

Не могли бы вы натереть этот хлеб на терке и положить его в отдельную миску для меня?”

“Для чего ты собираешься использовать это?”

“Ну, просто наблюдайте за мной”.

Я достал мясо грудки и нарезал его ломтиками для приготовления жареных куриных вкусностей. Там много грудного мяса. Я также кладу мясо в миску вместе с небольшим количеством тертого чеснока и маринадом из соевого соуса. Позже я собираюсь соединить его с соусом тартар, поэтому я изменил вкус, чтобы он был более нежным по сравнению с мясом бедра.

Вода в кастрюле уже закипела, поэтому я положил туда нарезанный кацуобуши. Суть в том, чтобы не кипятить воду слишком сильно.

Потом я приготовлю немного майонеза. Ой. Сначала я должен убедиться, что яйца безопасны для употребления в сыром виде. Я взял яйцо и расколот его. Внутренности выглядели как яйца, которые я обычно покупаю на рынке в Империи. Я также нашел взбиватель для яиц, поэтому немного взбил сырое яйцо и окунул в него пальцы, чтобы заставить Наном проверить его.

"Можно есть сырым.□

Отлично, никаких проблем нет.

Мм, похоже, суп готов. Я достал ситечко и вылил бульон в другую кастрюлю. Я попробовал его с маленькой тарелки. Получился довольно вкусный суп.

“Мне удалось извлечь умами. Попробуйте на вкус.”

Я также предложил часть Версу.

"Это-!? Тебе удалось получить этот аромат, просто прокипятив мясо в воде?"

“Я тоже добавлю немного ароматизации позже”.

Я продолжу готовить майонез. Сначала я возьму немного яиц, сахара, соли, уксуса и измельченных трав. Я положил их все в большую миску и начал перемешивать. Я приготовлю много, так как мне тоже понадобится немного для приготовления соуса тартар.

Я понемногу добавлял порции масла и хорошо его перемешивал. Я смешивал это вещество до

тех пор, пока рука, усиленная Наномом, не начала неметь, и, наконец, закончил его делать.

Я мог бы создать его голыми руками, так как это я, но нормальным людям для этого, я думаю, понадобился бы миксер. Но, похоже, волшебного инструмента, похожего на миксер, еще не было. Я спрошу об этом завтра.

Восхитительно! Майонез ручной работы действительно имеет совсем другой вкус.

Версу тоже пришлось немного попробовать.

“Эта штука великолепна! Что, черт возьми, это за соус?!”

“Да? Это также довольно популярно в моей родной стране. Оно отлично сочетается как с мясом, так и с овощами”.

Упс, мне тоже нужно будет сварить несколько яиц, чтобы позже использовать их с соусом тартар.

Хорошо, тогда я закончу готовить суп. Ранее я нашел в волшебном холодильнике несколько грибов, похожих на шиитаке, поэтому приготовлю простой грибной бульон. Я хочу чтобы выделялся сам бульон, а не ингредиенты.

Я нарезал грибы тонкими ломтиками, добавил небольшую порцию соевого соуса и соли и немного подогрел их. Вот и все с дополнительным ароматизатором. Все будет готово, как только оно достаточно закипит. Я попробовал его на вкус и обнаружил, что даси, приправленное кацуобуши и грибами, действительно получилось хорошо. Это определенно вкусно!

Версу тоже пришлось попробовать.

“Отлично! Эта штука потрясающая! Это такое простое блюдо, но у него действительно изысканный вкус.”

Вареные яйца тоже готовы, так что я приступлю к приготовлению соуса тартар. Я измельчил лук-шалот, который нашел в холодильнике ранее, размял вареные яйца и добавил майонез, соль и перец, чтобы завершить соус.

“Пожалуйста, позвольте мне тоже попробовать! ...Ах, этот соус тоже довольно вкусный.”

Похоже, Верс уже попал в плен чарующей магии майонеза. Ага. Это действительно вкусно.

“Ты вчера подавал нам рис, верно?”

“Сколько времени тебе потребуется, чтобы приготовить свои блюда? В конце концов, рис лучше всего подавать обжигаяще горячим. Я уже вымыл зерна и замочил их в воде.”

“Вы действительно поняли суть, сэр. Давайте посмотрим. Думаю, мне понадобится еще час.”

“Тогда я приготовлю его с учетом этого”.

Потом я приготовлю салат.

“Я думаю приготовить какой-нибудь салат. У вас есть какие-нибудь овощи, которые вы могли бы порекомендовать?”

“Давайте посмотрим, если это салат, то это, это и это должно быть хорошо”.

Немного зелени, имитация лука и что-то похожее на помидоры, ха. Подумать только, что там были доступные помидоры... Я полностью упустил это.

Я нарезаю листовую зелень и помидоры, похожие на помидоры, на небольшие порции вместе с ложным луком. Я выложил смесь в большую миску.

Я также делаю достаточно для семьи Верс. Я оставлю итог немного остыть в волшебном холодильнике.

Следующим будет сашими из белой печени.

Я нарезаю печень тонкими ломтиками и выкладываю их на блюдо. Я тоже приготовлю порции для семьи Верса.

Ах да. Есть риск заразиться такими вещами, как вирусы и паразиты, если есть сырую печень.

(Присутствуют ли в этой печени какие-либо вирусы или паразиты?)

"Таких элементов нет.□

(Я понимаю. Пожалуйста, проводи предварительную проверку каждый раз, когда я готовлю еду, которую нужно есть сырой.)

"Принято.□

Я подам сашими вместе с маслом, похожим на кунжутное масло, которое я нашел в магазине Тарус-сан, в сочетании с небольшим количеством соли и тертого чеснока.

Тогда дайте мне попробовать. Вкусно! Я действительно думаю, что печень лучше всего подавать вот так, в конце концов.

“Эй, ты ешь эту дрянь сырой?!”

“Это свежее, так что, я думаю, проблем нет? Ну, это, конечно, не может быть съедено людьми, слабыми к сырым продуктам. Попробуйте на вкус.”

“Восхитительно! Подумать только, что есть еще и такой способ приготовления блюда...”

<http://tl.rulate.ru/book/19486/1871812>