

Пройдя некоторое время, мы остановились в месте, немного удаленном от шума и суеты рынка.

“Как насчет этого, Алан?”

Из-за разговора, который у нас был о жареной еде ранее, мое мышление уже полностью переключилось на "режим жареной пищи", и на ум пришли два блюда. Это были тонкацу и темпура.

В конце концов, мне удалось найти капусту. Когда я подумал о жареной капусте, на ум неизбежно пришел и тонкацу. Когда я увидел пресноводных креветок, я сразу подумал о темпуре.

“Только что у меня в голове всплыли два блюда, но я не уверен, какое из них выбрать. Что мне делать?”

“Как насчет того, чтобы приготовить оба блюда, Алан?” Предложила Клерия.

“Ты определенно сделала хорошее предложение, мисси! Давай сделаем и то, и другое, Алан!”

“Однако блюда немного отличаются по стилю приготовления. Дайте мне сначала подумать об этом.”

Для соуса для темпуры требуется мирин. Но могу ли я вообще найти здесь мирина? Даже если мне удастся найти что-то подобное, у нас все равно нет доступного японского саке. Продаются ли здесь на рынке рисовые вина? В случае, если их действительно нет в наличии, должен ли я просто выбрать даси, приправленный соевым соусом и солью?

Соус Тонкацу в настоящее время невозможно воспроизвести. Но использование основного соевого соуса и соуса из тертого дайкона также может быть довольно вкусным. Тогда я соглашусь с этим.

Ну, в любом случае, в обоих соусах в качестве основы используются тертый дайкон и соевый соус, так что я просто приготовлю что-нибудь, что подойдет к этим двум блюдам, используя их.

“Хорошо, давайте так и поступим”.

“Это правильный путь! Итак, что нам нужно?”

“Ты знаком с рисовым вином, Верс?”

“Я никогда не слышал о такой вещи. Что ж, если ты ищешь алкоголь, то он вон там.”

Верс привел нас в магазин, где продавались исключительно различные виды алкоголя.

“Привет, малыш. Что есть сегодня?”

“Верс. Тебе виноградное, как всегда?”

“Нет, у меня еще есть немного виноградного вина в запасе. В любом случае, у вас здесь есть вино, приготовленное из риса?”

“О. Как и ожидалось от тебя, Верс. Тебе удалось унюхать, насколько вкусен этот вид алкоголя. Одна бутылка стоит сто гиней.

“Это дорого. Как насчет того, чтобы продать ее мне за восемьдесят?”

“Ты неисправим. Купи немного виноградного вина, когда придешь сюда в следующий раз, хорошо.”

“Конечно.”

В конце концов мне удалось купить немного рисового вина. Я попробовал немного. Вкус немного отличался от японского саке, но в пределах нормы. Я определенно могу использовать это для сегодняшних блюд.

“Дальше будут овощи, верно? Пойдем со мной.”

Верс покупал необходимые овощи один за другим.

Овощами, которые мы получили, были капуста, дайкон, сладкий картофель, что-то похожее на баклажаны, что-то похожее на тыкву, корень лотоса, грибы, похожие на шиитаке, и листья периллы.

Все остальное было ингредиентами для приготовления темпуры, кроме дайкона и капусты. Сначала я хотел попробовать другой вариант блюда, но в конце концов отказался от него. В конце концов, было бы лучше, если бы вы сначала ознакомились с основным рецептом.

Размер пресноводных креветок был немного больше, чем у тех, с которыми я знаком, и они определенно подходят для приготовления темпуры. Интересно, какие они на вкус?

Что касается тонкацу, мы купили филейную часть и вырезку из мяса Крупного кабана. Я хочу, чтобы вы также узнали о разнице между использованием филейной части и вырезки для тонкацу.

“Я думаю, этого достаточно?”

“Мм? Я не могу себе представить, какие блюда из них получились бы, просто взглянув на эти ингредиенты. Я действительно с нетерпением жду этого”.

Я спросил Клерию и Эльну об их впечатлениях от похода на рынок, и мне сказали, что для них все было новым опытом, так что им это действительно понравилось. Я просто рад, что они не сочли это скучным.

Верс и я сразу же начали готовиться к приготовлению пищи, как только вернулись в гостиницу. Было немного рановато готовить ужин, но это было идеальное время, так как я буду учить вас рецептам по ходу дела.

“Блюда, которые мы собираемся приготовить сегодня, называются темпура и тонкацу. И то, и другое - жареные блюда.”

“Оо! Жареная еда, ха! Здорово, что я смогу выучить два рецепта”.

“Жареная пища вкуснее всего только что со сковородки. Мы просто подготовим их к жарке, так как еще немного рано, и пожарим их все сразу, когда наступит вечер. Однако я сделаю несколько образцов, чтобы вы могли попробовать их на вкус. Если у нас будет время, ты тоже немного попрактикуешься, Верс. Как насчет того, чтобы я позволил тебе приготовить сегодняшний ужин, пока я буду наблюдать со стороны?”

“Это звучит здорово. Такое чувство, что я могу выучить их еще быстрее”.

“Давайте сначала попробуем темпуру. Это блюдо подчеркивает естественный вкус ингредиентов, а также придает им приятную хрустящую текстуру. Это довольно простое блюдо.

Во-первых, мы отложим немного муки и воды в волшебный инструмент для охлаждения. Мы воспользуемся ими позже.

- Давай сейчас проведем предварительную подготовительную работу. Мы собираемся использовать креветки для этого блюда. Вы сгибаете креветки вот так, тянете за них вот так, и... вот так. Видите, мы отделили внутренности от мякоти креветки. Убедись, что делаешь это тщательно.”

“Хм. Это не показалось мне слишком сложным.”

“Это действительно выглядит просто, но это оставит немного другое послевкусие в случае ошибки. Обязательно удали ненужные детали как можно более аккуратно. Затем можно очистить панцирь от тела креветки, раскатав его вот так. Не забудь оставить эту часть здесь.”

“Почему?”

<http://tl.rulate.ru/book/19486/1918882>