

А для этих более крупных вам нужно будет разместить надрезы на их поверхности, чтобы форма мяса не сильно изменилась после того, как вы их обжарите.

Слегка натрите поверхность надрезов солью и перцем вот так. О, и я чуть не забыла приготовить яичную смесь и муку.”

Я наспех приготовил яичную смесь и муку, покрыл поверхность кусочков мяса указанной мукой, яичной смесью и хлебными крошками. Со вчерашнего дня осталось немного хлебных крошек, так что я просто воспользовался ими.

Я разогрел масло и научил его правильной температуре и времени жарки. Когда масло достаточно нагрелось, я пошел дальше и поджарил несколько кусочков.

“Теперь все должно быть в порядке. И обязательно обращайте внимание на время жарки, чтобы не переборщить.”

Я отрезал по кусочку как филейной части, так и вырезки тонкацу. В обоих случаях поперечный разрез мяса показал слегка розоватую приготовленную мякоть. Это хороший признак того, что мясо находится в лучшем состоянии, когда оно жарится.

“Это очень хорошо. Мы собираемся обмакнуть их в этот соус, состоящий из сои и тертого овоща, который я приготовил ранее.”

Я попробовал кусочек вместе с Версом.

Да, они тоже довольно вкусные. Хлебные крошки придают хрустящий вкус во рту, а мясо приятное и нежное. Тонкацу восхитителен и становится еще вкуснее в сочетании с соевым соусом и соусом из тертого дайкона. Если вы хотите насладиться жирной сладостью, возьмите филейную часть. Если вы хотите насладиться настоящим вкусом мяса, попробуйте вместо этого вырезку.

“Отлично! Так что Большого кабана тоже можно приготовить таким образом! Я также немного понимаю разницу между этими двумя вариантами. У них обоих есть свои сильные стороны”.

Я всегда добавляю много горчицы всякий раз, когда ем тонкацу, так что немного жаль, что мы не смогли ее найти.

“Мм, Верс. Ты когда-нибудь раньше слышал о пряной приправе желтого цвета?”

“Хм? Ты говоришь о смиле?”

Он вытащил маленький глиняный горшок с верхней части одной из полок. Когда я посмотрел

на содержимое, то обнаружил какой-то желтый порошок. Этого не может быть!?

Я попробовал немного и убедился, что это действительно была горчица.

“Ух ты! Это действительно существует! Все дело в этой приправе! Где ты умудрился ее раздобыть?”

В магазине Таруса-сана их не было.

“Я получил это от одного из наших постоянных посетителей здесь. Я уговорил того торговца поделиться со мной.”

“Я понимаю. Я бы тоже хотел получить немного, если будет такая возможность. Давай воспользуемся этим прямо сейчас.”

Я смешал порошок и приготовил горчичную пасту. Вместо простого соевого соуса намазать тонкацу горчицей, а затем добавить соевый соус. Давайте попробуем это сделать.

“Отлично! Вот оно! Значит, эта приправа называется смил? Она особенно хорошо сочетается с этим блюдом. Откуси кусочек.”

“Это действительно хорошо! Сочетание смил и сои просто потрясающее. Это здорово”.

Гарниром к тонкацу обязательно должна быть нашинкованная капуста. Майонез тоже хорош, но на этот раз я предпочту заправку в китайском стиле.

Добавьте немного соевого соуса, уксуса, кунжутного масла, сахара, соли, семян кунжута и чеснока в небольшую миску и хорошо перемешайте.

“На моей родине гарнир, который всегда сочетался с тонкацу, - это такой овощной салат”.

Я вылила немного заправки, которую приготовил, на нашинкованную капусту.

Мм, хорошо. Капуста была хрустящей и свежей. Вкусно.

“Этот соус тоже очень вкусный. Я вроде понимаю, почему ты решил купить эту соевую приправу в магазине Тарус-сана сейчас. Это довольно универсально.”

“Угу. Я могу пойти с тобой, если ты тоже хочешь что-нибудь купить.”

"В самом деле? Тогда я буду рассчитывать на тебя. Кажется, время еще есть, так что позвольте мне еще немного попрактиковаться. О да. Нам тоже придется сварить немного риса."

"Я сейчас напишу рецепты. Позови меня, прежде чем начнешь готовить сегодняшний ужин."

Клерия и Эльна уже были в столовой, когда я вышел, поэтому я попросил их помочь с незнакомыми мне буквами, пока я писал рецепты.

"Удивительно! А всего несколько дней назад ты даже не знал ни одной буквы. Как тебе удалось выучить их за такое короткое время?"

Я постоянно обновлял языковую базу данных и получил поддержку Нанома, так что мне удалось выучить символы этого мира в кратчайшие сроки.

"Может быть, это потому, что я гений".

Клерия кивнула с серьезным выражением лица, по-видимому, убежденная. Знаешь, я вроде как пошутил.

Я написал рецепты темпуры, тонкацу, заправки для салата в китайском стиле и множество других советов. Я также добавил несколько нарисованных от руки иллюстраций, просто для развлечения.

"Эй, Алан. Я собираюсь начать готовить прямо сейчас."

"Ладно. Вот рецепты, которые я написал. Как тебе?"

"О? Эй! Тебе удалось написать все это всего за короткое время, Алан?"

Похоже, Верс был очень впечатлен содержанием.

"Это потрясающе! Ты действительно лучший, Алан!"

«спасибо. Тогда попробуйте приготовить блюда по рецептам."

"Предоставь это мне!"