

Глава 226:

Хорошо, давайте начнем готовить больше еды для нашего путешествия.

Кстати говоря, Фер и остальные заснули после завтрака. Это были болоньезские доги - булочки для хот-догов, фаршированные мясистым соусом Болоньезе, томатный соус впитался в булочки и был слишком вкусным.

Тем не менее, самое лучшее в болоньезских догах было то, что их действительно легко собрать, и скорость имела решающее значение, когда Фер и остальные просыпались, жалуясь на голод. Итак, я набил им рот вкусными, легкими в приготовлении догами.

Прямо сейчас я снова стою перед полем битвы, то есть кухней. Сегодня последний день, когда у меня есть полностью оборудованная кухня, поэтому я планирую приготовить супы. Всевозможные супы. Попробовав суп из моллюсков на утреннем рынке, я обнаружил, что скучаю по настоящим супам из моей прошлой жизни.

Правильно, давайте приготовим мисо-супы со свиной, тушеную говядину и похлебку из моллюсков.

Поскольку у меня есть все эти мини-моллюски, из них получились бы отличные похлебки из моллюсков, так как я уже нашел время, чтобы удалить из них песок.

Конечно, для приготовления похлебки нужны не только моллюски, так что [Net Super], поехали!

Картофель, морковь, лук, редис, лопух и конжак. Я также купил банку соуса демиглас, а также красное вино, белое вино, масло, бекон и молоко. Так как овощи можно было использовать для других блюд, я купил много.

Я уже купил большую часть приправы при приготовлении соуса Болоньезе, так что больше покупать не надо. Что ж, если мне не хватает каких-то ингредиентов, я могу просто открыть [Net Super], так что ничего страшного.

Давайте начнем!

Тук, тук, тук...

Шипит, шипит, шипит...

«Фу... все заготовки к супам закончены, теперь мне осталось только дать им покипеть. Хм, наверное, мне стоит немного поднять температуру для тушеной говядины...

Технически, я думаю, это не суп, а тушеное мясо... аа, я думаю, все в порядке.

Пока две кастрюли кипятятся, я должен приготовить похлебку из моллюсков.

Хм, у меня есть суп из свинины и тушеная говядина для мясной категории, а похлебка из моллюсков в категории морепродуктов... Интересно, мне сделать еще одно блюдо из морепродуктов?

Что ж, времени еще предостаточно, так что давайте!

Давайте посмотрим, когда дело доходит до супов из морепродуктов, что я должен

приготовить... О, как насчет томатного рыбного супа с этой превосходной белой рыбой? Да, отличная идея.

Но сначала давайте начнем с похлебки из моллюсков, так как это занимает гораздо больше времени.

Похлебка из моллюсков в коричневой тарелке. Основными ингредиентами являются моллюски, бульон, масло, картофель и лук. Суп Новой Англии, также известный как бостонская похлебка из моллюсков.

Сначала нарежьте кубиками морковь, картофель и лук. Нарежьте бекон на квадраты по 1 см. Я нарезал намного больше моркови и картофеля, чем нужно, так как часть из них позже используется для приготовления томатно-рыбного супа.

Теперь займемся моллюсками. Я мог бы просто бросить их в бульон, но поскольку моллюски были такими свежими и вкусными, я решил приложить усилия и добавить еще кое что. В мою самую большую сковороду я бросил мини-моллюсков и налил белое вино, пока оно едва не покрыло моллюсков. Затем я накрыл кастрюлю крышкой и готовил мини-моллюсков, пока они не открылись. Как только моллюски открылись, я вынул мясо из раковин и отложил их в сторону. Я также собрал вино и жидкость от моллюсков. Эта жидкость из моллюсков и вина, наполненная соком, будет великолепна, если ее позже добавить в похлебку.

Я вычистил сковороду и снова поставил ее на огонь.

Пришло время приготовить остальные ингредиенты.

Сначала я растопил кусочек сливочного масла и быстро поджарил бекон на среднем огне, пока края немного не подрумянились. Затем я добавил картофель, морковь и лук и жарил все, пока лук не стал прозрачным.

Время взбить муку. Я убавил огонь под кастрюлей. Как только мука была добавлена, я быстро все взбил, стараясь избежать комочков. После того, как мука была перемешана, я добавил воду, кубик бульона консоме и довел по вкусу солью и перцем.

Когда овощи стали мягкими, я вмешал белое вино и сок моллюсков, которые собрал ранее. Наконец, когда вкус стал правильным, я добавил приготовленных моллюсков, а также чашку молока, чтобы придать похлебке характерный белый и сливочный вид.

О, выглядит хорошо. Давайте попробуем.

Естественная сладость овощей и умами из бекона и мини-моллюсков придавала этому блюду богатый и мягкий вкус, перед которым просто невозможно устоять.

Я похлопал себя по спине. Хорошая работа, я!

Следующим я хотел приготовить томатно-рыбный суп, но время, должно быть, ускользнуло от меня, потому что Фер, Суй и Дора внезапно ворвались на кухню, требуя обеда.

Ах, ну кто я такой, чтобы отказывать моим драгоценным товарищам?

Так или иначе, сегодня обед Темпура Дон. Темпура сама по себе не очень сытная, но, добавив в нее рис, она вскоре сама по себе стала полноценной едой. Не говоря уже о том, что жареная пища через некоторое время может стать жирной, поэтому есть Темпуру с рисом, безусловно,

хорошая идея.

Темпура Дон довольно легко собирается. Все, что мне нужно сделать, это зачерпнуть рисовую основу, разложить сверху различные блюда темпура и полить соусом, приготовленным из соевого соуса, гранулированного даси и сахара. Я рад сообщить, что это очень хорошо было принято.

После обеда я продолжил готовить.

Я решил использовать Рыбу-Тирана для томатно-рыбного супа. Эта рыба на самом деле очень легкая и вкусная. Она похожа на треску, поэтому идеально подходит для приготовления томатно-рыбного супа.

Для томатно-рыбного супа мне понадобится свежий чеснок и консервированные помидоры. А, я обнаружил, что израсходовал все свои консервированные помидоры для болоньезе, так что давайте возьмем еще в [Net Super]. Хм, давай возьмем еще немного свежего чеснока.

Чтобы приготовить рыбный томатный суп, сначала нарежьте чеснок и обжарьте его на большой сковороде с небольшим количеством оливкового масла. Жарьте, помешивая, пока не станет ароматным, но не коричневым. Затем добавим лук, картофель и морковь, которые я нарезал ранее, когда готовил похлебку из моллюсков.

Как только лук стал прозрачным, я высыпал туда целую банку целых, очищенных помидоров, слегка придавив их тыльной стороной ложки. Затем я растворил несколько кубиков консоме в теплой воде и влил ее. Как только овощи начали пузыриться, я уменьшил огонь и дал ингредиентам закипеть. Пока суп кипел, я нарезал рыбу на небольшие кусочки и отложил их в сторону. Когда овощи стали мягкими, пришло время добавить кусочки рыбы. Окончательный вкус супов можно отрегулировать солью и перцем.

Хм, помидоры действительно дополняли вкус белой рыбы. Освежающая сладость овощей тоже очень хороша.

Когда я проверил время, я обнаружил, что у меня еще есть время до обеда, так что «Давайте приготовим еще что-нибудь!»

Я уже приготовил тушеную говядину, так что на этот раз давайте приготовим тушеную свинину. Правильно, что-то вроде какун из свинины с яйцом всмятку. Какун из свинины очень легко приготовить, если вам не важен внешний вид мяса или прозрачность бульона. Меня волнует только вкус, и я действительно не думаю, что Фер и остальные будут заботиться о том, будет ли их свинина какун идеально квадратной или нет.

Чтобы приготовить какун из свинины или любое тушеное мясо из свинины, сначала обжарьте свинину на сковороде с небольшим количеством растительного масла, чтобы свинина подрумянилась. Затем выньте свинину, слейте лишнее масло и обжарьте нарезанный лук до прозрачности. Как только лук станет прозрачным, влейте божественную смесь соевого соуса, мирина, сахара и саке, чтобы сделать базовый соус для рагу. Как только смесь начнет пузыриться, поместите кусочки свинины обратно и дайте покипеть пару часов.

Пока мои различные супы и тушеные блюда варились на медленном огне, я достал все свои оставшиеся переносные плиты и поставил кастрюли риса. Некоторое количество приготовленного риса переложил в контейнер, из другого сделал всевозможные рисовые шарики с разными начинками. Некоторые рисовые шарики были превращены в мясные рулетики Онигири. Они были нацелены на моих фамильяров, любящих мясо, мясо, мясо. Для

разнообразия я нарезал мясо орков, быков и виверн, оборачивая мясом эти рисовые шарики.

Если я слишком устану, чтобы готовить, я могу просто позволить Фер и другим съесть эти рисовые шарики, завернутые в мясо. Мало того, что они будут отличной едой для путешествий, они также станут отличной едой для подземелий. Пока я продолжал придумывать различные рецепты, мои руки автоматически формировали рис в маленькие тьюки. Не успел я опомниться, как у меня на подносе уже несколько рядов рисовых тьюков. Следующее, что нужно было сделать, это завернуть эти тьюки в полоски маринованного мяса и запечь на среднем огне в духовке.

«Фу~ Я думаю, это должно сработать.»

Я рассеянно сделал довольно много, но это нормально.

«Думаю, мне следует начать готовить ужин в ближайшее время. Поскольку на обед была темпура из морепродуктов, я уверен, что они снова захотят мяса, мяса, мяса. Аааа, но я так устал. Давайте сделаем что-нибудь простое...»

Простой ужин закончился терияки кокатрис дон. Все, что мне нужно сделать, это обжарить мясо птицы на сковороде, слить лишнее масло, а затем тушить мясо в купленном в магазине соусе терияки.

Затем я зачерпнул большое количество риса, положил нарезанный терияки кокатрикс и сбрызнул все соусом. Наконец, я положил горсть нашинкованной капусты сбоку, как небольшую гору и терияки кокатрикс дон. Просто, сытно и вкусно.

Как и ожидалось, прозвучал хор «вкусно» и «еще», за которым последовала просьба о десерте. Итак, я купил им пирожные и пудинги из Фудзии.

Как и ожидалось, все очень рады закончить трапезу десертом Фудзии.

<http://tl.rulate.ru/book/6112/1842180>