

Глава 200 - Я остановился на Шиогама.

На обратном пути я задумался, что приготовить. Даже когда мы подошли к нашему дому, я не мог определиться. В основном потому, что это была наша последняя ночь в этом доме с роскошной кухней. Я хочу попробовать приготовить что-то, что обычно не могу приготовить в дороге. Более того, я хочу приготовить что-нибудь, что мы могли бы съесть и на улице. Итак, что-то экстравагантное, но завтрак должен быть быстрым, потому что нам нужно уезжать отсюда завтра рано утром. Подумав об этом, я остановился на Шиогама Яки, выпечке с солёной коркой. Прошло довольно много времени с тех пор, как я это готовил, и только один раз. Но попытаться ещё раз, казалось хорошей идеей. Хотя должен признать, что приготовленное мной блюдо закончилось неудачей.

Я тогда готовил свинину и делал всё по рецепту, но мясо оказалось слишком соленым, вместо обещанной идеально пропеченной сочности. Я редко ошибался в своих рецептах, так как я довольно старательно следую инструкциям, а в тот раз использовал Интернет, чтобы разобраться. В сети действительно ничего особенного не было, но я нашёл один рецепт, который требовал, чтобы мясо сначала завернули в капусту или листья салата, а затем засолили, чтобы мясо не вступало в прямой контакт с солью. Принимая во внимание мою предыдущую неудачу, я решил, что на этот раз я увеличу шансы на успех! Вместо свинины возьмём мясо кровавого быка!

Итак, с рецептом решили, пора пойти за ингредиентами в [Net Super]. Сначала крупная соль, чёрный перец и свежий розмарин. Ладно, пора за работу.

Во-первых, я слегка бланширую очищенные от кожуры капустные листья. Бланширование смягчит листья. Чтобы сделать это эффективно, лучше сначала прокипятить часть стебля листьев, а затем постепенно опускать верхушки для большей однородности. Если стебли капусты после бланширования всё ещё достаточно твёрдые, их можно обрезать, прежде чем использовать для обертывания мяса. Пока листья капусты охлаждались после горячей ванны, я вручную смешал яичные белки с крупной солью, пока они не стали пенистыми и не держали свою форму. Я должен угадать количество соли и яичного белка, которое нужно использовать, в зависимости от количества мяса, которое я использую. Ну, для таких случаев лучше перебощить.

Тем временем, чтобы приправить мясо кровавого быка, я натер его хорошей солью с большим количеством измельчённого чёрного перца и раздавил немного свежего розмарина рукой по мясу. Наконец, я завернул мясо в охлаждённые и размягчённые капустные листья.

Я приготовил основу, выложив на поднос соленую корочку шиогама. Я позаботился о том, чтобы пространство было немного больше, чем мясо, которое я собирался испечь. Наконец, мясо, завернутое в капусту, я поместил на соль, прежде чем полностью покрыть мясо шиогамой, убедившись, что покрыт каждый кусочек завернутого в капусту мяса.

Шиогаму нужно запекать при температуре 200 градусов по Цельсию. Как удобно, здесь на кухне также установлена печь всё-в-одном, как и у меня. Я достал свою волшебную печь и поставил её на пустом месте на кухне. С двумя волшебными печами я могу испечь 6 больших

кусков кровавого быка с солёной коркой за один раз! Хо-хо-хо, хотя, казалось, что это много, я планирую убрать лишнее испечённое мясо в своё хранилище предметов на чёрный день. Что касается времени, то я не совсем уверен, так как это было мясо другого мира, да и то большими частями. Я решил просто жарить его. Когда на кухне стало хорошо пахнуть, я выключил духовку.

[Хорошо, этого должно быть достаточно.] - Я открыл дверцы, но оставил Шиогама Яки в духовке, чтобы оно запекалось на остаточном огне, пока я готовил соус.

Мясо и так должно быть хорошим, но я чувствовал, что горчичный соус добавит ему больше вкуса. Чтобы приготовить соус, я набрал большое количество хорошей горчицы с небольшими зёрнами и смешал её с небольшим количеством мирина и соевого соуса на сковороде. Затем я дал ему покипеть на слабом огне, помешивая, пока смесь не загустеет. В качестве финального штриха я добавил немного оливкового масла на поверхность соуса, когда он немного остыл.

Я попробовал немного, чтобы проверить на остроту. Хм, неплохо. Наконец, я вынул один из противней с мясом с соленой коркой и поставил его на стол. Время для большого открытия. Рукояткой ножа раскалываю соленую корку. Немедленно запах трав заполнил кухню. Всё идёт нормально. С капустных листьев я снял корку соли, и увидел серую поверхность. Ну, поскольку это говядина, она будет выглядеть серой при приготовлении, если её не обжарить. Я призывал себя не унывать и отрезал кусок своим мифриловым кухонным ножом. Внутренняя часть была светло-розовой, поэтому я осторожно положил мясо в рот и ...

[Ого, вкусно!]

Хехехе, запах трав действительно пронизывал нос, и вместо солёного вкуса это было больше похоже на то, что соль сохранила влажность мяса и сделала его очень нежным. Похоже, температура и время были подобраны достаточно хорошо. Это должно быть неплохо. Моя Шиогама Яки на этот раз имело огромный успех. Как сказано в рецепте, секрет был в капустных листьях.

Я нарезал его кусками для своих товарищей и красиво разложил на их новых тарелках. Хо-хо, давай сначала попробуем без соуса. Я отрезал себе несколько кусочков и отложил остальную часть Шиогама Яки, понимаете, на тот случай, если кто-то решит войти и проглотить их или что-то в этом роде. Я положил тарелки с мясом на тележку и покатил её к своим голодным товарищам:

[Простите за ожидание ~]

[Я устал ждать], - проворчал Фер.

[Извини, извини, так как это наша последняя ночь здесь, я подумал, что полностью использую эту роскошную кухню, чтобы приготовить что-нибудь вкусненькое], - с этими словами я поставил тарелки с дымящимся мясом перед своими товарищами.

[О, так вкусно выглядит.]

[Да, да, пахнет очень хорошо.]

[Мясо выглядит очень красиво ~]

[Я думаю, что сегодня я неплохо поработал, так что кушайте!]

Все начали пробовать мясо.

[Ух, это очень вкусно], - Фер начал пожирать мясо, разрушая красивый узор, который я сделал.

[Так нежно, так вкусно!] - Дора держался за щеки, пока ел.

[Мясо действительно очень хорошо пахнет, действительно очень вкусное ~]

Ну, на самом деле это розмарин. Похоже, использование свежего розмарина было хитом. Что ж, хотя солевые корки могут быть довольно неприятными, похоже, оно того стоит. Хорошо, я тоже попробую. О, да, да, вот и всё. Сочное, мягкое и вкусное. Думаю, я мог бы съесть всё это. Я так рад, что на этот раз всё получилось правильно. Хм, думаю, орк или птица были бы восхитительны, если запекать их с солью. Поскольку мы направляемся в Верулеан, попробуем приготовить и Шиогама Яки из рыбы.

[Ещё!] - Да, да, я вынул весь Шиогама Яки из своего хранилащ предметов. Хехехе, наслаждайтесь визуальным эффектом ещё не открытой соляной корки.

[О, что это за штука?] - Фер с любопытством осмотрел вещь.

[Мясо, которое ты ел, находится внутри. Смотри, сначала я раскалываю соль рукоятью ножа,] - я бил Шиогама Яки своим ножом, пока он не треснул. - [Смотри, ты видишь пар, выходящий из трещины? Мясо, запечённое внутри, получается сочным и нежным.]

[Ясно, хорошо, на этот раз отрежь мне толстый кусок мяса.]

[Толстый, звучит хорошо! Эй, я тоже хочу толстый кусок!]

[И я тоже ~]

Эй, я объясняю уникальный процесс приготовления этого блюда, и всё, что вас волнует, это еда? Ах хорошо... По их приказу, я отрезал им от толстые куски и намазал их горчичным соусом.

[О, это острое блюдо очень хорошо сочетается с этим мясом. Ух, очень вкусно.]

[Ты прав, оно немного острое, но именно поэтому вкусное.]

[Немного жжёт, но я в порядке. Это вкусно ~]

Похоже, соус понравился всем. Хм, мне тоже стоит попробовать. О, это действительно хорошо сочетается! Зернистая текстура соуса, а также пряности, действительно подчеркивали вкус говядины.

[Фу ~ я больше не могу есть], - сдался Дора, съев половину большого куска мяса. Ах, похоже, два куска - это слишком много для маленького дракона.

[Я съем это за тебя ~] - Естественно, этого было недостаточно для...

[Ещё!]

Да, да, я раздал каждому по два больших куска мяса. Ах, но поскольку все сегодня так много работали, каждый заслуживает десерта. Посмотрим, я открыл [Net Super] и просмотрел меню Фуцзия. Хорошо, возьмём целый клубничный пирог размера С для Фэра. Для Доры я выбрал клубничный и банановый пудинг с мороженым, а также слоёный пудинг со сливками. Наконец, для моей любимой Суи я выбрал целый торт - шоколад с большим количеством фруктов.

[Поскольку сегодня все усердно работали, пожалуйста, возьмите это.]

[Ух], - как и ожидалось, Фер ответил сдержанным «ух», как обычно, но выглядел он действительно счастливым. Остальные тоже были очень довольны своим угощением. Что касается себя, я потратился немного, купил себе дорогой пакетик с кофе и устроился ждать, пока кофе наполнит мою новую кружку. Иметь дом было действительно комфортно. Так как у нас много денег, мы могли бы также снять дом в Верулеане.

<http://tl.rulate.ru/book/6112/1308563>