Сегодня пятница.

Меня заинтересовала одна вещь, поэтому во время настройки [Энсоль] я начала искать Белстед и собирать информацию у жителей. Также мне нужно поднять навык автоматического восстановления, иначе я умру.

Пойдем к мясу... владельцу фермы.

Владельцу скота нужно было много земли, поэтому его местонахождение было на окраине города. Добраться до него было довольно трудно. Хотя Белстед был не таким большим, как Стартовый город, он все равно был довольно крупным. Разговаривая по дороге с жителями, я двигалась к месту назначения.

Кстати, в этом районе начали появляться игроки, которых можно увидеть в нескольких местах города. Правда, их все еще немного. Восток немного неудобен для тех, у кого нет [Кулинарии].

Это... здесь, не так ли.

Это было деревянное здание на окраине города. По сравнению с другими домами оно было довольно большим.

Я позвонила в колокольчик, прежде чем войти внутрь.

- Добро пожаловать.

- Здравствуйте. Я слышала, что вы занимаетесь ингредиентами, связанными с мясом.

- Что вам нужно?

- Я вообще-то думала сделать сосиски...

- Ааа... У меня есть готовые, но я думаю, что их изготовление обойдется вам недешево.

[Материал] Соленая козья кишка Редкость: Нет Качество: А Стоимость: 1200

Козья кишка, используемая для приготовления колбас, законсервированная в соли.

Она хорошо обработана поваром-профессионалом.

[Материал] Соленая свиная кишка Редкость: Нет Качество: А Ценность: 1000

Свиная кишка, используемая для приготовления колбас, законсервированная в соли.

Хорошо обрабатывается поваром-профессионалом.

[Материал] Соленая коровья кишка Редкость: Нет Качество: А Стоимость: 800

Коровья кишка, используемая для приготовления колбас, законсервированная в соли.

Она хорошо обработана поваром-профессионалом.

И вот что мне показали.

Хм... дороговато? Но качество на уровне А, не так ли? Как и ожидалось от владельца скота, вот что я должна сказать. Неплохо иметь возможность покупать товары качества А... но я не буду знать многого, пока не сделаю несколько сосисок, я не знаю, сколько мне их нужно.

- Сколько метров у каждой из них?

- По два метра каждая.

Если я сделаю одну сосиску длиной 9 см, у меня получится около 20.

Насколько я помню, при изготовлении сарделек использовалась козья, для франкфуртских сосисок - свиная, а для болонских - коровья кишка.

Именно сосиски используются для приготовления пищи, но эти - для фестиваля. В случае с хот-догом это франкфуртские сосиски. В этом случае я буду использовать свиные кишки. Это не должно быть сложно. Проблема в том, чтобы достать хлеб для хот-догов? Или, может быть, соотношение начинок...?

Кроме того, судя по запасам, которые были у владельца скота... похоже, будет трудно продолжать продавать его в качестве основного товара во время фестиваля. Какая жалость.

В случае приготовления сосисок, какой длины они должны быть...?

Разница между сардельками, франкфуртскими и болонскими сосисками заключается в толщине. Кажется... разница была в размере используемых кишок, но некоторое время назад все перешли на искусственную оболочку.

Ааа, тогда давайте сделаем их такой длины и количества, чтобы не оставалось неиспользованного материала. Оставшиеся материалы исчезнут в море данных. Так как есть два метра, то... ммм примерно 14 штук по 14 см? Давайте сделаем несколько.

- Также, есть ли у вас это?

[Инструмент] Набор сосисок Редкость: Нет Качество: С Стоимость: 50000

Набор инструментов, необходимый для изготовления колбас.

В нем есть все необходимое для приготовления фарша и инструменты для набивки колбас.

Может быть встроен в набор для приготовления пищи.

О? ...ОХХХ, давайте купим его!

Инструмент для приготовления фарша будет очень кстати. Хотя, конечно, дороговато.

Кроме того, разве они не продают мясную версию овощехранилища? Отлично, ведь инвентарь действительно в ужасном состоянии. Осталось найти такой же для приправ, и все будет готово.

...Теперь давайте снимем немного денег.

Сколько кишок я должна купить...? Если я куплю по 50 штук каждой, это обойдется мне в 200 тысяч, что немного бьет по карману. Больше половины моих сбережений, что будет немного... довольно болезненным расходом.

Хорошо, давайте снимем 170 тысяч. Я возьму 25 козьих и 50 свиных кишок, набор колбас и хранилище для мяса. Давайте купим еще немного свиных кишок завтра, до начала мероприятия.

...Мои оставшиеся сбережения теперь составляют 150 тысяч.

- Спасибо.

- Я приду снова... примерно через три дня.

- Если ты сделаешь заказ заранее, я смогу приготовить большее количество товаров, понимаешь?

Боже, значит, персонаж в игре может сделать даже это.

Это случайно не возможно и в других магазинах? Возможно, на это также влияет симпатия, но я здесь впервые...

Ааа, но это так. Я говорила с Альф-саном и Ске-саном о том, что наши симпатии странно высоки. Было бы странно, если бы у нас был бонус к симпатиям за то, что мы первыми победили босса.

В любом случае, сколько я должна купить?

Сколько франкфуртских сосисок, вернее, хот-догов продадут... Думаю, изрядное количество, но и вложения будут высокими. Стоимость одной кишки высока.

- Это будет вечером через три дня, но, не могли бы вы приготовить 100 свиных кишок?

- Это возможно. Но это будет стоить 100 тысяч в общей сложности...

- Я возьму из союза, так что проблем не будет. Тогда, пожалуйста, приготовьте их.

- Я понимаю. Я буду ждать.

- Кстати... вы продаете говяжье сало?

- Говяжье сало... Ты имеешь в виду коровий жир? Обычно мы его выбрасываем.

- Если возможно, я бы хотела получить немного...

- Пожалуйста, подожди минутку.

Она пошла в подсобку, чтобы уточнить.

Если есть говяжий жир, я бы хотела немного для приготовления стейков. Просто жарить на углях - это нормально, но если у меня будет немного, то мои возможности возрастут.

- Извините, что заставила ждать. Это часть, которую мы обычно выбрасываем, и поскольку вы тот, кто победил Боевого Медведя на Западе, пожалуйста, возьмите его.

- Большое спасибо. Я думаю, что она будет продаваться новичкам, так что было бы неплохо попробовать продать ее.

- Значит, среди чужаков есть спрос... Я понимаю. Я обсужу это с моим мужем.

- Да, тогда я пойду.

Выходя из магазина владельца скота, я подумала об оставшихся материалах, которые мне нужны.

Если я хочу сделать хот-доги основным товаром, то с количеством мяса проблем не будет. Благодаря набору для приготовления сосисок у меня не будет особых проблем.

Мне нужно подготовить ингредиенты для хлеба, а также кетчуп и горчицу... если я сделаю 14 сосисок диаметром 14 см, то в общей сложности это будет... 2100?

Один кетчуп можно использовать 50 раз, так что их 42. Что касается семян горчицы... мне кажется, что я не буду использовать ее слишком много. Есть необходимость сделать горчицу из семян горчицы. Готовая горчица, скорее всего, будет предметом с определенным количеством применений.

Пока что цель - завтрашний ларек, но не похоже, что это единственный день, когда я могу ее использовать, так что не будет проблемы, если немного останется.

Честно говоря, более серьезная проблема - это хлеб и приправа для колбасы. Мне нужно подготовить дрожжи, и мне нужно изучить вопрос использования кирпичной печи. Кроме того, мне нужно сделать горчицу.

Думаю о копчении, которое я делала раньше, может быть, будет лучше, если я начну готовить ее сейчас?

И я хочу попробовать кирпичную печь, давайте тогда займемся готовкой...

Давайте займемся готовкой в углу площади. Я вставляю набор для приготовления колбасы в набор для приготовления пищи.

Затем я достаю кубик из набора для приготовления пищи и просматриваю его перед размещением... в этот момент я смогла настроить расположение инструментов, поэтому, пожалуйста, поместите кирпичную печь в заднюю часть...

ТА-ДАХ, она установлена.

Теперь, как мне использовать печь?

[О кирпичной печи]

Чтобы использовать кирпичную печь, необходимо топливо.

Сначала нужно разжечь дрова и положить их в печь.

Температура в печи отображается в виде цвета, но насколько точно она отображается, зависит от вашего навыка [Кулинария].

Вы можете перемещать предметы в места с нужной температурой или регулировать температуру, добавляя топливо!

Дрова выложены рядом с печью, эти основные дрова никогда не закончатся.

Если вы хотите что-то изменить, вы можете попробовать другие виды топлива. Возможно, есть хорошие материалы для использования в качестве топлива.

Когда вы убираете кирпичную печь, она автоматически очищается.

Понятно.

Похоже, что они были довольно требовательны к системе печей. В случае с фаршем все, что вам нужно сделать, это положить мясо, и фарш выйдет, понимаете? Он автоматически удаляет рыбные кости, так что это довольно полезно.

Есть две настройки: для грубого и тонкого фарша.

Умм, я думаю, что можно было искать на внешних сайтах из игры.

...Вот оно.

Крупным текстом есть сообщение: «Поиск изнутри игры контролируется персонажами. В некоторых случаях это может привести к временному бану или удалению аккаунта, пожалуйста, подтвердите условия и положения».

Это не должно иметь никакого отношения ко мне, так как я ищу только способ приготовления хлеба и колбасы. Очевидно, сайты R-18 и сторонние сайты запрещены.

Мне не нужна бумага для выпечки или противни, так как я использую кирпичную печь... возможно. В наборе для выпечки хлеба ничего этого не было, и я не могу его приготовить.

Что входит в набор для выпечки хлеба, так это...

Весы, мерная ложка, мерный стакан, деревянная миска, деревянная лопатка.

Деревянная доска для замешивания теста, деревянная скалка, деревянная пластина

цилиндрической формы для резки теста. Термометр, гигрометр, дозатор сахара и какая-то тряпочка.

Охладитель для торта, нож для хлеба, кисточка, пульверизатор.

Кажется, что все хорошо укомплектовано? Формочек нет, но не будем придираться к этому.

Весы и термометр заставили меня отреагировать «а как же фэнтези-мир?», но, подумав, хорошо, в этой игре есть Машинная раса. Мне стало любопытно, как к ней относятся в этом мире…

Я попыталась расспросить пожилую женщину неподалеку, и, очевидно, весы, термометры и тому подобное основаны на предметах, найденных в подземелье, но это все, что она знает. Ну, она выглядит как домохозяйка. Было бы страшно, если бы она действительно знала подробности.

Я не так много знаю о Машинах, но, похоже, к ним относятся так же, как и к людям. Позиция «Все хорошо, пока это не представляет опасности» заставила меня рассмеяться.

Ну… да. Слово «подземелье», которое внезапно появилось в разговоре… естественно, я спросила, где я могу найти такое, но она сказала, что не знает, и рассмеялась. Давайте оставим все как есть.

В качестве благодарности я подарила ей 1 кг мяса ребрышек Ангуса. Она очень обрадовалась. Судя по описанию, это ингредиент высокого класса. У меня с собой более 300 кусков мяса ангуса; неужели я переборщила с охотой? Довольно много его выпадает, когда я их бью.

Хм… Давайте используем мясо Ангуса и сразу же повысим мой уровень [Кулинарии].

Честно говоря, я беспокоюсь, позволит ли мне [Знание жарки] испечь хлеб. Если бы было [Знание хлебопечения], то…

Ах да, я не проверила, есть ли там алкоголь.

Я пока убрала набор, затем поймала женщину неподалеку и спросила о магазине, где его продают.

В магазине я покупаю красное вино, белое вино и бренди. Красное вино стоит 180, белое - 200, а бренди - 600. Я купила по 3 бутылки каждого.

После прихода на Восток выбор предметов для приготовления пищи стал действительно богатым. Это стоило того, чтобы победить босса. Взамен, моя сумма денег стала выглядеть одиноко…

Я снова вернулась на площадь, давайте пожарим стейки.

Проблема в зонтике. Похоже, я не могу готовить, держа в руках рапиру…

Хммм… мой HP падает, но у меня есть время, пока я жду, пока мясо поджарится. Похоже, я

справлюсь, если только готовка не будет отнимать у меня много времени. С этим ничего не поделаешь.

Что касается мяса, которое я использую… это кострец!

На этот раз я не обращаю внимания на толщину и стараюсь нарезать их примерно одинаково.

Сковорода готова, крышка готова, коньяк готов, подготовка мяса закончена, чеснок готов.

…Детей поблизости нет… хорошо, давайте сделаем это.

Я кладу говяжье сало на горячую сковороду. Затем кладу чеснок и обжариваю его. После того, как чеснок обжарился достаточно, чтобы не сгореть, я вынимаю его и, следя за температурой, кладу мясо.

Свободно закрыв крышкой, я обжариваю его с двух сторон… затем добавляю бренди!

Ставлю на огонь для фламбирования.

Я делаю фламбе средь бела дня на площади. ХА-ХА-ХА-ХА, это пищевой терроризм. Но я не останавливаюсь.

Когда пламя исчезло, я вытащила мясо и положила его на блюдо господина Примулы, чтобы завершить его.

[Кухня] Богатый и роскошный стейк из мяса ангуса Редкость: Нет Качество: B+

Высококлассный стейк, приготовленный искусным поваром, способный заставить королевских особ стонать от восторга.

Сытость +35

Содержимое: Блюдо, Вилка, Нож

Повар: Анастасия

Утварь: Примула

http://tl.rulate.ru/book/40339/1884997