

Глава 215 - Наслаждайтесь днями барбекю в полной мере!

На следующее утро я начал день с легкого завтрака, в то время как Фер и остальные ели мясо, мясо и еще немного мяса.

Я уже сказал им, что у нас на обед будет шашлык из морепродуктов, поэтому я не хочу сейчас перегружать свой желудок.

Поскольку я оставил моллюсков в соленой воде на ночь, песка в них не должно быть. Креветки можно жарить на гриле в том виде, в каком они есть. Крабы были действительно огромными, ноги были такими длинными и большими, что мне приходилось ломать их по суставам и готовить по отдельности. Это напомнило мне время, когда у нас были паучьи лапы. Не могу дождаться, чтобы увидеть, чем все это закончится.

Что касается рыбы, то у меня есть Салкен, похожий на лосось. Я нарезал толстое мясо Салкена на куски, собираясь приготовить мисо на гриле. Из-за размера рыбы разрез был довольно неровным, и мне стыдно видеть, сколько мяса осталось на костях. А, ладно, я просто брошу их в суп или что-то в этом роде, потом. Думая позитивно, я неуклюже разделал еще четыре рыбы для нашего обеда-барбекю.

А теперь давайте возьмем овощи.

[Net Super], сегодня я снова буду скупляться ~

На моем последнем барбекю я так наслаждался овощами, что в этот раз я взял их больше. Грибы шиитаке, перец, спаржа и кукуруза. Я мог бы поджарить грибы и перец в фольге. О, лук и морковь тоже должны быть замечательными на гриле.

Пока я просматривал эти два предмета, я заметил несколько грибов эноки. Эй, они вкусные жареные! Кроме того, они очень дешевые и могут использоваться в любом блюде. Хорошо, возьмем их побольше.

Ой, чуть не забыл о самом важном, о фольге. Давайте возьмем несколько рулонов.

Теперь, когда я купил все необходимые овощи, следующим шагом будет их подготовка для гриля. Ну, перец и кукурузу можно было бы просто выложить на гриль в том виде, в каком они есть. Тем более что кукуруза, которую я купил, все еще была красиво заправлена в листья.

Я отрезал стебли грибов шиитаке, порезал спаржу и очистил лук и морковь. Я планирую приготовить эти овощи на гриле. Я буду готовить стандартный японский гриль из фольги мисо с Салкеном. Что касается Рыбы Тирана, я собираюсь приготовить её на гриле со смесью лимона, масла и соевого соуса.

Поскольку очень сложно разделить, какие овощи с каким продуктом готовить, я решил просто нарезать все на ломтики и распределить одинаковую комбинацию овощей для всех блюд. Сегодняшняя овощная комбинация состоит из нарезанных грибов шиитаке, лука, моркови и перца. Я также отрезал твердые концы грибов эноки и разделил их на более мелкие.

Чтобы приготовить салкен на гриле: сначала нужно нанесите тонкий слой сливочного масла на фольгу, положить лук, а затем кусочек салкена. Посыпать солью и перцем. Я покрыл рыбу грибами шиитаке, морковью, перцем и грибами эноки, посыпал все приправой из мисо, сахара, саке и мирина. В качестве последнего штриха добавим небольшой квадрат сливочного масла в середину овощей, прежде чем все это завернуть в фольгу.

Порции, предназначенные для моих больших друзей-едоков, содержали гораздо более крупные куски рыбы.

Жареная на фольге рыба-тиран с лимонно-сливочно-соевым соусом была приготовлена почти так же, как и салкен на гриле, за исключением приправы. Рыбу Тирана я готовил только с маслом, солью, перцем и различными овощами. Еще вкуснее полить рыбу лимонным соком и соевым соусом после ее приготовления.

Теперь, когда все подготовительные работы выполнены, пора начать барбекю из морепродуктов в огромном приморском саду.

[Готово?] - Фер, сколько раз ты собираешься это спрашивать?

[Еще немного.]

Все трое моих знакомых сейчас смотрели на гриль.

В данный момент у меня на гриле есть несколько разных вещей: желтые гребешки, большие твердые моллюски, креветки и бронзовый краб. Наконец, один из желтых гребешков раскрылся, обнажив мясистую мякоть. Начали открываться и другие гребешки. Ух, все выглядит так хорошо. Я приготовил соевый соус и полил им каждую открытую скорлупу.

[Вот, готово!] - Щипцами и палочками для еды я быстро взял желтые гребешки и соскоблил съедобные внутренности на тарелки.

[Уму, на вкус лучше, чем те, что были из вчерашних прилавков.]

[Аа, жарка на костре дает другое ощущение.]

[Вкусно ~]

Хе-хе-хе. Все благодаря этой всемогущей приправе - соевому соусу! Этот невероятный соус, к которому только я, Мукода, мог получить доступ в этом мире! Хе-хе... Мощный соевый соус сделает все вкуснее!

Кстати, я тоже хочу попробовать свою стряпню. Хм, эти желтые гребешки не сильно отличались от обычных морских гребешков в моем мире. Мясо было пухлым и сочным. Не могу дождаться, когда положу гребешок в рот.

[Вкусно!!!] - Вкуснятина! Мягкий вкус океана, усиленный соевым соусом! Это вкус счастья! Я так счастлив, что прожил достаточно долго, чтобы съесть это!

Ха ...

Съев свою долю гребешков, я заметил, что креветки и крабы почти готовы. Все, что я сделал, это посыпал солью креветки. Что касается бронзового краба, хехехе, не нужно было ничего делать, кроме как положить его на гриль и следить.

[Ну, они тоже почти готовы, хотите съесть их сейчас?]

Мои милые друзья сказали хором: «Ага!»

Такая техника приготовления означала, что можно есть даже скорлупу. Тем не менее, мне все еще приходилось вынимать мясо из ног бронзового краба для моих товарищей, поэтому я достал щипцы и ножницы. Лично я не люблю есть панцири креветок, но Фер и остальные сочли панцирь очень хрустящим и вкусным. Эх.

Пока я вырезал мясо из крабовых ног, гигантские твердые моллюски открылись. Итак, я попросил Суи разливать соевый соус, а сам продолжал вырезать мясо. К тому времени, как я закончил, моя прелестная Суи переместила все внутренности гигантских твердых моллюсков в миску. Она украдала один, но я сделал вид, что ничего не вижу, и разложил мясо гигантского твердого моллюска по тарелкам.

Раздав эти угощения своим голодным друзьям, я устроился полакомиться своими креветками. Ой, здорово! Один из них будет стоить довольно дорого дома. Я быстро снял панцирь креветок, слизывая соль с пальцев, доставая восхитительное мясо. Классная текстура! Аааа!

Я не мог больше сопротивляться и сунул её в рот целиком. Ооооо! Сладко! Сочно! Мягко! Какое великолепное ощущение во рту ~

Я чувствовал, как мои щеки расползаются в дурацкой ухмылке. Креветки самые лучшие! Гигантские креветки самые лучшие! Слишком вкусно ~

Ого, но лучшее еще впереди.

Бронзовый краб!

Если гигантские креветки дорогие, то королевские крабы невероятно дорогие!

Это чудо, что я не засунул один в рот, когда разрезал их для своих товарищей. Я приготовил их как есть, без каких-либо приправ, а теперь собираюсь их съесть. Хе-хе-хе.

Я выбрал один сустав ноги, сторона которого была разрезана ножницами. Мясо легко выскользнуло из-под моих палочек. Вау, мягкое, красное и блестящее. Я быстро проглотил его.

[illegible]

Во рту разносится вкус краба ~ Почему краб такой вкусный? Хммм, хммм, хммм.

Давайте попробуем краба с небольшим количеством соевого соуса.

Как и ожидалось от соевого соуса! Вкусно ~

Затем мой взгляд упал на раковину краба, которая была отложена. Тело краба не очень хорошее, но как насчет крабового мисо? Я положил тело краба вверх дном на решетку с небольшим количеством воды и позволил мозгу, кишкам и жиру прокипеть на слабом огне. Не смотрите свысока на этот коричневый осадок, это действительно отличный деликатес, понимаете?!

Я взял одну из ножек, окунул ее в крабовое мисо и поднес ко рту.

[Невероятный вкус!!!]

[Н-н? Что это? Ты, кажется, съел что-то вкусное. Отдай.]

[Я тоже хочу!]

[Я тоже ~]

[Конечно, конечно], - ааа, я должен поделиться своим крабовым мисо, но все в порядке. Я поставил перед всеми по одной крабовой раковине.

[О? Я никогда раньше не ел ничего подобного. Довольно сытно и вкусно, не правда ли?]

[Очень вкусно.]

Суи, похоже, это не понравилось, поэтому Фер съел её долю. А, ну, может быть, у Суи все еще детский вкус? О, но от этого крабового мисо проснулась жажда.

Пиво!

Чтобы насладиться крабовым мисо по-настоящему, нужно пиво!

Я быстро зашел в [Net Super] и купил один из новых продуктов компании А. Это пиво обещает быть «богатым вкусом и хорошо сочетающимся с барбекю из морепродуктов».

Аааа! Насколько роскошнее может быть жизнь с пивом в одной руке и крабовой ножкой в другой?

Потягивая пиво, я переместил большую обернутую фольгой рыбу на прохладную сторону гриля и переместил свежую обернутую в фольгу рыбу на горячую часть. В конце концов, барбекю - это контроль над огнем.

Вскоре в воздухе появился приятный маслянистый запах.

Я начал открывать пакеты. Я сразу же подал Салкен, приготовленный в фольге. Что касается жареной на гриле Рыбы Тирана, позже я немного сбрызнул её лимонным соком и соевым соусом, она была готова к употреблению.

[Уму, это тоже очень хорошо.]

Всегда приятно слышать комплименты.

[Сладкая и соленая рыба - это хорошо. Кислая рыба освежает.] - Как всегда красноречив, Дора.

[Эта рыбка восхитительна ~] - Ах, как и ожидалось, Суи самая милая ~

Я рад видеть, что оба вида были так хорошо приняты.

Я уже частично наелся, но, увидев, что они так вкусно едят, даже у меня изо рта потекли слюни.

Посмотрим, посмотрим. Я открыл свой Салкен на гриле стандартного размера. Уф, нежный вкус мисо отлично сочетается с жирной мякотью лосося ~ Мне хочется риса! Я хочу попеременно набивать рот этой жирной рыбой и японским рисом!

Овощи внутри фольги впитали большую часть хорошего рыбьего жира и несли с собой

непреодолимый аромат свежей жирной рыбы. Вкусно! У меня заканчиваются возможности сказать "вкусно"!

Давайте теперь попробуем легендарную Рыбу Тиран.

Няхах! Как рыба может быть совсем не вкусной в сочетании с маслом, лимоном и соевым соусом? Слишком вкусно! Слишком потрясающе!

Шашлык из морепродуктов самый лучший!

Наслаждайтесь днями барбекю в полной мере!

<http://tl.rulate.ru/book/6112/1761460>