

Глава 18.2

"Пожалуйста, подождите. Поскольку я понял, что вы хотите съесть сегодня"

"Тогда я пойду за говядиной"

"Нет, это будет тофу"

Вы двое, сдерживайтесь, сдерживайте свои чувства, пожалуйста ... Словами не передать как страшны сейчас ваши глаза.

"Давайте использовать тофу"

Я не думаю, что когда-нибудь забуду то, что увидел только что.

Холод пронзил мой позвоночник! Как будто он превращается в лед!

Медленно повернувшись, чтобы посмотреть на источник, я заметил, что Лил-сан была в ярости...

"Ха-ха. Какая смешная шутка"

И когда она это сказала, она начала хрустеть суставами кисти! За ними последовали плечи и руки, и даже бедра!

Стоп! У тебя ведь не характер какого-нибудь боксера, прекрати!

"Кроме того, это не будет вареной тофу"

Послышался странный звук.

Взглянув в другую сторону, я увидел, что это Ариус-сан разводила руками.

Она двигала плечами, локтями, запястьями и пальцами, все суставы в руках, как хлыст, готовились к действию ...!

Н-нет пути назад Она стремится поразить один из жизненно важных органов человеческого тела или кожи, да ...??!

"Шури. Интересно, правильно ли слышат мои уши... Несмотря на то, что в составе есть тофу, это будет не вареное тофу Может быть, это было лишь оправдание, интересно... Не могли бы вы повторить свои слова еще раз?"

Черт возьми, у нее глаза настоящего убийцы.

Кроме того, Ариус-сан, которая обычно отвечала за освобождение магических атак с тыла, оказалась еще мастером при атаке кнутом, используя руку. Если бы меня поразил один лишь такой удар, вы бы увидели всю кровь моей пораженной части тела на полу.

Воздушное пространство, заполняющее кухню, было окутано аурами двух убийц. Я хочу упасть в обморок от этого ужаса.

Ах, кажется, один из моих подчиненных все же упал в обморок.

"Теперь, Шури, возьмите говядину в свои руки. Вы должны быть в состоянии сделать это, если тофу - это шутка"

"Если это все же тофу, возьмите горшок и горячую воду в свои руки и приступайте к готовке"

Почему, ну почему это стало сценой, словно я собираюсь заключить контракт со злым богом или демоном?

Я чувствовал подавляющую ауру от двух их тел

Однако я не проиграю им в этом бою!

"Это гамбургская абсолютно здоровая пища, в которой используют тофу. Это хорошо для вашего желудка, а также для вашей кожи"

"Шури, теперь, давай тогда начнем готовить. С чем вам нужно помочь?"

"Лил тоже. Мы будем готовить вместе впервые за долгое время"

Э-эти девушки ...! Как только я это сказал, их улыбки стали освежающими, ясными и нежными ...!

"Нет, так как тренировка для новичков также займет некоторое время, мы сделаем это чуть раньше, поэтому, если вы сможете, подождите обеда в столовой"

Прежде чем я смог продолжить свои слова, Ариус-сан и Лил-сан покинули кухню. Как буря. Или тайфун. Существо, которое посылает все его окрестности в полет, срывая с корней, а затем уходит.

Что осталось делать нам? Мы были ошеломлены.

Может быть, если я смогу читать им лекции, стоит увеличить это время еще на один час. Я сказал это мысленно, дав обет, стукнув в свою грудь.

Теперь давайте приготовим это блюдо с тофу.

"Шури, что нам делать?"

"Ганн-сан и Адора-сан, пожалуйста, очистите кожу от картофеля и моркови"

"Это все?"

"Основы техники тоже очень важны"

Я думаю, что очищение кожицы картофеля и моркови - хорошая практика, чтобы научиться пользоваться ножом.

Рассмотрение силы, угла и острия ножа ... Ну и т.д. Есть много вещей, чему стоит научиться. Потому что, порезав себя однажды ножом, вы позаботитесь об том, чтобы это не повторилось, впредь пользуясь ножом осторожно.

Теперь, с гарниром должно быть все в порядке, с этим можно закончить. Я не знаю, сколько времени займет это для Ганн-сана и Адора-сана, но, оставив их двух, я начинаю готовить основное блюдо.

"Ой, я порезал руку!"

"Что? Там мало чего осталось делать ... не слишком ли сильно я порезал свою кожу?"

Небольшая поправка, как только я закончу, мне кажется, что мне нужна будет помощь.

"Теперь все"

Давайте начнем нашу практику, с самого начала следуя инструктажу.

"Давайте приготовим сегодня Гамбургский Тофу-стейк"

Тофу, хорош и отварной, жареный, и даже сырой. Это просто невероятный ингредиент.

Если вы прокипятите его, аромат умеренно впитывается, если вы его обжариваете, аромат и сочность схожи с ароматным мясом, если он сырой, есть много способов его приготовления, например, добавить соевый соус в холодный тофу и т.д.

На этот раз, давайте приготовим жареный тофу. Я не сказал этого пока, но я также буду использовать говядину.

В основном, это означает, что, хотя это блюдо заполняется говядиной и тофу, это также очень вкусно. Я кратко объяснил им все.

"Вот так вот. Понимаете?"

""Да, сэнсэй!""

"Основными ингредиентами этого блюда являются тофу, говядина, мускатный орех, сахар, соль, рыбный соус и картофельный крахмал"

Во-первых, я добавил в говядину сахар, соль и рыбный соус, у которого был свой запах, и смешал все это в миске.

После мы добавляем тофу и крахмал. Один стакан тофу для двух десятых крахмала.

Перемешать и сформировать определенную форму.

"Пожалуйста, сделайте это с помощью вот таких действий. Пожалуйста, также помните, что недостаток говядины может быть дополнен тофу"

"Понятно, сэнсэй"

Внимание! Этот перевод, возможно, ещё не готов.

Его статус: перевод редактируется

<http://tl.rulate.ru/book/1306/157536>