

- Так вот как выглядит ресторан.

- Атмосфера в каждом ресторане разная, но все они такие. Давай войдем.

- Ладно.

По настоянию Тиффаны Юри кивнул и последовал за ней. Она привела Юри в ресторан в простом стиле «Павильон лесной тени», который казался фантастической версией семейного ресторана. Здание и украшения были простыми, но чистыми и уютными. Из окон открывался прекрасный вид на внутренний двор - солнце, деревья и нежные тени.

Табличка с надписью «Закрыто на весь день» показалась немного грустной.

- Хэй, Аргус дома? - крикнула Тиффана, и из глубины ресторана, который, вероятно, был кухней, вышли мужчина и девушка. У обоих были каштановые волосы и зеленые глаза, мужчине было около 25 лет, а девушке - меньше 20. Их сходство, вероятно, означало, что они были братом и сестрой.

- О, добро пожаловать, Тифа.

- Добро пожаловать, Тифа-ни.

Старший брат Аргус и его сестра Сьерра - дети владельца «Павильона лесной тени». Сьерра была очень хорошенькой и помогала в лавке отца, а их мать держала гостиницу «Сумеречный павильон» по соседству, где Аргус выполнял тяжелую ручную работу. Однако сейчас Аргус был одет в фартук, как шеф-повар.

- Юри, это Аргус и Сьерра, временный владелец и официантка «Павильона Лесной тени».

- Тифа, не называй меня временным владельцем...

- Разве это не временно? Как поживает твой отец?

- Его рана в порядке, но пройдет несколько месяцев, прежде чем он полностью восстановится.

- Это все потому, что он сам настоял на том, чтобы достать ингредиенты, несмотря на свой возраст.

Аргус пожал плечами, а Сьерра надула щеки. У них была причина так говорить. Их отец, владелец «Павильона лесной тени», был любителем приключений и эксцентричным поваром, который сам собирал ингредиенты. Но неделю назад он получил травму, и ресторан пришлось

закрыть.

Аргус и Сьерра пришли на помощь, но возникла проблема... Аргус умел готовить только простую еду для персонала, Сьерра отлично принимала и подавала заказы, но во время подготовки у нее активизировался особый навык и вместо еды она создавала таинственные вещества. И братья и сестры были обеспокоены тем, как управлять этим рестораном.

Вот почему Тиффана привела сюда Юри, надеясь, что он сможет им помочь.

Юри выслушал их. Старший брат обладал кулинарными способностями ниже среднего, в то время как сестра создавала сцену преступления, когда готовила. Таким образом, единственный выбор для сестры был в том, чтобы продолжать быть официанткой, и позволить брату работать шеф-поваром. Юри нужно было придумать меню, с которым справился бы даже этот старший брат.

Юри с самого начала отклонил просьбу Тиффаны, так как чувствовал, что его домашнюю кухню нельзя подавать в ресторанах. Несмотря на восторженные отзывы членов базы, он отказывался сдвинуться с места. Для Юри его нормальная домашняя кухня не могла быть подана платежеспособным клиентам.

Однако Тиффана сказала с улыбкой:

- Домашняя кухня - это именно то, что нам нужно.

«Павильон лесной тени» был экономичным семейным рестораном, где подавали не изысканные деликатесы, а простую домашнюю кухню. Разница была в том, что цена была дешевой, а одежда и статус их клиентов не имели значения, здесь мог обедать кто угодно. Так решил шеф-повар, который раньше был авантюристом.... Он хотел, чтобы новые авантюристы, которые были бедны, тоже ели нормальную еду.

Поэтому Тиффана надеялась, что Юри сможет научить Аргуса готовить что-то из его домашней кухни. Поскольку Аргус обладал посредственными кулинарными навыками, меню должно быть простым, ингредиенты дешевыми, не требовавшими слишком больших усилий, и по возможности все должно быть сделано накануне вечером. Что было совершенно неразумной просьбой.

- Я порекомендую вам донбури.

- Донг були?

- Донбури - это блюдо из моего родного города, вам просто нужно зачерпнуть рис в миску и добавить основное блюдо сверху, это очень просто. В зависимости от блюда, которое вы добавляете сверху, может быть довольно много разновидностей. И самое главное - меньше

будет грязной посуды.

(Донбури — японское блюдо, получившее своё название по посуде, в которой подаётся. Чаша донбури вмещает около двух стандартных порций риса, поверх которого кладутся различные добавки: мясо, рыба, яйца, овощи или какой-либо другой гарнир. По сути является разновидностью японского фастфуда.)

Когда Сьерра услышала, что посуды для мытья будет меньше, ее глаза засияли. Если будет много тарелок и блюд, то потребуется много времени, чтобы вымыть их, что повлияет на скорость оборота стола. Она работала с отцом в «Павильоне лесной тени» в прошлом, и мытье посуды было в основном ее обязанностью. Так что уменьшить количество посуды, которую ей приходилось мыть, было просто находкой.

- Донбури можно подавать с миской супа, наполненного овощами, нарезанных тонкими ломтиками, так можно использовать овощи, которые выглядят менее привлекательно... Они обычно дешевле.

- Добавлять овощи в суп?

- Да, добавьте достаточно, чтобы сделать из него гарнир, и вкус будет лучше, если время от времени добавлять в него фарш.

В обычном супе не так уж много ингредиентов, так что Аргусу и Сьерре было трудно себе это представить. Но поскольку донбури был основным блюдом, Юри чувствовал, что тарелка овощного супа будет более сбалансированной с точки зрения питательности. Он решил оставить расчеты стоимости экспертам.

Было так много всего, что нельзя объяснить словами, поэтому Юри начал готовить еду.

Раньше он готовил яичный донбури, который заслужил похвалу Тиффаны, и был под силу ученикам на базе. А при правильной приправе даже дешевое мясо будет вкусным. Какое мясо использовать, можно было решить на месте, например яичный донбури был бы хорош с мясом Гадюки, Орка, Бизона или Большой Лягушки.

Сегодня он собирался использовать орочью корейку, которую Аргус купил раньше. Юри чувствовал, что это мясо высокого класса, но мясо монстров в этом мире было дешевым, так что даже простолюдины могли себе его позволить. За исключением редких монстров, мясо было не слишком дорогим, так как монстры могли появиться в любой момент. Юри разрезал мясо на кусочки и подумал о покупке мяса, которое будет хорошо смотреться в его следующей поездке по магазинам.

Он также принес ламинарию, чтобы приправить мясо, и начал с ее замачивания в кастрюле. Он хотел продвигать восхитительный вкус бурых водорослей. Аргус и Сьерра ничего не знали о сухих водорослях и поначалу были в замешательстве, но, попробовав их, стали приверженцами

этого продукта. Их воспитывал отец, который был шеф-поваром, поэтому у них было развито острое чувство вкуса... Что делало еще более загадочным вопрос, почему кулинарное мастерство Сьерры оказалось таким низким.

- После приготовления бульона, пожалуйста, вычерпайте водоросли. Выбрасывать их не нужно, поэтому вы можете нарезать их кубиками и добавить в суп. Что касается мяса, я использую соевый соус, сахар и вино, чтобы добавить сладкий и соленый вкусы. Вы можете настроить его по своему вкусу, но я предпочитаю этот, и посетителям, вероятно, он тоже нравится.

- Еда, которую ты приготовил для меня в прошлый раз, была очень вкусной.

- Спасибо, Тиффана.

Аргус продолжал кивать и делать заметки, в то время как Тиффана отвечала с улыбкой. Она уже раньше ела яичный донбури (с мясом Большой Лягушки), так что ее слова имели вес. А так как мясо орка вкуснее, чем мясо Большой лягушки, то и сегодняшний донбури должен быть вкусным.

Юри готовил иначе, чем раньше, он начал с того, что обжарил лук вместе с мясом, так было легче сделать несколько порций. Пока мясо готовилось, он занялся супом - добавил нарезанные кубиками водоросли и все виды овощей, кроме лука и картофеля, так как лук уже использовался в донбури, и у него были другие планы относительно картофеля. Добавив в суп побольше моркови, капусты и грибов, он приправил его перцем и соевым соусом. Поскольку это был суп, который дополнял донбури, он, естественно, был более японским по стилю.

Прежде чем накрыть кастрюлю крышкой, Юри попросил Аргуса попробовать суп. В итоге попробовали все трое и все были тронуты тем, как он хорош на вкус.

- При приготовлении донбури одну порцию мяса с подливкой переложите в отдельную кастрюлю, а после того, как она сварится, добавьте яйцо и разогрейте.

- Насколько хорошо должны быть приготовлены яйца?

- У каждого есть свои предпочтения, я предпочитаю, чтобы мое было более жидким, и выключаю огонь после того, как яйцо достигнет этой стадии, позволяя остаточному жару готовить его дальше, - сказал Юри, быстро готовя яичный донбури. Тиффана попросила брата и сестру заранее приготовить рис, так что он все еще был горячим. Юри добавил сладко-соленое мясо и яйцо на дымящийся рис, который должен быть идеальным, если только он не ошибся с приправой.

Юри приготовил только один донбури для пробы, но приготовить только одну порцию супа было трудно. Семья Аргуса позаботится об остатках еды, так что все было в порядке.

Брат и сестра были тронуты, когда попробовали дымящийся донбури и суп, наполненный ингредиентами. Юри оставил Тиффану болтать с ними, пока мыл картошку. Он тщательно отмыл клубни и удовлетворенно улыбнулся, когда вся грязь была убрана.

- Юри, это невероятно вкусно... Что ты делаешь?

- О, я подумал, что было бы неплохо иметь другой гарнир, кроме донбури и супа.... порция для тех, кто действительно голоден...

- ...Так ты моешь картошку?

- Совершенно верно, - сказал он с улыбкой, выковыривая ростки картофеля и нарезаая его длинными полосками. Чтобы быть более точным, он разделил их как можно более равномерно. Затем он положил нарезанный картофель в кастрюлю с горячим маслом... чтобы сделать картофель фри.

Поскольку картошки было очень много, Юри решил добавить гарнир. Несмотря на то, что остальные смотрели на него широко раскрытыми глазами, он продолжал жарить картошку. Когда он готовил такое на базе, члены клана разделились на фракции любителей кожуры и противников. Но чтобы облегчить жизнь Аргусу, который имел посредственные кулинарные навыки, Юри решил оставить кожуру.... В конце концов, если его работа с ножом не была хорошей, очищение картофеля заняло бы неожиданно много времени.

Он вытряхнул жареные дольки на ситечко. Хозяин здесь тоже готовил жареную еду, и у него был полный набор кухонных инструментов. Юри подумал: «Я действительно хочу эту миску, которая идет с ситечком», когда он поджарил еще дольки и добавил щепотку соли. Он добавил соль, чтобы вкус не был слишком мягким, но если картофель фри станет популярным, он надеялся посыпать их некоторыми специями.

- Ладно, картофель фри готов, пожалуйста, попробуйте.

- Ой, это жареная картошка?

- Вы добавили только соль? Если нужно просто нарезать его, не снимая кожуры, то я тоже могу помочь.

- ...Не подходи близко к приправам и ингредиентам, Сьерра.

- Заткнись, брат!

Они ссорились, поедая картофель.

- Восхитительно!

Они набивали рты до тех пор, пока их щеки не надулись, удивленные тем, что картошка может быть жареной. Весь процесс состоял в том, чтобы просто вымыть клубни, выковырять ростки, нарезать их на соответствующие ломтики, обжарить во фритюре, а затем посыпать солью. Только жарка была немного трудновата, но с практикой это станет легче, и много картошки можно будет сделать за один раз. Картофель хорошо сочетался с пивом и был отличной закуской для детей. Брат и сестра отлично провели время, поедая их.

После этого «Павильон лесной тени» тихо открылся вновь, и дела шли, как обычно, отлично.

Донбури

<http://tl.rulate.ru/book/51335/1354906>