Глава 219 - Кааки Фураи!

Хорошо, пора готовить ужин. Я уже решил, что делать, пока мы сегодня запасались морепродуктами на рынке.

Хехехехе, сегодня я собираюсь приготовить Кааки Фураи! Да, верно, те Кааки, которые я купил ранее, были очень большими устрицами. Лучший способ есть устрицы, кроме сырых, - это приготовить кааки фурай!

Я просто приготовлю устриц в панировке! Да! И соус тартар, много!

Уууу, от одной мысли об этом мне уже хочется это съесть ...

О, давайте воплотим эту мечту в реальность!

Во-первых, возьмем все необходимые материалы в «Net Super». Устрицы Кааки, которые я купил на рынке, все еще были упакованы в отдельные раковины, поэтому мне понадобятся защитные перчатки и нож для очистки, или хотя бы короткий нож для масла, чтобы открыть их. Я слышал, что некоторые люди открывают устрицы отверткой, но я предпочитаю не запасаться ненужными инструментами.

Для гарнира давайте нашинкуем капусту. Для панировки мне понадобятся мука, яйца и свежие панировочные сухари. Хм, хм, поскольку я буду делать соус тартар, мне понадобится больше яиц, чем обычно, и куплю много майонеза в качестве основы для соуса.

Чтобы превратить майонез в соус тартар, мне понадобятся соленые огурцы. Обычно я просто беру нарезанные соленые огурцы для соуса. Я заказывал пару бутылок через Интернет в прошлой жизни, и они мне очень подходили. Помимо обычных солений, также нужен нарезанный лук и перец, которые добавляют вкуса домашнему соусу тартар.

Я также собираюсь добавить в соус немного нарезанных вареных яиц, чтобы придать ему более насыщенный и крепкий вкус.

Ах, это будет действительно вкусно ~

Так ладно, мне нужно достать эту штуку, чтобы было легче рубить яйца. Машинка для картофеля с отверстиями среднего размера. Я не очень люблю рубить яйца, потому что полутвердые желтки прилипают к ножу. Благодаря этому я легко могу очень быстро раздавить кучу яиц.

Хорошо, теперь, когда вещи куплены, мне нужно избавиться от раковин Кааки. Это займет некоторое время, поэтому я готовлю рис и яйца, пока очищаю Кааки.

Яйца были готовы первыми, поэтому я приостановился, чтобы очистить яйца, пока они еще теплые. Я планирую приготовить столько Кааки, сколько смогу, и сохранить их в «Хранилище Предметов» для будущего использования. Мы можем приготовить и съесть их по дороге в следующий город.

Кроме того, учитывая, сколько других видов блюд я мог бы приготовить с Кааки, я стал еще более мотивированным.

[Фу ~, интересно, достаточно ли этого?]

Каждый Кааки был довольно большим, поэтому я быстро собрал большую стопку раковин. После этого я посыпал солью и картофельным крахмалом большую миску с мякотью Кааки и осторожно протер смесью мясо, а затем налил в миску чистой воды и перемешал. Вскоре прозрачная вода стала мутной, и я вылил ее и налил в таз свежей воды. Я проделал это три раза, пока вода не стала чистой.

Я положил половину сырого очищенного Кааки в своё «Хранилище Предметов» и проверил рис. Он был доведен до кипения, и для завершения процесса приготовления оставалось только пересыпать его в глиняный горшок.

Яйца уже очищены от скорлупы, Кааки тоже подготовлены, и теперь все, что мне нужно сделать, это мелко нашинковать капусту для украшения и смешать соус тартар. Поскольку Фер и остальные не очень любят овощи, не нужно их слишком много.

Чтобы приготовить этот очень легкий соус тартар: сначала разрежем очищенные яйца пополам и измельчим их. Соленые огурцы с луком и болгарским перцем уже были нарезаны, поэтому все, что мне нужно было сделать, это слить соленый сок и смешать соленые огурцы с толчеными яйцами, прежде чем выдавить большую ложку майонеза на яйцо и соленые огурцы. После пары перемешиваний и дегустации этот суперлегкий домашний соус тартар был готов.

На этот раз я не добавлял ничего, но лимонный сок также может улучшить вкус этого соуса тартар и сделать его еще более вкусным.

Когда кочан капусты была измельчен и приготовлен соус тартар, пришло время запекать и жарить кааки.

Есть особый способ жарить устриц. Сначала промокните мясо кааки бумажным полотенцем. Посыпьте мясо тонким слоем муки перед тем, как окунуть его в ванночку с яйцами. Наконец, обильно посыпьте их свежими панировочными сухарями, пока они не станут липкими.

Я покрыл поднос Кааки панировочными сухарями, пока масло медленно нагревается.

Когда дело доходит до жарки в панировке, лучше всего использовать свежие панировочные

сухари для получения хрустящего и восхитительного послевкусия.

Как только масло нагрелось до 180 градусов, я начал помещать кааки в горячее масло. Нужно убедиться, что кастрюля не переполнена. Как только панировка подрумянилась, пришло время доставать кааки и ставить их остывать на решетке. Как правило, устрицы не следует готовить слишком долго, иначе они станут твердыми и жесткими.

Ковть…

Жареные устрицы больших размеров… Ааа, они выглядели такими хрустящими и восхитительными ~

Я хочу попробовать! Я быстро взял огромный Каки Фурай и полил его домашним соусом тартар.

[Оооо, как сочно! Какая хрустящая корочка! Как вкусно ~]

На вкус мясо было как концентрированное море, как обычные устрицы, но, поскольку оно намного больше, оно намного нежнее и сочнее ~ Слишком вкусно ~

Жарим много-много!

Я с энтузиазмом обжариваю все свои кааки в панировке. Наконец, пришло время приготовить их к подаче. Я разложил капусту на тарелки, положил на нее несколько огромных кааки, прежде чем залить большим количеством домашнего соуса.

Когда это было закончено, я поставил посуду на тележку с едой и перенес ее в гостиную.

[Ужин готов ~]

[О, я ждала.]

[Пора, я голоден!]

[Я тоже ~]

Тарелки Кааки Фураи были поставлены перед моими голодными товарищами.

[Хм? Что это?] - нюх нюх. - [Не пахнет мясом. Что это?] - Фер, как обычно, был чувствителен к переменам.

[О, это жареные моллюски под названием кааки, которые я купил сегодня утром. Попробуйте, вкусно.]

[Да? Хм… Ох, это определенно вкусно. Я знаю, что это. Прилавки с едой подают это в супе или на гриле. Подумать только, что это тоже можно есть вот так. Уму, это хорошо.]

О? Похоже, Фер одобряет.

Думаю, в этом мире, где масло - роскошь, все готовят их на гриле или как суп. Что касается меня, если у меня нет другого выбора, кроме как нагреть идеально свежие и превосходные устрицы, лучше всего подойдет жарка в панировке. Запеченные тоже вкусные, но я определенно предпочитаю жареные устрицы.

[Мясо - хрустящее снаружи, но очень сочное внутри!] - воскликнул Дора.

[Ах ~ эта белая вещь отлично сочетается с хрустящей мякотью. Это действительно вкусно ~] - Ах, как и ожидалось от Суи!

Да, да, ах! Мне тоже нужно поесть.

Мне нужен рис и мисо-суп. Мисо-суп - это быстрорастворимый вид обычного супа, но это нормально, потому что сегодня главными героями являются жареные устрицы! Ах, всё вместе это все равно, что комплексная еда кааки фурай. Роскошный комплексный обед!

Во-первых, давайте добавим в устрицы побольше соуса… Мм, хммм, хрустящий ~! Я уже попробовал один свежий продукт из фритюра, но воздействие все еще очень сильное. Вкусно! Огромная устрица такая нежная и сочная, так контрастирует с хрустящей панировкой!

Ом! Ах, белый рис. *сёрб*. Ах, суп. Хрусь. Ах, Кааки Фураи!

Этот город такой замечательный! Приехать в город, наполненный свежими морепродуктами, того стоит!

[Ещё!]

Хорошо, хорошо. Похоже, блюдо понравилось всем.

[Положи много белого.]

[И мне!]

[И мне!]

Хо-хо, похоже, мой домашний соус тартар довольно популярен. Хорошо, вот много-много ~

Когда дело доходит до жареных во фритюре морепродуктов, незаменим соус тартар.

Ах да, разве я не купил что-то похожее на ставриду? Теперь давайте попробуем жареную ставриду. Ах да, подойдет и гребешок во фритюре, правда?

Наслаждаясь своим первым набором кааки, я размышлял над множеством разных видов морепродуктов, которые я мог бы жарить во фритюре в будущем.

Естественно, Фер и Суи, как обычно, просили много добавки.

http://tl.rulate.ru/book/6112/1769291