

Первое, что нужно сделать, это взять подходящую ветку с ближайшего дерева.

Затем достаньте разделочную доску и положите на нее амурского голяна. Первым делом нужно удалить слизь, а поскольку амурский голян слишком слизкий, используйте соль для удаления слизи.

Удалите чешую от хвостового плавника до головы. Затем поднимите жаберные крышки и отрежьте основание жабр. Таким же образом отрежьте другую сторону.

Следующим шагом будет удаление жабр и внутренних органов. Вставьте нож сзади, разделите брюхо и удалите голову. Затем выньте жабры и внутренние органы.

После этого я использовал воду, которую принес из гостиницы, чтобы очистить чешую, кровь и внутренности. Я также очистил разделочную доску.

Посыпьте амурского голяна солью и не забудьте посыпать солью и внутренности.

Это ключевой момент. Обычно я охлаждаю его в холодильнике, но я использую кубики волшебного льда, чтобы охладить его.

Если вы оставите его на некоторое время, вода выйдет наружу. Это и есть источник горечи в рыбе. Хорошо промойте водой.

Теперь пришло время нанизать рыбу на шампур. Начните с жабр и воткните шампур в нижнюю часть позвоночника, затем оберните позвоночник вокруг шампура.

Теперь осталось только приготовить рыбу на гриле. Если вы готовите дома, то лучше всего использовать слабый огонь. Если вы используете костер, то следует использовать длинное пламя. Причина того, что нельзя делать это на сильном огне или слишком близко, проста. Причина проста: оно сгорает слишком быстро. Если вы будете готовить слишком быстро, мясо не успеет прожариться до конца, и в итоге получится большой беспорядок. Затем закрепите шампур камнем и ждите продолжения. Ион любопытствует и спрашивает меня.

- Э, Эмм... разве не нужно его переворачивать?

Это очевидный вопрос, но здесь мы не должны этого делать.

- Я знаю, ты хочешь потрогать его, но ты не должна ничего делать. Если ты что-то сделаешь, то уронишь шампур.

Пока я готовил рыбу, Лили проснулась и бросилась ко мне.

- Ты готовишь! Это нечестно!

- Это нечестно, ты не можешь к этому прикасаться.

Ион предупреждает ее о том, что она услышала от меня. Мне кажется, она выглядит немного самодовольной. На все ушло пять минут. Обычно на это уходит около 30 минут, но это игра.

Вот готовый продукт,

Шампур из амурского гольяна: Редкость 2 Качество приготовления F

Эффект: 20% восстановления сытости, увеличение ловкости на 1 час (незначительное)

Это блюдо готовится путем тщательной подготовки амурского гольяна и приправы его солью. Оно менее горькое, чем обычное.

Выглядит как успех. Спасибо продавцу рыбы на моей подработке, который научил меня ее готовить. Теперь давайте попросим Ион съесть первое рыбное блюдо, чтобы отметить это событие.

- Можно мне поесть?

- Да, я изначально пришел сюда, чтобы порыбачить для тебя.

Когда я говорю это, Ион смущается... черт, так мило.

- Ти, тогда. Я съем это! Аум!

Ион откусывает кусочек. Открывает глаза и говорит то, что думает.

- О, это вкусно!

- Это хорошо.

Я испытал внутреннее облегчение, увидев Ион. Это был первый раз, когда я готовил амурского гольяна, и я был рад, что, кажется, все было в порядке, хотя я использовал тот же метод нанизывания на шампур, что и для лосося масу, чара и сардин.

- Ии...

- Не смотри так пристально, я дам его тебе.

- Я сделала это! Ааа!

Лили откусила кусочек.

- Вкусно, но немного горько?

Да. Ну, такова особенность этой рыбы.

- Да, она немного горькая. Она определенно немного горькая, но я могу ею наслаждаться.

У Ион небрежное лицо. То, что ты можешь есть горькую рыбу, позволяет тебе чувствовать себя взрослой, верно?

После этого мы продолжили рыбалку. Возможно, это был эффект моего рыболовного мастерства, но я начал ловить рыбу за короткое время. Но все они были амурскими гольянами. В итоге я поймал всего около 10 штук. Теперь, когда мой навык рыбалки вырос, что мне делать?

Имя Такуто Призыватель Уровень 15

[Жизнеспособность] 24

[Магическая сила] 54

[Сила] 17

[Защита] 10

[Ловкость] 15

[Сообразительность] 32

[Навыки]:

[Без оружия] Уровень 5

[Удар ногами] Уровень 6

[Посох] Уровень 6

[Магия призыва] Уровень 10

[Алхимия] Уровень 4

[Горное дело] Уровень 6

[Разборка] Уровень 7

[Оценка] Уровень 7

[Идентификация] Уровень 4

[Магия ветра] Уровень 5

[Магия огня] Уровень 6

[Магия земли] Уровень 5

[Магия воды] Уровень 5

[Темная магия] Уровень 5

[Светлая магия] Уровень 5

[Магия молнии] Уровень 2

[Магия взрыва] Уровень 2

[Магия дерева] Уровень 2

[Магия льда] Уровень 2

[Магия пространства и времени] Уровень 2

[Чтение] Уровень 4

[Кулинария] Уровень 7

[Кормление] Уровень 3

[Рыбная ловля] Уровень 1 - Уровень 5

- Что-то случилось? - спрашивает Ион.

- Нет, я пытаюсь придумать хороший способ приготовить амурского гольяна.

- А шампур не годится?

- Неплохо, но если у тебя есть блюдо получше, не хочешь попробовать?

- Эх... мне это интересно, но неужели это так легко придумать?

- Трудно придумать что-то совершенно новое.

Но это в игре, не совсем то же самое, что в реальности. Должен быть способ избавиться от запаха, используя реальные методы приготовления... Сейчас у меня есть мясо кабана, куриные бедра, яйца, соль, мед и амурская мелюзга. Что я могу сделать с этой... амурской мелюзгой... амурской мелюзгой... маслом?

- А! У меня есть идея!

- А? Ты уверен?

- Мне придется попробовать, чтобы узнать, сработает ли это, но попробовать стоит. У меня есть немного куриных бедер.

Я уверен, что смогу приготовить оба блюда. Давайте попробуем! Давайте готовить!

Прежде всего, подготовьте амурского гольяна так же, как и раньше. Затем разрежьте его на три части и положите мясо в миску. Вместо пестика и ступки я использовал деревянную ветку для измельчения рыбы. В результате получилась густая рыбная паста. Возьмите ее руками и придайте ей круглую форму. Наконец, проткните рыбную пасту деревянной веткой и запеките ее. Да, это.

- Что... это?

- Это блюдо называется цукунэ. Я подумал, что если приготовить кусочки рыбы напрямую, то запах исчезнет. Кстати, в оригинале это блюдо готовится из курицы.

- Мясо!

Лили отреагировала на слово «курица». Это все то же самое... и почти готово.

Цукунэ из амурского гольяна: Редкость 2 Качество приготовления F+

Эффект: 15% восстановления сытости, увеличение ловкости на 1 час (незначительное)

Это блюдо готовится путем измельчения и запекания филе и пасты из амурского гольяна. В качестве приправы используется соль.

Я рад, что это признано цукунэ.

- Вот, готово. Попробуйте. Оно горячее, так что будьте осторожны.

- Да! Итадакимасу. Нуи...хуи...аи. Горячее!?

Ион могла подумать, что она охладила его как следует, но, похоже, внутри он был горячим.

- Хаху... а, мне кажется, что он менее пахучий, чем раньше! Это вкусно.

Кажется, это успех.

Лили и остальные потупили взоры. Вам не нужно этого делать, я все сделаю как надо, просто подождите меня. Кроме того, я готовлю цукунэ, сочетание цукунэ амурского гольяна и курицы.

Я тоже его ел, но у всех были разные вкусы, и они были восхитительны. И в результате вкусы всех также разошлись.

Лили и Котецу предпочитают курицу, в то время как Ион предпочитает амурского гольяна, а Грей и Конохи - смесь. Грея и Конохи больше интересовала рыба. Они гурманы. И поскольку я много чего приготовил, мой кулинарный навык улучшился.

Имя Такуто Призыватель Уровень 15

[Жизнеспособность] 24

[Магическая сила] 54

[Сила] 17

[Защита] 10

[Ловкость] 15

[Сообразительность] 32

[Навыки]:

[Без оружия] Уровень 5

[Удар ногами] Уровень 6

[Посох] Уровень 6

[Магия призыва] Уровень 10

[Алхимия] Уровень 4

[Горное дело] Уровень 6

[Разборка] Уровень 7

[Оценка] Уровень 7

[Идентификация] Уровень 4

[Магия ветра] Уровень 5

[Магия огня] Уровень 6

[Магия земли] Уровень 5

[Магия воды] Уровень 5

[Темная магия] Уровень 5

[Светлая магия] Уровень 5

[Магия молнии] Уровень 2

[Магия взрыва] Уровень 2

[Магия дерева] Уровень 2

[Магия льда] Уровень 2

[Магия пространства и времени] Уровень 2

[Чтение] Уровень 4

[Кулинария] Уровень 7 - Уровень 8

[Кормление] Уровень 3

[Рыбная ловля] Уровень 5

Интересно, могу ли я еще что-нибудь сделать с амурской мелюзгой, если есть одна вещь, которая меня интересует... это рыбный соус. Это рыбный соус, сделанный путем ферментации рыбы. Вы можете не быть знакомы с ним в Японии, но вы, возможно, слышали о «нам пла». Это типичный рыбный соус, используемый в тайской кухне.

Его легко приготовить, просто положите рыбу и соль в герметичный контейнер и оставьте там. На самом деле его изготовление занимает более года, а запах, когда вы его достаете, говорят, очень сильный, но он значительно расширяет диапазон блюд, которые вы можете приготовить без рыбного соуса. Соевый соус - отличная вещь. Надо будет попробовать.

<http://tl.rulate.ru/book/47240/2065961>