

Слив воду, я положил приготовленную пасту на большую тарелку, полил сверху мясным соусом, взял немного твердого сыра, который мы купили ранее, а растер его поверх смеси пасты и мясного соуса. На этом мясной соус тальятелле был завершен.

“Мишн комплитед!”

“Хм! Что это за блюдо?! Клянусь, я не сталкивался ни с чем подобным... Да ладно я, никто другой в этой стране.” - Воскликнул Верс.

“Выглядит очень вкусно!” - взволнованно заметила Сара-тян.

-Могу заверить, на вкус не хуже.”

Я тщательно смешал мясной соус, сыр и пасту и разложил сие творение на три тарелки. Время дегустации.

Мм, беллиσιμο! В конце концов мне все же удалось приготовить отличный мясной соус. Гармония вкусов между мясом крупного кабана, томатным соусом, обжаренным чесноком, луком и морковью была превосходной. Натертый сыр дополнял идиллию.

“Вау! Я... я прям не знаю как это описать! Вкусно!” -похвалила Сара-тян.

“И в правду. Мир еды не перестает меня удивлять.” - Растроганно воскликнул Верс.

“На самом деле существует довольно много соусов, которые можно использовать в паре с пастой. Позже я дам тебе несколько рецептов.”

- Позаботься обо мне, Алан!”

- Теперь я буду готовить блюдо под названием пицца. Можно мне взять немного твоего теста для хлеба, Верс?”

- Сейчас.”

Верс порылся в одной из полок и протянул мне пять кругов теста, завернутых во влажную ткань.

“Хм, вот значит что... А у тебя есть что-нибудь, что заставляет хлеб расширяться при выпечке?”

- Ты имеешь в виду разрыхлитель?”

Верс передал мне другой круг теста. В этот раз в единичном количестве.

“Оно с тем самым разрыхлителем.”

Я немного помял тесто пальцем. Хм. На ощупь сильно отличается от настоящего теста для пиццы.

Итак, что же мне делать? Существует определенная разница между процессом приготовления теста для хлеба и теста для пиццы. Процесс выпечки, само собой, также отличается. Я конечно мог бы обойтись и этим, но если делать – то нужно делать хорошо. Данное правило абсолютно, когда речь идет о еде.

О, точно!

(Эй, Айрис.)

[Да, капитан.]

(Как я могу сделать так, чтобы это тесто стало тестом для пиццы? О, и я хочу, чтобы оно было пригодно для готовки в неаполитанском стиле.) (ПримПер небольшая, пышная, с высокими бортами/боками.)

[...Полагаю, я единственный военный корабль, которому был задан подобный вопрос за всю историю империи.]

(Не будь злокой. Пожалуйста.)

[Используя это тесто для хлеба в качестве основы, добавь пятьдесят два грамма пшеничной муки плюс тридцать миллиграммов воды, а затем снова замеси его. Конечный продукт получится довольно похожим на желаемый.]

(Большое спасибо, Айрис. О, и, пожалуйста, составь рецепт теста для пиццы, используя этот разрыхлитель в качестве ключевого ингредиента.)

[...Поняла.]

Я последовал указаниям Айрис и снова замесил тесто. Здорово. Почти идеально.

Я разделил только что созданное тесто на две порции. Я подумывал о том, чтобы приготовить две пиццы, используя две разные группы начинок.

Используя томатный соус в качестве основы, я сделаю одну с беконом в качестве основного ингредиента, в то время как другая получит речные креветки.

Я и Верс начали очищать креветок. Потом надо нарезать недавно купленные бекон, лук, болгарский перец и грибы. О, и еще раз натереть сыр.

Так, с подготовкой все. Теперь раскатываю тесто в круг. Добавляю соус и начинку. Ох, и сыра, много сыра. Повторяю процесс со второй пиццей.

Хорошо. Теперь осталось только запечь их.

“Так, мне нужно запечь.”

“Эх, ты должен был сказать об этом раньше, чтобы я все подготовил.”

Упс. Это совершенно вылетело у меня из головы. Даже если мы сейчас начнем подкладывать дрова, подготовка печи все равно займет довольно много времени.

“Могу я использовать магию, чтобы разогреть ее?”

“Хм? Ты действительно сможешь сделать что-то подобное?”

- Я попробую. Сара-тян, это будет немного опасно, так что отойди, пожалуйста.”

Печь, вероятно, сломается, если я использую больше энергии, чем необходимо. Тогда давайте постепенно повышать выходную мощность.

Передо мной вырвался поток пламени, похожий на тот, который производит огнемет. Чтобы равномерно нагреть всю внутреннюю поверхность печи, я тщательно отрегулировал мощность и площадь пламени.

“Так это и есть магия!? Удивительно!” - Взволнованно воскликнула Сара-тян.

Я продолжал создавать магическое пламя примерно минуту или около того, а затем остановился.

(Наном, температура внутри уже пригодна к выпечке?)

[Немного ниже рекомендуемой, но и так сойдет.]

“Как тебе, Верс?”

“...Хм. Думаю, сойдет. Но ты действительно потрясающий, Алан.”

- Да, наверное. Даже если я с виду и не скажешь, я все еще член Магической Гильдии.

Я попросил Верса положить две пиццы в печь. Температура была немного ниже, чем в идеале, поэтому я думаю, что их запекание займет больше времени, чем обычно.

Примерно через десять минут пицца наконец-то была готова. Когда мы вынули ее, края были красиво припухшими, и визуальнo они выглядели почти идеально. Ох, надо докинуть ту, похожую на базилик траву.

“Хорошо, теперь точно все. Налетайте.”

Я разрезал пиццу на ломтики и разделил меж нашей троицей.

Сначала ту, что с беконом. Мм, вкусно. Хрустящая текстура бекона, овощей и горячего эластичного сыра идеально сочетались друг с другом. Пицца моих воспоминаний и снова наконец появилась передо мной...

С креветками тоже оказалась неплоха. За сочные и нежные креветки можно было умереть.

“Бау! Я думаю, что это лучшее из всех блюд, которым ты нас научил!” - Снова радостно воскликнула Сара-тян.

" Подумать только, что просто положив обычные ингредиенты поверх теста для хлеба можно получить что-то вроде этого. Один внешний вид чего стоит! Я уверен, что это выбьет наших клиентов из реальности.”

“Все так. Главное, что смена используемых начинок позволит вам приготовить большое разнообразие пицц. Эксперименты оставляю на твое усмотрение и фантазию.”

" Предоставь это мне!”

До ужина еще было немного времени. Хорошо. Тогда приготовлю ризотто. Еще остались головы и панцире очищенных нами креветок. Я, наверное, смогу сделать с ними несколько тарелок даси. (японский бульон)

- Ладно. Следующее блюдо называется ризотто. Давайте сначала сделаем даси с креветками.

Сказал - сделал. Я попробовал даси на вкус и убедился, что богатый аромат креветок был впитан водой, создавая идеальный даси. Головы креветок придавали ему глубокий вкус морепродуктов.

Теперь я поджарю несколько необработанных креветок. Если я сварю их прямо с рисом, кусочки креветок затвердеют и сморщатся. Я отложил их на тарелку, обжарил немного чеснока, затем немного лука, красного болгарского перца и, наконец, рис.

<http://tl.rulate.ru/book/19486/1494772>