровываю его чистой тканью, на этот раз добавляю ламинарию и держу короткое время.

Теперь куриный бульон в японском стиле завершен.

«Ганн, ты закончил?»

«Ах, я бросил овощи, хотя кастрюля выглядит так»

«Пожалуйста, будь осторожен с количеством красного капусты.

Поскольку я не знаю, насколько она острая, будет плохо, если мы добавим слишком много»

«О-ооо. Понял»

Ганн, я слышу, что ты знаешь, ворчит и бормочешь: «Я не слышал об этом .... все нормально».

Я заглянул, но, там много.

Там слишком много красной капусты, поэтому он полностью красный.

«Ганн, извините меня»

Я беру кусочек красной капусты, прожевал.

«Мм.... Не слишком остро. Сладко острый? Я полагаю»

Похоже на сладость отварной китайской капусты и небольшой остроты от паприки.

Если это так, то не имеет значения, даже если он положил много.

Проблема заключается в изменении цвета, но ...».

В качестве эксперимента я положил ее в кастрюлю, которую закипела.

«... Очень много ...».

Она полностью красная.

Цвет меняется даже больше, чем я себе представлял.

«Прости меня, Ганн. Пожалуйста, немного уменьши количество красной капусты»

«Полагаю из-за остроты?»

«Проблема заключается в цвете. Цвета изменился больше, чем я думал.

«Кто заботится о чем-то вроде цвета?»

Ох, вот как ты говоришь о приготовлении пищи?

«Откуда я родом, действительно были магазины, где блюда были полностью красными и острыми, чтобы привлечь клиентов, но.... Ну, это популярно благодаря своему пряному внешнему виду и удивительному вкусу.

Это горячее блюдо, которое каждый может есть в конце концов. Так что, если оно выглядит плохо, люди могут и не съесть»

«Это так?»

«Я спрошу по-другому, ты хочешь есть блюдо, которое полностью красное?»

Настолько красное, что даже ингредиенты, бульон. Я бы отказался.

«.... Это правда»

«Я буду учить тебя с этого момента, пожалуйста, запомни»

«О-о! Понял!»

«Хорошо, на этот раз разберись с субпродуктами, и давай добавим их в кастрюлю»

Потому что, если мы не поспешим, все плохо закончится для разных органов.

Кроме того, они были размещены в таком месте.

«Пожалуйста, добавь некоторые из них»

«Ой... Мы действительно можем их есть? Сердца, легкие и ....»

«Ты поймешь, когда попробуешь»

Не будь таким упертым....

Кстати, на этот раз, подумав об их состоянии, я предварительно обработал мясо органов.

Положив их в кипящую воду, затем охладив водой.

Это похоже на китайский стиль вареной свинины, обычная вареная свинина.

Использование кипящей воды для уничтожения бактерий. Убивая их полностью.

Затем, положив мясо, органы и овощи в кастрюлю, я добавлю куриный бульон с рыбным соусом и начинаю тушить.

Как только закипает, раскидываю вокруг лук и готово.

«Это...красное, хаха»

Красная капуста привнесла больше цвета, чем я ожидал. Это действительно красное.

Я робко пробую.

Мм, не так уж плохо.

Запах от рыбного соуса удерживается в определенной степени, и с остротой от капусты в порядке.

Ясно, вкус становится таким.

Как пробу, я подбираю красный капусту и пробую, понятно, острота выцветших красных листьев легкая, и со сладостью, как у китайской капусты.

Возможно, острота была в самом цвете, разве это не означает, что после ее кипячения и потери цвета, она ничем не отличается от обычной капусты?

Это похоже на Кимчи Мотсунабе.

«Ганн, попробуй, пожалуйста. Вместе с субпродуктами»

«Э? Нет, только овощи»

«Давай не стесняйся!»

Внезапно я силой наполнил весь рот Ганна.

«Хафф, да!

...Хорошо. Как это называется? Я думал, что будет вонь от органов, но нет.

Острота в порядке, и суп, растворенный с ароматами овощей и птицы, неотразим.

Слишком хорошо. Он имеет своеобразную текстуру и имеет вкус, в отличие от мяса.

Довольно вкусно»

«Правда? Теперь, ты тоже не можешь высмеять внутренние органы, верно?

«Ааа. Настолько, что я удивляюсь, почему не ел их раньше».

«Обычно ты не думал, что их можно есть»

В конце концов, кишечник скоро испортится.

Он испортится через одну или две недели.

Как и остальное, я рекомендую тебе съесть все раньше, чем испортится, или тщательно приготовить.

«Можно ли поесть еще чуть-чуть?»

«Нет. Давай сперва закончим»

Я не позволю тебе съесть путем проб.

Пока следил за тем, чтобы Ганн не воровал еду, я продолжаю готовить.

Поскольку у меня уже есть куриный бульон и красная капуста, работа быстро продвигается

Тем не менее, поскольку куриный бульон оказался лучше, чем я думал, похоже, моя свобода приготовления пищи также будет расширяться с этого момента.

«Скорее не свобода кулинарии, а свобода бифштексу!»

Хах! Я правильно услышал?

«Ганн, ты что-то сказал?»

«Э, ты не говорил ничего? Что-то о бифштексе»

Это не мое воображение?!

«Закончено !!»

Сотня больших кастрюль с Мотсунабе закончена.

Вау, я действительно могу это сделать

«Мои руки.... мои ноги.... Моя спина, им больно .... !!»

Ганн говорил рядом со мной.

«Если ты уже сейчас унываешь, ты не сможешь стать поваром.

Изначально тебе нужно было начать с приготовления продуктов.

«Жестокая кулинария»

«Но это интересно»

Я ухмыльнулся.

Это был критический удар.

Несмотря на него, я закончил последние штрихи.

Закрыв кастрюлю крышкой, была дискуссия относительно того, когда мы должны ее закрывать

Это было тогда.

Я слышал издали шум.

«? Что это?»

«Это.... если не!»

Внимание! Этот перевод, возможно, ещё не готов.

Его статус: перевод редактируется

<http://tl.rulate.ru/book/1306/150184>