

“Ну, я думаю, это так вкусно, потому что мы использовали белую печень. Нормальная печень не будет такой вкусной.”

Теперь я охлаждаю блюдо в холодильнике.

Я начну с жареной пищи. Я приготовлю хорошее количество жидкости для мытья яиц, так как буду использовать ее и на карааге. Белая мука внутри миски выглядела совершенно ослепительно. Я добавил немного яичного ополаскивателя и панировочных сухарей.

Я положил в мясо карааге смесь муки и яиц и тщательно покрыл их. Вообще-то я предпочитал использовать картофельный крахмал, но его нет в наличии, так что ничего не поделаешь.

“Ты собираешься их поджарить? Я просто не могу себе представить, каким получится это блюдо?”

“Я поджарю их в масле. Вы не знакомы с этим способом приготовления?”

“Жарка? Я слышал, что в некоторых странах используется такой способ приготовления пищи, но на самом деле мы не используем его в этих краях”.

Я налил щедрое количество масла в большую сковороду, которую купил в магазине Тарус-сан. Этот маленький бочонок масла уже стоит один серебряный.

“Эй, эй. Это нормально? Ты положил так много масла.”

“Этот способ приготовления вкуснее при использовании большого количества масла. Не годится вкладывать совсем немного.”

Масло уже разогрелось, поэтому я положил несколько кусочков мяса, чтобы проверить его.

Я вынул кусочки мяса, как только их покрытие приобрело приятный золотисто-коричневый оттенок. На этом карааг завершается. Я обмакнул один кусочек в соус тартар и попросил его попробовать.

“Жареную пищу лучше всего есть прямо со сковороды”.

Кусочки карааге были переполнены мясными соками. Чесночный аромат служил приятным акцентом.

Я также поджарил несколько куриных отбивных. Хрустящее покрытие было самым лучшим. Оно хорошо сочетается с домашним соусом тартар.

“В-Восхитительно! Что это за способ приготовления?!”

“Угу... Это тоже очень популярно у нас на родине”.

Я разделил работу с Версом и поджарил карааге и куриные отбивные. Завершенных порций оказалось довольно много. Похоже, я не смогу сделать оякодонбури. Мы не смогли бы съесть все это иначе.

Я также разогрел суп.

Потом нашел несколько цитрусовых в волшебном холодильнике, нарезал их и добавил в жареную пищу в качестве гарнира. С этим мы закончили.

Похоже, Верс тоже закончил готовить рис. Однако это заняло довольно много времени. Давайте приступим к еде.

Я и Верс отнесли еду в столовую, где ждали Клерия и остальные.

“Извините за ожидание. Мы закончили готовить ужин, так что, пожалуйста, наслаждайтесь. Спасибо, что помог с этим Верс. Ты избавил меня от многих неприятностей.”

“Не обращай на это внимания. Я хочу кое о чем поговорить с тобой, Алан. Можешь уделить немного времени, если ты свободен?”

“...Хорошо. Ты можешь поговорить со мной в любое время.”

“Отлично. Эти блюда лучше всего есть горячими. Давай поедим.”

“Так это блюда из родной страны Алана! Они все выглядят великолепно.”

“Я приготовил несколько блюд, которые родом из региона под названием Япония в моей родной стране. Надеюсь, все они вам понравятся.”

Давайте начнем с супа. Ум, это вкусно. Это был хороший призыв использовать только грибы. Понаблюдав, как я наслаждаюсь супом, Клерия и Эльна тоже отхлебнули немного.

“Восхитительно! Что это за суп!? У него такой изысканный вкус.”

“Я рад, что тебе это нравится. Эти жареные продукты вкуснее, если их окунуть в этот соус. Плюс салат вприкуску.

Я также выжал немного цитрусового сока поверх жареной пищи. Я взял немного караге и куриных отбивных, положил их себе на тарелку и попробовал.

Они действительно вкусные. В конце концов, японская еда действительно очень вкусная. Я тоже хочу попробовать приготовить суши. Интересно, как далеко мы находимся от моря?

“Это вкусно! Я нахожу это самым вкусным из всех блюд, которые Алан готовил до сих пор. Как и ожидалось от Алана!”

“Этот салат тоже довольно вкусный! Этот соус просто раскрывает в нем все самое лучшее!”

Похоже, Клерии очень понравился карааге. Эльна стала еще одной пленницей чарующей вкусоности майонеза.

Все притихли, принявшись за еду. О да. Я думаю, что хочу выпить немного эля. Это было бы достойным дополнением.

Девушка из гостиницы стояла за стойкой, поэтому я поднял руку и позвал ее.

“Спасибо, что приготовили порцию и для меня, и для мамы тоже! Я поела немного раньше, и это было просто восхитительно!”

“Хотя было бы лучше, если бы ты могла съесть его свежим со сковородки. У тебя все еще есть работа, так что, думаю, ничего не поделаешь. Мне одну порцию эля, пожалуйста. Вы тоже хотите заказать немного алкоголя, девочки?”

“Я пас, спасибо”.

“Я тоже не собираюсь пить”.

Все остальные решительно настроены на еду, ха.

Мой животик уже немного успокоился, так что я съел немного сашими из белой печени, попивая эль. То, как Верс приготовил рис, было не чем иным, как совершенством. Было бы неплохо также съесть немного яйца с рисом. Я приготовлю немного в следующий раз.

Удивительно, но Клерии и остальным удалось съесть всю еду, хотя раньше ее было довольно много. Мне также удалось съесть совсем немного, но аппетит Клерии действительно превосходил мой в сравнении.

“Это было просто восхитительно! Так что еда из страны Алана на самом деле такая вкусная.

Возможно, я даже переел.”

“Это было действительно восхитительно. Я впервые ем такую вкусную еду”.

“Я рад, что тебе понравилось. Я действительно чувствую, что теперь приготовление еды того стоило”.

Как только мы наелись досыта, мы направились в баню, а потом крепко уснули.

<http://tl.rulate.ru/book/19486/1875562>