Инструмент для печи - это... ну, что-то вроде совка. То, что вы часто видите, когда пекут пиццу.

Прикасаясь им к ингредиентам, ингредиенты засасываются внутрь и помещаются сверху, так что, похоже, я избегу провала, когда беру хлеб и случайно бросаю его дальше. Кстати, с его помощью можно вращать ингредиент. Как удобно.

Хорошо, давайте сделаем это.

230°C. Что ж, я положила хлеб в несколько мест, которые светились красным, и давайте посмотрим, что получится.

Судя по всему, это займет от 20 до 25 минут, но это игра. Я не узнаю, сколько мне придется ждать, пока сама не проверю.

О, давайте достанем джерки и оставим их на целый день.

Вяленый кролик Редкость: Нет Качество: B+

Роскошная консервированная еда, приготовленная из мяса кролика и экстравагантно использованных приправ.

Чем больше вы откусываете, тем больше вкуса появляется.

Сытость +20

Повар: Анастасия

В результате мне удалось сделать это. К счастью, на этот раз качество было на должном уровне. Значит, все-таки маринование было недостаточным. Я попробую его после того, как хлеб закончит выпекаться.

Наблюдая за тем, как хлеб меняется, словно в ускоренной перемотке, я убираю инструменты для копчения. При этом я выбрасываю только использованные приправы и провожу [Чистку] внутри. Приятно, что в этом мире легко убирать и складывать вещи.

Затем я неторопливо наблюдала за четырьмя кусками хлебного теста. Мне нужно получить информацию, используя эти четыре куска в качестве жертвы.

Я положила два в одинаковые места слева и справа, и пока я вращала один из них, я оставила другой без вращения. Этим я должна узнать, нужно ли мне вращать их во время выпечки или нет.

Я оставила один в середине, пытаясь испечь его с жаром с трех сторон.

Последний я поставила рядом с жаром и часто вращала его, чтобы пропечь все сразу, затем через некоторое время поставила его примерно посередине.

С нетерпением жду, когда увижу, что из этого получится.

Кажется... самое время.

В результате, тот, который выпекался сразу, был качества B. Тот, что с переменой жара, был B-. Те, что без вращения, были C+, а тот, что посередине, был C. Похоже, это хорошая идея - просто поместить их в середину для массового производства.

[Кухня] Багет ручной работы Редкость: Нет Качество: B

Простой хлеб, который имеет твердую кожу и мягкий внутри.

Аутсайдеры часто называют его «французским хлебом».

Сытость +25

Повар: Анастасия

...Я так и думала, но для массового производства есть навык [Размножение]. Можно ли это сделать для хлеба?

Хм, регистрация рецептов [Размножения]... вот она. Подождите, я ведь до сих пор не регистрировала рецепты?

Давайте зарегистрируем рецепты того, что я приготовила чуть раньше. Стейк фламбе B+ и вяленое мясо, а также хлеб, который я только что испекла. Конечно, метод качества B.

Похоже, история создания исчезает, когда вы выходите из системы... Похоже, лучше зарегистрировать рецепт, пока не забыли. Давайте с этого момента регистрировать все.

Далее... сосиски.

Но сначала давайте сделаем простую горчицу.

Я буду использовать семена желтой и коричневой горчицы. Также соль и сахар, а также, видимо, уксус и белое вино.

Смешайте большую часть желтых с коричневыми, затем замочите их в воде и тик-так. Когда семена набухнут, вынуть их и измельчить.

Затем смешать с солью и сахаром, после чего добавить уксус и белое вино. Было бы хорошо, если бы этим все и закончилось, но необходимо охладить и ускорить процесс, чтобы избавиться от едкости.

Оформим это как рецепт.

Теперь основная часть - готовим сосиски.

Сначала необходимо удалить соль из соленых кишок.

А что делать с самим мясом? ...Возьмем свинину.

Остается только соль, сахар, перец и... добавить ли чеснок? А также вода.

Дальше работа будет вестись при постоянном использовании [Холода]. Слава нежити за то, что у нее низкая температура тела.

Сначала загрузим мясорубку мясом. Пожалуйста, мелко нарезанное.

Я перемешала мясо, которое вышло при охлаждении. Я хочу, чтобы оно было гладким, поэтому я перемешиваю его очень тщательно. На самом деле, забота о тепле - дело хлопотное, но это довольно просто, когда вы можете непосредственно охладить его.

Когда я вымешиваю его до определенной степени, я добавляю воду и приправы, а затем снова замешиваю.

Оно стало беловатым и вязким, так что этого должно быть достаточно.

Далее.

Подготавливаю инструмент для набивки колбас, затем отбиваю мясо, чтобы удалить воздух.

Затем я вынимаю кишки, которые очистила от соли, и, собрав все вместе, жду. Я еще не начинаю.

Выжав из мяса немного воды, я завязываю конец кишки.

Затем, стараясь не сломать ее и не впустить внутрь воздух, я наполнила их.

Наполнив кишку до нужной длины, я завязала конец, затем перекрутила, чтобы закончить сосиску.

Осталось только... выбрать способ приготовления. Либо отварить в воде, либо пожарить на углях? Кажется, ее также можно коптить.

Осталось сделать их все и зарегистрировать рецепты. И когда мой инвентарь будет заполнен...

[Кухня] Франкфуртская сосиска ручной работы Редкость: Нет Качество: B

Фаршированная колбаса из мяса свиньи, готовится недолго.

В нее добавлены приправы, и она вкусна даже в таком виде.

Сытость +15

Повар: Анастасия

Объяснение лишь немного отличалось, а жареное и вареное было одинаковым. Копченая уже дымится.

Зарегистрироваться можно было довольно свободно, так что рецепты довольно удобные.

Хлеб

□Багет

□□Тесто готовое

Сосиски

□Франкфуртские

□□Приправленное мясо, готовое (жареное), готовое (вареное)

Вот как это классифицируется. Есть категория, вид, затем шаг, приправы и способы приготовления.

Ценой свободы мне пришлось сделать названия легко понятными, иначе в итоге я бы не знала, что есть что.

Количество всех возможных рецептов для регистрации, закрытых за микротранзакциями, - довольно сильный ход со стороны руководства. Для каждого ремесла предусмотрено 100 слотов, но... этого, вероятно, будет недостаточно.

Кстати, ограничение действует на уровне видов. Если бы он был на уровне категорий, то мы бы не испытывали проблем некоторое время, но если бы он был на самом низком уровне, то этого было бы недостаточно.

100 слотов за 1000 йен, не так ли? Давайте купим несколько, если они мне нужны.

Осталось только дождаться окончания копчения и зарегистрировать его, а с сосисками пока будет покончено.

Я зарегистрировала рецепт и для джерков, но когда я пытаюсь их сделать, мой рецепт срывается. Конечно, это из-за [Ускорения реакции].

- Оне-чан, что ты делаешь?

- Хм?

Когда я посмотрела в сторону, я увидела двух детей-резидентов. Мальчика и девочку. Это были загорелые и энергичные дети.

Мальчик, казалось, заинтересовался коптильной печью, которая выпускала дым.

- Ааа, не трогай это. Она горячая.

- О, правда. А что это такое?

- Это инструмент для копчения. Внутри коптится мясо.

- Хи!

- Не стоит лезть на рожон... Простите, Оне-сан.

- Все в порядке, я не против. Дети энергичные - это как раз то, что нужно. Я как раз хотела попробовать вот это, хочешь?

- Правда?! Хочу!

- О, ты...

- Ой!

Девочка ущипнула мальчика за щеку и потянула... Здесь я думала, что это спокойная девочка, но она казалась довольно сильной.

- Вы двое, я говорю, что все в порядке, так оно и есть. Не надо так делать, с точки зрения мальчика это неразумное обращение. Я сама остановлю его, если он зайдет слишком далеко.

Лучше хорошо подумать, когда применять насилие и причинять боль, иначе вас будут ненавидеть.

Эта девушка кажется умной. Она должна уметь применять его только в случае необходимости.

Я дала двоим по три ломтика вяленого мяса, а два багета разделила на три ломтика.

Время для проверки вкуса!

- Ннн... да, да, это хорошо для первых, которые я правильно приготовила.

- Вкусно!

- Вкусно...

К счастью, это было воспринято хорошо. Дети, в конце концов, честны.

Вяленое мясо оказалось не безвкусным, а вкусным.

С улыбкой я провожаю их взглядом.

Давайте сделаем хлеб для хот-догов. Я сделала багеты на пробу и для бутербродов.

Все-таки по сравнению с багетами мне нужно только уменьшить количество слабой муки и добавить немного масла.

После приготовления теста, на этот раз я оставила его в месте, где было около 180°C. Я узнала, что для его выпекания требуется примерно вдвое меньше времени, поэтому с шести минут до трех, в течение которых я его поворачивала.

И мне удалось приготовить хлеб для хот-догов качества B+.

Регистрационное название рецепта… Хлеб-дог… слишком странно. Хлеб для собак.

Я разрезала хлеб на две части и внутрь положил франкфуртскую сосиску, а затем съела его вместе с кетчупом и горчицей.

Да, я не готовила его каким-то особым образом, так что это самый обычный хот-дог. Если что, он был свежим и вкусным.

Копчение… готово?

[[Повар] достиг 5 уровня].

[[Повар] - получен навык [Настройка меню]].

[Настройка меню]: Позволяет установить несколько кухонь как одну.

О, Боже?

Ааа… Понятно. Так вот что это было.

Выглядит хорошо, этот хот-дог… Он не рассматривается как хот-дог. Другими словами, это просто хлеб и франкфуртские сосиски, которые покрыты кетчупом и горчицей.

Другими словами, они рассматриваются отдельно. Мы будем рассматривать сосиску, зажатую в хлебе, как хот-дог, но в игровом смысле это рассматривается как два отдельных кухонных предмета и материала под названием «кетчуп и горчица».

…И поскольку я уже начала его есть, то [Настройка меню] на него не повлияло.

Давайте приготовим новое.

Я положила франкфуртскую сосиску на хлеб, затем полила ее кетчупом и горчицей, затем использовала [Настройка меню] на нем.

Название блюда… Хот-дог.

[Кухня] Хот-дог ручной работы Редкость: Нет Качество: B

Легкое блюдо, приготовленное путем засовывания сосиски в хлеб.

Это блюдо - результат погони за легкостью в еде, оно популярно среди молодежи.

Сытость +35

Повар: Анастасия

Похоже, я часто буду заниматься этим искусством, которое превращает несколько продуктов в одно блюдо.

Сытость +35, так и есть. Учитывая, что это то же самое, что и стейк, это отличный результат. Но кажется, что Сытость просто не сходится. Нужно проверить это позже.

Тем не менее, [Ускорение реакции], конечно, хорошая вещь. С ним я могу готовить блюда, которые требуют времени, например, бульон.

Давайте закончим работу по подтверждению и пойдем пополнять запасы овощей.

[Партия [Армия Кемонера] во главе с Рузебармом уничтожила Северного Босса. С этого момента Северный Босс будет ослаблен, а распределение восстановлено].

Дорогой мой, на этот раз это партия господина Рузебарма.

Армия Кемонера... Ну, сам человек - медведь. Он собирается создать гильдию?

С учетом этого, остается только Коатль.

Пора ужинать.

Давайте пока выйдем из системы.

http://tl.rulate.ru/book/40339/1884999