

- Все в порядке. Ты спаситель нашего филиала, знаешь ли. Все будет в порядке, если ты сделаешь работу до вашего отъезда. Итак, следующие несколько дней мы будем очень заняты. А пока мне придется сделать заказ на запчасти в мастерскую...

Поскольку глава, похоже, будет занята, мы расстались на полпути, и я вернулся в гостиницу.

Когда я вернулся, Клерия и остальные девушки все еще не вернулись с шоппинга. Я попросил у Сары-тян чаю. Через некоторое время вышел Верс с тарелкой полной печенья и присоединился ко мне за столом.

“Эй, Алан. Подготовка к вашему путешествию идет гладко?”

“Да. Никаких проблем. Мы, вероятно, сможем отправиться в путь через три дня.”

- Это хорошо... хотя и немного прискорбно. Я все еще хотел поучиться рецептам у тебя, Алан.”

“Извини. Для нас это тоже было довольно неожиданно. Может тогда займемся этим сегодня? Ты же хочешь узнать больше рецептов, верно?”

Мы действительно многим обязаны Версу. Я хочу отплатить ему за его доброту как можно больше.

“Да! Как и ожидалось от Алана! Тогда пойдем днем на рынок и купим кое-какие ингредиенты.”

“Да, звучит здорово. Если хочешь, я помогу тебе с сегодняшним обедом. Какое меню на сегодня?”

В гостинице Верса клиенты не делали индивидуальных заказов. Вместо этого им каждый день подавали комплексный обед, причем меню постоянно менялось. Определял его соответственно наш добродушный хозяин.

- Хм. Я подумывал о том, чтобы приготовить немного жареного риса в паре с супом. Суп уже приготовлен, но риса у нас тоже много.

Я пошел вместе со Версом на кухню и проверил ингредиенты.

“Сколько мы должны приготовить?”

- Минуточку... Есть клиенты, которые не обедают, но всегда нужно держать небольшой запас... думаю, нужно приготовить на пятнадцать человек.”

"Ладно. Тогда я научу тебя блюду под названием омурайсу. Это примерно то же самое, что жареный рис, но его внешний вид и вкус совершенно разные. Сначала я продемонстрирую тебе приготовление одного блюда." (популярное японское блюдо, состоящее из жареного риса, покрытого или завернутого в омлет, и украшенное кетчупом.)

К счастью, у нас было в достатке помидоров.

Сначала я обжарил измельченный чеснок в масле, затем добавил немного измельченного лука и, наконец, сдобрил все это нарезанными помидорами и хорошо взмешал. Когда я решил, что масса достаточно закипела, я добавил немного соли по вкусу и успешно приготовил домашний томатный соус.

Я нарезал кубиками бедро черной птицы и обжарил его вместе с измельченным луком. Затем я добавил немного риса и тщательно перемешал все. Что касается аромата, я использовал свой недавно приготовленный томатный соус, немного соли и немного черного перца. Я также добавил немного соевого соуса для большей глубины вкуса. На этом рис готов. Я положил свежеприготовленное блюдо на тарелку.

И теперь, наконец, пришло время сделать сам омурайсу. Я взял несколько яиц, взбил их и вылил смесь на сковороду. Я распределяю яичную смесь по поверхности сковороды, чтобы она получилась красивой и плоской. Когда я увидел, что он приготовлен достаточно хорошо и пышно, я взял тарелку с мясо-рисом и разложил содержимое поверх яичного омлета. Затем я осторожно обернул омлет вокруг. Я слегка дернул сковороду и одним махом закончил заворачивать начинку. Похоже, все прошло хорошо.

Я положил итог на тарелку и полил сверху щедрым количеством томатного соуса. Затем я также посыпал сверху травами, завершив, наконец, омурайсу.

"Вот как в основном проходит процесс приготовления этого блюда. Давай попробуем на вкус."

"Оу! Выглядит очень вкусно."

Сочетание между пышным яичным омлетом, ароматным рисом с ямсом и густым томатным соусом, намазанным сверху, было действительно отличным. Я доволен этим блюдом.

"Это действительно восхитительно, Алан! Но я впервые вижу такое необычное блюдо. Я уверен, что это тоже будет хитом."

- Я рад, что тебе понравилось. Важным ключом к этому блюду является то, что яичный омлет остается наполовину готовым, чтобы достичь этой кремовой и пушистой консистенции. Хочешь немного попрактиковаться в приготовлении?"

- Конечно.."

В первый раз Верс не совсем понял, но со второй попытки у него все получилось. Как и ожидалось от опытного шеф-повара.

Я научил его некоторым другим методам обертки начинки, используя омлет из яиц, чтобы придать блюду некоторое разнообразие. Через некоторое время, наконец, начали поступать заказы.

Затем я приготовил порции омурайсу с Версом на кухне, чтобы подать их клиентам. После нескольких попыток он усовершенствовал свои навыки.

“Посетители были очень удивлены сегодняшним блюдом и сказали, что оно действительно вкусное.” -объявила Сара-тян.

- Я так и думал. Алан! Давай еще что-нибудь приготовим!”

- Конечно. Здорово делать это время от времени! Я действительно наслаждаюсь этим!”

- Да? Эй, Алан. Если ты когда-нибудь бросишь приключения, то можешь работать в этой гостинице.”

- Хаха, вряд ли, от меня зависят мои товарищи. И у меня также есть цель, к которой я стремлюсь, поэтому я не могу этого сделать.”

- Эх...”

В прошлом я всегда готовила только для себя и своих друзей, но приготовление пищи для клиентов-это новый новый опыт, и я действительно наслаждаюсь им!

После того, как мы приготовили достаточно порций омурайсу для десяти или около того человек, Сара-тян вошла на кухню.

- Алан-сан, Риа-сан и остальные вернулись.”

“А, понятно. Тогда я пошел.”

Похоже, Клерия и остальные только что вернулись, так как все еще не сбросили сумки.

- О, Алан. Мы сожалеем, что так поздно. Мы не могли сразу решить, что купить, - сказала Селена, извиняюще улыбаясь.

У других девушек тоже были извиняющиеся выражения на лицах. Честно говоря, я даже рад,

что меня не заставили тащиться за ними по магазинам.

- Я не возражаю. Давайте пообедаем сегодня здесь. Я только что научил Верса новому блюду, так что попробуйте и поделитесь со мной своими впечатлениями."

"Хорошо! Мы занесем вещи и сразу же вернемся!"

Я вернулся на кухню и приготовил еще несколько порций омурайсу.

"Мы собираемся пообедать здесь сегодня, Верс. Все в порядке?"

Обед не был включен в стоимость проживания в гостинице, которую мы заплатили при первой регистрации, поэтому я взял за правило как можно чаще обедать на улице.

- Почему ты говоришь так будто мы незнакомцы? Просто ешь столько, сколько хочешь."

Мы с Версом приготовили достаточно порций омурайсу на пятерых человек и вынесли свежеприготовленные блюда из кухни. Все остальные уже сидели за столом.

"Хоу, это-!? Блюдо из яиц?" - взволнованно спросила Клерия.

- Ну, скорее из риса. Просто попробуй."

"Это...! Рис на самом деле был завернут в яйцо!?" - удивленно воскликнула Клерия.

"Ну, это в основном блюдо, в котором жареный рис завернут в обертку из яиц. Это называется омурайсу."

"Омурайсу ... Как и ожидалось от Алана. Это блюдо тоже просто восхитительно!"

"Вкуснота! Наполовину готовая обертка для яиц такая нежная. Я просто не могу насытиться ею!" - похвалила Селена.

Похоже, им очень понравилось. Все были очарованы едой и ели с удовольствием. Я приготовил очень большую порцию для Клерии, но она прикончила ее в мгновение ока.

"Эм, ребята. Я обещал уделить Версу время днем, чтобы научить его еще нескольким новым блюдам. Все в порядке?"

- Я думаю, ты должен просто делать то, что хочешь, Алан. Мы действительно в долгу перед

владельцами этой гостиницы...” Ответила Клерия.

- Что ж, тогда мы продолжим наши тренировки с мечом, как и вчера. Мы хотели бы официально зарегистрироваться в качестве искателей приключений в Гильдии либо завтра, либо послезавтра.” Шарон сообщила мне.

А, точно. Селена и Шарон еще официально не зарегистрировались в качестве авантюристов. Я хотел бы дать им указания насчет оценочного теста, прежде чем они пройдут регистрацию.

- Тогда мы с Эльной тоже будем их сопровождать.” - предложила Клерия.

- Ясно. На том и порешим.”

Мы в мгновение ока покончили с остатками омурайсу и, выпив наш обычный чай после еды, разошлись по своим делам.

<http://tl.rulate.ru/book/19486/1489251>