

Закончив наши дела в Магической Гильдии, мы вернулись в гостиницу.

“Так что было бы лучше, если бы мы держали твою способность изучать магические заклинания посредством наблюдения в секрете, верно?”

“Конечно. Я думаю, что это окажется проблематичным, как только Магическая Гильдия узнает.”

“Мм, это наверняка доставит немало хлопот. Это определенно вызвало бы большой переполох”.

“Так это действительно так, да. Это было опасно. Думаю, мне придется сдержаться, как только я завтра сдам вступительный экзамен.”

“Хотя это немного прискорбно. Если Алан станет серьезным, я уверен, что ты легко достигнешь ранга S.”

“В любом случае, меня на самом деле не волнует мой рейтинг в Гильдии. Что еще более важно, какое блюдо ты хочешь, чтобы я приготовил на сегодняшний ужин?”

“Меня устраивает все, что угодно, но... О, точно! Я хочу попробовать блюдо из страны Алана.”

“Блюдо из моей страны, ха. Что же мне тогда приготовить?”

Хм, я думаю, это должны быть земные рецепты, которые сейчас в моде в Империи. Таким образом, типичным земным блюдом из куриного мяса было бы...

Я придумал несколько блюд, пока мы не вернулись в гостиницу.

Я вернулся в свою комнату и приготовил свои приправы и специи. Я не могу дождаться, когда снова буду готовить. Кухня не могла вместить много людей, поэтому я попросил Клерию и Эльну подождать снаружи.

Я вошел на кухню, и дядя шеф-повар показал мне нарезанное мясо Черной птицы.

“Большое вам спасибо за то, что приготовили для меня мясо, сэр. Меня зовут Алан. Приятно с вами познакомиться.”

Пустяки. Мое имя - Верс. Так что же ты все-таки собираешься делать?”

“Я думал о приготовлении блюд из моей страны. Ух ты, какие классные порезы. Вы действительно профессионал, сэр.”

Мясо уже разделено на части. Он также удалил сухожилия. О, и у него даже есть белая печень.

Сначала я проверю кухонные принадлежности. Магический инструмент пламени был таким же, как и в поместье Таруса-сана. На самом деле они могли купить его в магазине Таруса-сана.

Также появился новый волшебный инструмент для охлаждения. О, и еще там есть решетчатое устройство. Есть также чаши разных размеров. На кухне Тарус-сан также есть сковорода, кастрюля и все другие кухонные принадлежности. Я понимаю. Я думаю, что смогу приготовить из них несколько отличных блюд.

В холодильном волшебном инструменте также был запас разных овощей внутри.

Затем я проверил специи и приправы. Ассортимент примерно такой же, как и на кухне Тарус-сан.

“Ух ты! Это кацуобуши?!”

“Ты знаком с этим парнем? На самом деле я купил это у давнего клиента по дешевке, но я понятия не имею, как использовать это для приготовления пищи. Этот клиент тоже ничего не знал. Поскольку я чувствовал, что было бы стыдно не использовать это, я иногда беру немного стружки и посыпаю ею некоторые блюда”.

Я соскребу немного ножом и попробовал на вкус. Да, это выглядело немного по-другому, но это определенно кацуобуши.

“Ну, у меня действительно есть идея о том, как это использовать. У вас еще много?”

“У меня есть одна коробка”.

“Отлично! Могу я получить немного от вас позже? Я, конечно, заплачу за это.”

“Я действительно не возражаю, но...”

“Могу я также использовать некоторые из ваших овощей и яиц?”

“Делай, что хочешь. В любом случае, сегодня вечером это твоя еда.”

“Понял.”

“Поскольку я все равно свободен, хочешь, я помогу?”

“Хорошо, тогда вы можете сбрызнуть немного этого кацуобуши? Чем тоньше, тем лучше.”

“Это просто”.

“О, ты хочешь, чтобы я тоже приготовил несколько порций для твоей семьи, Верс? Ты все еще не ужинал, верно?”

“Мм. Если это вкусно, то есть. В конце концов, мои девочки довольно разборчивы в еде.”

“Отлично, тогда предоставь это мне”.

Увидев этого кацуобуши, я определился с сегодняшним меню. Это был рецепт из места под названием Япония на Земле.

Я решил приготовить карааге из мяса бедра, жареную куриную вырезку, сашими из белой печени и белый рис. Если у меня еще будет время, я также приготовлю немного куриного оякодонбури. Мне будет жаль Эльну, если я буду просто готовить мясные блюда, так что я тоже приготовлю немного салата. И еще я приготовлю немного бульона со вкусом бонито.

Сначала я приготовлю мясо для карааге.

Я нарезал мясо бедра на кусочки размером с укус и положил их в миску. Я использую все доступное мясо! Мы просто съедим немного на завтрак, если позже останутся какие-нибудь остатки. Это очень много мяса.

Я натер немного имбиря и положила его в маленькую миску. Я также сделал то же самое для макета чеснока. Затем я кладу тертые ингредиенты в миску с куриным мясом. Это мой личный стиль - класть много чеснока.

Затем я достал купленный мной соевый соус. Мне не удалось найти его на этой кухне, так что, наверное, мне повезло, что я его купил.

“Что это?” - спросил я.

“Это приправа, которая называется Соя. Вы знакомы с универмагом "Тарус", верно? Я получил это оттуда. Хочешь попробовать?”

Я насыпал немного сои в маленькую тарелку и предложил ее Версу.

“Глубокий привкус. Я тоже куплю немного.”

“Кстати, это довольно дорого. Этот маленький бочонок уже стоит одну большую серебряную монету. О, кстати, такая толщина вполне подходит.”

“Это действительно дорого, да. Тогда я сначала подумаю об этом.”

Я хорошо смешал приправы и мясо бедра и дал ему немного постоять. Вообще-то я тоже хотел добавить немного кулинарного саке, но, к сожалению, не смог его найти. Я проткнул порции вилкой, чтобы аромат приправ лучше проникал в мясо.

Поскольку стружка кацуобуши подготовлена, я приступлю к приготовлению бульона.

Я налил воды в кастрюлю и поставил ее на огонь. Ожидая, пока она закипит, я приготовил несколько хлебных крошек. Вчерашние остатки уже хорошо затвердели, так что они были готовы к употреблению.

<http://tl.rulate.ru/book/19486/1866376>