

Жареная пища была более вкусной, когда она была свежеприготовленной, поэтому мы начали с темпуры и подавали филейную часть и вырезку тонкацу, как только мы закончили есть первое блюдо.

Верс поджарил темпуру под моим присмотром. Темпура была приготовлена без каких-либо проблем.

“Я приготовлю тонкацу сам. Я уже поджарил немного, так что сначала попробуй.”

Мясо тонкацу имело идеально выглядящий розоватый оттенок.

“Впечатляет, Верс. У тебя уже есть к этому сноровка.”

“Это потому, что у меня отличный учитель”.

“Тогда я оставлю все остальное на твое усмотрение”.

Я отнес свежеприготовленную темпуру в столовую вместе с Версом.

“Итак! Давайте есть! Это блюдо из моей страны под названием темпура. Это блюдо, которое демонстрирует естественный вкус ингредиентов. Обмакните его в этот специальный соус, прежде чем съесть. Это будет совсем по-другому на вкус.”

Я съел одну порцию в качестве примера. Ун, это действительно хорошо. Приятный и хрустящий.

Увидев, как я ем, Клерия и Эльна обе принялись за еду.

“Восхитительно! Вкус более тонкий по сравнению со вчерашними блюдами.”

“Естественный вкус ингредиентов... Такого рода вещи могут быть просто моими любимыми”.

Похоже, Эльне действительно понравилась темпура.

Как раз в тот момент, когда мы почти закончили есть темпуру, Верс принес тонкацу.

“Зацени это, Алан”.

Я отрезал по кусочку как филейной части, так и вырезки тонкацу. Мякоть обеих была приятного светло-розового цвета.

“Они идеальны. Ты точно рассчитал время”.

“Это блюдо называется тонкацу. Вы намазываете сверху эту приправу, а затем едите ее. Салат едят в паре с этой заправкой.”

Я полил сверху кусочек соевым соусом с тертым дайконом и съел его. Восхитительно, как и ожидалось. Он тоже был довольно хрустящим.

“Мы приготовили два вида мясных нарезок для этого блюда. Большие куски должны иметь сильный, жирный вкус, в то время как кусочки размером с укусы позволят вам попробовать больше самого мяса. Я рекомендую положить немного этой желтой приправы сверху, прежде чем есть их. Это становится очень пикантным, если ты намажешь слишком много, так что будьте осторожны ”.

“Алан! Это блюдо сравнимо с тем, что ты приготовил вчера вечером. Я разрываюсь на части из-за того, какое из блюд вкуснее.”

“Этот салат тоже очень вкусный!”

Я намазал побольше горчицы на кусок вырезки тонкацу и съел. Сочетание тонкацу и горчицы действительно самое лучшее.

Клерия скопировала меня и намазала много горчицы, но в итоге в панике закрыла нос. Я же только что предупредил тебя.

Верс состряпал немало, но все исчезло в мгновение ока. Сегодня вечером мы тоже наелись досыта.

Завтра я начну посещать краткий курс по изготовлению волшебных инструментов, так что, думаю, сегодня вечером я лягу спать пораньше.

Я принял свою обычную утреннюю ванну, приготовился к предстоящему дню и спустился на первый этаж. Сегодня я начну посещать краткий курс по изготовлению волшебных инструментов. Но не рановато ли это делать в восемь утра?

Похоже, начальник отделения не хочет, чтобы уроки повлияли на ее работу неполный рабочий день в клинике.

Я проходил мимо столовой и обнаружил, что Верс, как всегда, занят протираaniem столов. Похоже, это его работа - убирать со столов каждое утро.

“Эй, Алан. Ты собираешься завтракать?”

“Доброе утро, Верс. Рия и Эльна еще не спустились, так что просто приготовь мне одну порцию.”

“Наверное, я был слишком увлечен созданием тонкацу. Тебя устроит тонкацу на завтрак? Я вроде как хочу немного попрактиковаться в соответствии с рецептом, который ты написал.”

“Хм, хорошо. Тонкацу прямо с утра, да. Звучит неплохо. О, да! У тебя есть немного хлеба?”

“Я испек немного сегодня утром, чтобы использовать для приготовления хлебных крошек.”

Итак, он испек немного хлеба специально для приготовления хлебных крошек, ха. Я предполагаю, что Верс действительно довольно серьезен в отношении освоения жареной пищи.

“Могу я воспользоваться некоторыми из них? У тебя еще осталось немного майонеза, верно?”

Я вспомнил, что большая часть майонеза, который я приготовил два дня назад, все еще хранилась в волшебном холодильнике гостиницы.

“Конечно, ты можешь. Я могу просто испечь еще немного хлеба, если ты их все израсходуешь. Майонез - это тот соус, который ты приготовил два дня назад, верно? Да, у нас еще есть немного.”

“Отлично. Позволь мне приготовить сегодня завтрак, хорошо?”

“Конечно, без проблем! Пожалуйста, приготовь что-нибудь и для меня.”

Мы оба вошли в кухню. Я приготовил немного капусты, горчицы, хлеба и тонкацу.

Я нашинковал капусту, нарезал кусок филейной части тонкацу большими ломтиками, разрезал хлеб пополам и тонко намазал одну сторону горчицей.

Я намазываю щедрую порцию майонеза на оба ломтика хлеба. Я кладу большую порцию нашинкованной капусты на один ломтик хлеба, кладу нарезанный тонкацу на другой и соединяю обе части вместе. На этом бутерброд с котлетой под майонезом завершен.

“Это то, что называется бутербродом с кацу. В моей стране его едят не на ужин, а на завтрак или обед. Это восхитительно, даже если использованное тонкацу холодное.”

Верс и я съели наши бутерброды.

“Ун, это хорошо. Майонез действительно дополняет вкус других ингредиентов и объединяет их”.

“Это действительно хорошо! Так что что-то подобное тоже возможно”.

Пока мы ели в столовой, Клерия и Эльна наконец спустились вниз.

<http://tl.rulate.ru/book/19486/1977023>