

Когда мы пришли на кухню, там никого не было.

Теперь я собираюсь показать как это работает, но Берта останавливает меня со словами "Я позову помощника повара" и ушла.

Разве это не жалкое зрелище... что я говорю? Я становлюсь похожей на Вирбеля.

Хотя я это не сказала в слух, я должна быть осторожна, потому что это будет беспечным с моей стороны.

□Оку-сама, простите, что заставил Вас ждать□

Ех?... Главный шеф-повар?

Почему-то передо мной стоит шеф-повар.

Есть Курт и Демион, с которыми я знакома благодаря Берте.

Она, ведь пошла звать помощников повара?

Когда я посмотрела на Берту, то заметила, что она смотрит на меня, с извиняющимся выражением лица.

□Оку-сама, я слышал, что Вам нужна помощь в готовке. Мои способности готовки плохи, но я буду стараться!□

...Нет, ты главный шеф-повар, разве нет?

Вы помощник? Это странно, правда?

□Картофельный крахмал, который дал мне Демион, на днях, был фантастическим! Использование пшеничной муки как загуститель... всегда оставляет вкус муки и она становится белыми комками. Однако... Этот картофельный крахмал может увеличивать объём, не влияя на вкус и цвет. Я был удивлён! Нет. Кроме того, я слышал, что пирог под названием "Mille sгere" был превосходным! Я завидую! По скольку я, по своей природе заинтересован в готовке, то я просто не могу упустить возможность увидеть новое блюдо, которое впишут в историю! Пожалуйста, используйте меня как помощника!□

Он говорил это с волнением.

Он на кого-то похож... когда я смотрю на Беккера, у него жуткая улыбка, когда пахнет новым продуктом.

□Итак, тогда я буду полагаться на вас. Сегодня мы будем показывать как надо взбивать□

Было бы хлопотно отказываться от помощи шеф-повара.

Шеф-повар смотрит с серьёзным выражением лица на венчик и спрашивает.

□Понятно... Как этим пользоваться?□

□Прежде чем я объясню, знаете ли вы, что самое главное при готовке сладостей?□

Когда я спрашиваю, то я смотрю на помощников повара, Курт робко отвечает.

□Я думаю, что это использовать много сахара!□

Ах, правильно, не так ли? Вспоминая мое предыдущее существование (Амалия), она тоже так думала.

Ничего плохого, в ответе Курта, нет, в этом мире большинство думает также.

В этом мире цена на сахар большая, сахар это предмет роскоши.

□Я вижу, что Курт считает, если добавить много сахара, то это станет вкусным?□

□Нет, в пироге, который сделала оку-сама, использовалась умеренное количество сахара, благодаря этому открылись вкусы и других ингредиентов□

Не смотря на давление, Курт серьёзно обдумал свой ответ.

Шеф-повар, который услышал это, внезапно заговорил.

□Ясно, до сих пор всё, что мы делали, это не задумываясь добавляли в сладости много сахара. Тем не менее, это привело к подавлению вкуса других ингредиентов... Подумать только, что я с многолетним опытом не осознал это... Я провалился как шеф-повар... □

Шеф-повар опустил голову и упал на колени.

Ех, нет, тебе не нужно так сильно преувеличивать, ато я волнуюсь...

Шеф-повар держится за свою голову и жалуется на свою глупость.

Он сделал обстановку панической словами □Я уйду в отставку как шеф-повар!□

Ех?! Это нехорошо, подожди немного!

□Почему вы так жалуетесь? Я считаю, что это отличная вещь□

□Оку-сама?□

Когда я говорю, шеф-повару, который опустил свою голову и плачет, он поднимает свою голову и смотрит на меня с озадаченным выражением лица.

□Разве, изучение новых вещей это плохо? Разве ты не станешь более великолепным шеф-поваром после их изучения?□

□Оку-сама... да... это правильно! У меня нет времени на депрессию! Я чувствую радость и волнение, от того, что ещё я могу узнать! Как же я благодарен!□

Шеф-повар мгновенной поднимается и его глаза сверкали, как у ребёнка.

Все смотрят на меня с улыбкой облегчения, после того, как я поговорила с шеф-поваром.

Мне кажется, что чувства окружающих, ко мне, смягчилось за короткое время.

Атмосфера, где люди с испугом, смотрят на меня, не очень хорошо влияет на ребёнка.

Для Вирбеля важна спокойная обстановка.

□Теперь, возвращаясь к теме разговора, самое главное в приготовлении сладостей, это должная подготовка. Не важно какое блюдо вы готовите, но есть большая разница, если вы делаете сладости без подготовки□

□Я понимаю□

Все кивают с серьёзным выражением лица.

□Хотя я говорю о подготовке, это всего лишь фундаментальные вещи. Подготовка и взвешивание ингредиентов, выбор правильной муки, нагревание духовки и остывание ингредиентов до комнатной температуры □

□Остужать до комнатной температуры, верно?□

□Да, каждый ингредиент имеет разную температуру, разница может привести к тому, что один из ингредиентов сгорит при готовке□

Все выпускают голос восхищения.

Даже люди, которые не связаны с кухней, внимательно слушают.

Сверкающие глаза Бекера пугают!

Объясняя какие ингредиенты нужны, я прошу кого-то подготовить их. Шеф-повар немедленно ушел, чтобы принести эти ингредиенты.

□Шеф-повар! Мы подготовим их!□

□Что ты такое говоришь?! Я ведь помощника повара! Это моя работа!□

□Нет, правда, дайте, это сделать нам.□

Курт и другие почти до слез умоляли шеф-повара, чтобы они подготовили все необходимые ингредиенты, в конце концов, он не охотно сдался.

□Пропустите муку и соль через это сито... и встряхните, затем отделите яичный белок от яичного желтка□

Сито... это, конечно то, что я просила, Бекера, сделать.

Я думаю, что я смогу взбить яйцо, даже не отделяя белок от желтка, но я считаю, что, если я их буду взбивать по отдельности, то так вероятность неудачи мала.

Если я знаю, какие ингредиенты нужны и их количество, то я могу сделать некоторые обычные сладости.

□Теперь мы используем венчик. Прямо сейчас я собираюсь испечь пирожное, но мне нужно смешать яйцо с воздухом, чтобы оно поднялось. Этот венчик способен легко взбить тесто и сделать его воздушным.□

Шеф-повар добавляет сахар в яйца и быстрыми движениями руки, начинает взбивать их.

□Это потрясающе! Я никогда не думал, что яйцо может превратиться во, что-то подобное...□

Яичный желток и яичный белок были полностью взбиты и превратились в бизе.

п.п: я не знаю как это можно назвать, но то что у него получилось на картинке, если кто-то знает как это называется, пишите. исправил, спасибо читателю с ником "Rington" Большое тебе спасибо!

□Ох~ Это уже выглядит восхитительным...□

□Красиво...□

Демион, ты не должен это есть!

И Берга, ты плачешь? Красивый? Это простое яйцо, ты понимаешь?

Ну это может наглядно показать полезность венчика.

Ух, всё, что осталось сделать, это перемешать всё с мукой, смазать противень маслом и поставить в печь.

□Оно действительно поднялось...□

Курт бормочет увидев готовое тесто.

Шеф-повар на столько впечатлён, что потерял дар речи.

□Хорошо пахнет~□

Одна из горничных говорит, это радостным голосом.

Если они останутся такими, они будут бесконечно смотреть на тесто, поэтому я даю им не больше инструкции.

□Хорошо, теперь, когда тесто остыло, давайте использовать свежий крем□

Как я уже сказал, тесто было покрыто кремом и закачено.

Глядя на завершённый рулет с кремом, все снова издают голос восхищения.

□Какое прекрасное, благородное появление ... это высшее сияние божьих чувств ...□

Шеф-повар, я тебя не понимаю.

Рулет с кремом не сияет?

Похоже, что восхищение рулете с кремом, закончиться в ближайшее время.

Мы съедим его, когда Вирбель придёт домой, хотя~

<http://tl.rulate.ru/book/5828/111337>