

Ура, это действительно хорошо сделано. Качество В+ и сытность +35 - это, наверное, самый высокий показатель из всех, что я делала до сих пор.

Богатый и роскошный... роскошный, наверное, из-за толщины. Что касается богатства, это должно быть эффект фламбе. В конце концов, я использовала бренди.

Теперь давайте приготовим нарезанное мясо тем же методом.

Ну, тогда давайте попробуем! Итадакимасу...

...Ага. Оно приготовлено по моему вкусу, и можно сказать, что фламбе удалось. Это так же хорошо, словно я готовлю дома... а может быть, даже вкуснее. Я уверена, что у Рины не будет никаких претензий.

Мне кажется, что для того, чтобы улучшить это, нужно иметь лучшее оборудование и более качественные ингредиенты.

Да, это очень хороший результат.

Давайте продадим его по хорошей цене! Легко подсчитать затраты на стейки, что тоже приятно.

Я не знаю, за сколько теперь будет продаваться говяжий жир, но он не должен быть слишком дорогим, чеснок стоит 10. Если и есть что-то дорогое, то это бренди? Он стоит 600 за штуку, но его можно использовать 100 раз. С таким же успехом он не должен стоять ничего.

Я могу заработать на этом.

Медвежий суп стоит 800. Это восстанавливает на 10 больше Сытости, а с этим вкусом... около 1200? И по сытости, и по вкусу.

Что касается проблемы с качеством ингредиентов... дроп с мобов в целом имеет качество С. То есть они хотят сказать, что если я хочу качество выше С, значит, мне нужно иметь свой собственный скот?

Мне понадобится навык, связанный с животноводством и землей, а также получение животных. ...Я не намерена заходить так далеко. Давайте станем постоянным клиентом одного из игроков, которые этим занимаются.

Хорошо, я чувствую, что это будет продаваться, так что давайте производить это массово, пока я не получу навык второго уровня.

[[Кулинария] достигла 30 уровня. Получено 2 очка навыка].

[[Кулинария] - получены навыки [Знание жарки] [Ускорение реакции]].

[[Кулинария] достигла максимального уровня, навык [Повар] был разблокирован].

Хорошо, я, конечно, беру.

[Специальные требования были выполнены, [Титул: Повар] получен].

Повар: Титул, присваиваемый полноценному повару.

Ах, да. Это звание ремесленного типа.

Меня это не волнует, поэтому давайте перейдем к подтверждению навыков.

...Большинство моих искусств исчезли и были перезаписаны? Все навыки типа «знание» были уничтожены...

[Магический повар]

Делает возможными все способы приготовления пищи, приготовленные блюда могут обладать таинственной силой. Добавляет эффект баффа к кухне.

[Местная закупка]

При приготовлении пищи вручную, существуют линии помощи. Увеличивает частоту выпадения дропа редких ингредиентов.

[Ускорение реакции]

Ускоряет время действия цели, но расходует большое количество манны. Может быть использовано только на ингредиенты...

Итак, [Магический повар] - это высшая версия искусства типа [Знание]. Наконец-то появился эффект баффа!

Кроме того, [Местная закупка] является более высокоуровневой версией [Мудрости кулинарии].

Больше всего меня радует [Ускорение реакции]. Качество оставляет желать лучшего, я чувствую, что смогу делать правильные джерки. И я должна быть в состоянии сделать натуральные дрожжи тоже.

И поскольку все способы приготовления доступны мне, нет необходимости беспокоиться о взрывах.

Среди имеющихся навыков приготовления пищи у меня также есть [Размножение]. Однако, он не позволяет мне использовать художественную настройку.

Во время приготовления пищи, мой уровень [Супер восстановления HP] повысился и стал способен сопротивляться... до такой степени, что HP уменьшались понемногу. Похоже, эффект супервосстановления высок. Его немного трудно выровнять, но это навык второго уровня, и с точки зрения расы он уже довольно быстро растет.

Мой [Тонкий меч] и [Самооборона] вообще почти не растут.

Теперь, что касается выпечки хлеба... сначала мне нужно сделать натуральные дрожжи.

Я достаю большой пустой контейнер, который я купила вместе с Кулинарным Вином.

Нет необходимости дезинфицировать его кипятком. Достаточно одной [Чистки].

Затем я наливаю внутрь воду, нагреваю ее с помощью [Кипячения], прежде чем положить изюм и сахар, а затем окончательно закрываю крышку.

Далее наступает время [Ускорения реакции]. Так как же это работает...?

...Это тип, который позволяет выбрать количество времени, которое должно пройти. Проблема в том, можно ли использовать его несколько раз на одном и том же предмете. Он ограничен ингредиентами, поэтому было бы неплохо, если бы его можно было...

Ах, да. Я могу попробовать это с копчением, которое я использовала раньше. То, что я неумело пыталась сделать. Давайте попробуем еще раз.

Я нарезала мясо кролика, уэльский лук и чеснок, которые положила в мусорное ведро вместе с лавровым листом и перцем.

Время экспериментов.

Я использую [Ускорение реакции]. Время, которое я установила, было рассчитано на один день. Кстати, это в игровом времени.

...У меня ушло много манны?! Я была уверена в количестве манны, но для ускорения на один день потребовалось около половины моего максимального запаса маны.

Появился графический эффект ускоряющихся часов, который исчез по истечении заданного времени.

А во второй попытке с [Ускорением реакции]... можно было установить время, что означает, что это можно сделать несколько раз? Таким образом, можно ускорить время, смешивая вещи.

Я смотрю на часы, так как еще один день отнял у меня много времени.

Когда все готово, я достаю мясо из контейнера и смываю соль, а затем замачиваю его в воде. Я перенесла время на час вперед, прежде чем жарить его и пробовать.

- Ну, вот и все, - сказала я, вынимая остатки мяса из воды и используя [Алхимию] [Контроль гидратации], я высушила его.

Затем, наконец, пришло время коптить. Я повесила ломтики мяса в коптильный цилиндр и развела огонь.

Теперь у меня есть термометр, поэтому я могу поддерживать температуру внутри около 70°C.

Я бы с удовольствием снова сделала скачок времени вперед, но давайте сначала подвигаем мясо внутри.

Проверяя время от времени температуру, я приступила к приготовлению дрожжей.

При этом я использовала [Ускорение реакции] только на тех вещах, которые приготовила ранее.

Я перемешивала не один день за раз, а сразу около двенадцати часов. Мне нужно перемешать, и, прежде всего, у меня недостаточно манны.

Когда эффект закончился, я проверила температуру, затем открыла крышку и позволила воздуху попасть внутрь, проверила запах и перемешала, встряхнув. Я повторяла это до тех пор, пока изюм внутри не всплыл.

Когда он всплыл, я охладила его на этот раз и увеличила время. Это заняло около внутриигровой недели; прошло около четырех дней.

Название предмета правильно изменилось, и появился осадок, так что все должно быть в порядке.

[Материал] Натуральный изюм Дрожжи Редкость: Нет Качество: В-

Дрожжи, сделанные из изюма, для приготовления хлеба.

Это простые в изготовлении и использовании, безвкусные и без запаха, универсальные дрожжи.

Дрожжи без запаха из изюма. Звучит так, как будто не существует слишком много видов натуральных дрожжей? Ну, дрожжи - это всего лишь необходимое условие, так что давайте займемся выпечкой хлеба.

Что касается копчения... оно должно скоро закончиться.

Давайте используем дрожжи, чтобы сделать основу для выпечки хлеба.

Умм... Я должна использовать муку твердых сортов, соль и дрожжи.

Нет необходимости дезинфицировать контейнер, достаточно магии.

Я поместила ингредиенты внутрь и перемешала их, затем, оставив их при комнатной температуре, я засекла время.

Примерно через семь часов оно начало разбухать, поэтому я положила еще твердой муки и соли, а также воды и снова перемешала. После этого оставила в покое.

Когда прошло около четырех часов, оно снова начало набухать, я охладила его примерно до температуры холодильника и засекла время. На этот раз это был один день, так что мой запас манны был взорван.

Это [Ускорение реакции] чрезвычайно полезно, но нельзя ли что-то сделать с потреблением манны? Разве это не то, что не может использовать чистый повар? Хотя оно и ограничено, мы не можем позволить тебе легко манипулировать временем? Думаю, вы правы.

Тот факт, что температура остается неизменной, когда вы используете [Ускорение реакции], делает все приятным и простым.

На данный момент тесто хорошо разбухло и увеличилось, поэтому проблем с дрожжами быть не должно.

Проблема в том, что я никогда не пекла хлеб дома. Кирпичная печь - это тоже впервые для меня. Я хочу испечь хлеб для хот-догов и... французский хлеб для сэндвичей. Давайте сделаем французский хлеб - багеты.

Ничего хорошего не выйдет из того, что новичок делает ненужные вещи. Оставайтесь верны основам. Если вы хотите попробовать смеси, делайте это после того, как привыкнете.

Ингредиенты французского хлеба были просты. Мука твердых сортов, мука слабых сортов, соль, вода и основа, которую я приготовил ранее.

Я смешиваю муку твердых сортов, соль и воду, беру немного основы...

Смешиваю твердую муку со слабой мукой в соотношении 7:3 или 8:2 и перемешиваю, добавляя воду. Видимо, раньше это называлось полутвердой мукой? Когда она дойдет до определенной твердости, вводим и основу.

Осталось только замесить. Месить, посыпая солью.

Потом, наконец, придать ему круглую форму, положить в контейнер и оставить бродить... Расте большой, маленький...

Для брожения я устанавливаю температуру около 35 и влажность 75. Температура - это одно, а влажность... давайте сделаем ее более влажной с помощью [Контроля Гидратации]. Положите термометр и гигрометр... думаете, это сработает? Затем, время ускорить время.

Затем, я вытащу эту штуку, когда она вырастет примерно в два раза от своего первоначального размера. Я приговариваю тебе к росту. ...я просто засунула палец внутрь, чтобы проверить ферментацию.

Отверстие осталось открытым, остальные тоже остались вдавленными... выглядит нормально.

Далее - дегазация... раздавите в ограниченной степени. Они точно говорят сложные вещи.

...Когда вы закончите дегазацию, оберните его тканью и оставьте в покое. Это называется отдых. Примерно на 20 минут.

Еще раз проведите легкую дегазацию, разделите и придайте форму. Сложите в три раза, затем в два, чтобы скрыть складки, и закройте. Положите закрытую часть вниз и закрутите, чтобы получилась длинная форма.

Отсюда следует, что необходима вторичная ферментация. Проверив температуру, переместитесь вперед.

Последний штрих... добавляем надрезы, посыпаем полутвердой мукой, поливаем водой и в духовку!

...Я буду плакать, если у меня не получится его испечь, понимаете? Это же не автоматическая духовка...

Самая большая проблема в том, что в зависимости от сайта, время выпечки отличается.

Да, я знаю, верно? Разница в условиях... другими словами, разница в оборудовании дает о себе знать. Я знаю, я не настолько глупа, чтобы не понимать этого. Это означает, что мой тип печи - кирпичная печь.

Это не паровая печь или что-то в этом роде. Это буквально кирпичная печь.

Хорошо, что мне хотя бы удалось стабилизировать температуру на уровне 230°C. Давайте оценим время, взглянув на сам хлеб.

Эта кирпичная печь неожиданно высокопроизводительна, ее температурой довольно легко манипулировать. В зависимости от количества добавляемого топлива... ну, дров, вы можете контролировать температуру, и если вы привыкнете к этому, это на самом деле довольно удобно.

Кроме того, скорость увеличения температуры при добавлении дров довольно высока. Как и ожидалось от игры.

А что касается важнейшей внутренней части печи...

Внутри есть места для топлива... всего три щели для закладки дров, две по бокам и одна сзади. Внутри есть полосы разного цвета, что означало, что если не положить дрова в эти места, то никакого эффекта не будет.

В местах рядом с положенными дровами температура самая высокая и цвет глубокий. Чем дальше, тем тоньше цвет. Скорее всего, это для управления топливом... Другими словами, если бы я поместила его прямо рядом с топливом, сгорела бы только правая сторона.

Другая проблема в том, что этот «цвет» движется. Диапазон, в котором он перемещается, довольно велик. Это, должно быть, то, что «точность отображения зависит от вашего навыка [Кулинария]». С учетом этого, внутри кирпичной печи не было огромных неровностей. Хотя навык был низкого уровня, это был максимум базовый индикатор.