

Глава 254:

Следующий день.

Я взял один из предметов из [Ящика для Предметов] и открыл пакет.

«Хм, вот сердце, печень, толстый белый кишечник, язык, тонкий кишечник...»

С помощью [Оценки] я обнаружил, что у меня есть субпродукты как от Подземных Коров, так и от Подземных Свиной в одном пакете.

«Поскольку у нас есть самые разные части, из них можно приготовить разные блюда. Но сначала мне нужно Хорумоняки, также известное как жареные субпродукты!»

Чтобы хорошо приготовить субпродукты, они должны быть жареные.

Кроме того, поскольку у нас есть печь для барбекю, мы можем поджарить их на углях~

Естественно, мы не будем есть все субпродукты. Обработка таких вещей, как желудок, сердце, печень и т. д., потребует слишком много усилий. Для этого Хорумоняки давайте возьмем только толстый и тонкий кишечник.

Одна только мысль о жире, стекающем с толстого кишечника и превращающемся в клубы дыма на углях, заставила меня сглотнуть.

Кхм, естественно, хорумоняки можно приготовить и из других частей субпродуктов, но почти все они должны обрабатываться по-разному. Например, печень нужно нарезать и замочить в молоке, чтобы избавиться от крови и неприятных запахов, а говяжий желудок очистить, натерев каменной солью и промыть уксусом до исчезновения видимых примесей, затем всю поверхность необходимо соскоблить острым ножом.

Единственное, что не нуждалось в особой обработке, так это верхняя часть тонкого кишечника. Очистка толстого кишечника требует много труда, но мне особенно хотелось его съесть, так что поехали!

Я вытащил оба, толстый и тонкий кишечник из двух монстров подземелья. К счастью, тонкий кишечник нужно было просто замочить в бикарбонате соды и немного почистить, чтобы избавиться от нежелательных запахов.

Однако, что касается толстого кишечника, я сначала промываю и замачиваю его до тех пор, пока вода не станет достаточно чистой, удаляя любую видимую грязь. Далее я посыпал их мукой и перемешал .

Чтобы избавиться от запаха, важно максимально стереть всю слизь. Размяв и отжав кишки, я вывернул их наизнанку и снова отжал, прежде чем смыть муку чистой водой.

Я знаю из Интернета, что несколько крупных магазинов хорумоняки используют этот метод для очистки толстого кишечника, так что мне этого достаточно.

«Ха, я знал, что это займет довольно много времени, но столько нужно ради вкусной еды.»

Я продолжал работать с мясом, отжимая, замешивая, промывая и повторяя все это до тех пор, пока не почувствовал, что субпродукты достаточно чистые, прежде чем откинуть их на дуршлаг. Тем временем я занялся другими подготовительными работами.

«Фу~ каким-то образом мне удалось собрать все воедино.»

Следующая подготовительная работа заключалась в нарезании субпродуктов на небольшие кусочки и смешивании маринада на основе мисо, саке, мирина, сахара, кочучжана, тертого чеснока, тертого имбиря и кунжутного масла.

Для разнообразия я мариную только половину кишок. Во время приготовления немаринованные субпродукты смазываю соусом якинику.

Вместо того, чтобы использовать соус якинику прямо из бутылки, я решил приготовить себе высококлассный ресторанный соус якинику, добавив в стандартный соус якинику хороший уксус, соевый соус и другие приправы.

После того, как все подготовительные работы были выполнены, пришло время перенести все в сад и разжечь печь для барбекю.

Воздух наполнился шипением мяса, перемежаемым случайными всплесками жира, взрывающегося на тлеющих углях.

В воздухе клубился белый дым, неся с собой аромат жареного мисо-соуса, возбуждающего аппетит.

Весь гриль был покрыт тонкими и толстыми кишками, которые жарились на медленном огне, пока я осторожно переворачивал мясо щипцами.

Эй, еще нет?

«Быстрее! Быстрее!»

«Еще не готово~?»

Все трое моих фамильяров пускали слюни, уставившись на верхнюю часть гриля для барбекю.

«Скоро будет готово. Хм... я думаю, это готово.»

Я быстро сорвал жареные коровьи кишки, которые я считал «готовыми», и положил их на подушку из риса, прежде чем подать их своим фамильярам.

«Ну вот.»

«Это органы? Хм, запах хороший, но...»

«Ну, попробуйте. Я могу гарантировать, что это вкусно.»

«Уму, я полагаю...»

Фер откусил большой кусок субпродуктов и риса и медленно прожевал. Внезапно исчезло еще несколько кусочков риса и субпродуктов. Дора и Суй уже принялись за еду.

«Хахаха, это вкусно, правда? О, это тоже нужно приготовить.» Я собрал поднос с жареными свиными кишками. Я оставил свинину подольше постоять на гриле, так как, в конце концов, это была свинина. Лучше быть в безопасности, чем потом сожалеть.

Вау, я сглотнул от того, насколько ароматными и вкусными выглядели эти жареные свиные

кишки.

Хеххе, я ел маринованные в мисо-соусе кишки на гриле без риса. Сегодня я планирую насладиться мясом на гриле по-другому.

К мясу я достал кое-что особенное из [Ящика для Предметов].

Даааа, свежее охлажденное пиво и свежие свиные кишки на гриле~

Трсь, тсссс...

«Хорошо, давайте начнем~!»

Во-первых, я положил в рот кусок свиной кишки.

«Уф! Горячо, горячо... фууух... горячо, но вкусно~!»

Мясо было мягким и жирным внутри и слегка хрустящим снаружи. Крепкий маринад на основе мисо хорошо сочетался с жевательной текстурой. На самом деле, чем больше я жевал, тем сочнее оно становилось.

Неохотно проглотив лакомство, я запил его пивом.

«Это лучшее!»

Да, это идеальное угощение для служащего после тяжелого рабочего дня. Холодное пиво и вкусные закуски к нему.

Я чередую пикантные жареные субпродукты, маринованные в мисо, и холодное пиво.

«Хахх... это лучшее.»

Пока я был поглощен идеальной комбинацией, которая вполне могла бы стать чудом жизни, меня побеспокоили голоса, требующие еще еды.

«Ой, у тебя по-другому. Дай мне.»

«Мне тоже!»

«Я тоже хочу попробовать~»

«Да, да, держи~»

Я переложил часть субпродуктов с подноса в их миски вместе с хорошей порцией риса.

«Хм, субпродукты Подземной Свиньи тоже довольно хороши.»

«Да, я не могу поверить, что субпродукты могут быть хорошими, не говоря уже о вкусных!»

«Потроха могут быть вкусными, если их правильно приготовить. Однако подготовка может быть довольно хлопотной.»

«Я тоже думаю, что это вкусно~~»

Мы продолжили лакомиться жареными на углях субпродуктами.

Говоря об этом, я совершенно забыл о том, что людей привлекает запах моей готовки. Я имею в виду, что это уже случилось несколько раз, но, поскольку это была частная собственность, я не ожидал, что люди осмелятся совать туда свой нос.

Но...

«Ой...» — Дора тревожно хлопала крыльями и поглядывала на железные ворота.

Я думаю, что то время, когда Элланд преследовал её, сделало её особенно чувствительной к незнакомцам.

«Ах, просто не обращайтесь на них внимания», — сказал я, изо всех сил стараясь не смотреть в сторону ворот.

«Я хочу, но я не могу спокойно есть на глазах у этих людей!»

Тьфу, теперь, когда он обратил моё внимание на людей у ворот, я тоже не чувствую себя комфортно.

Наконец, я повернулся, чтобы посмотреть.

Кучка детей прижалась лицом к воротам и слегка пускала слюни.

Среди них были дети, стремившиеся стать авантюристами, с которыми я столкнулся вчера утром.

«Что вы, ребята, здесь делаете...»

Одно дело избегать незнакомцев. Совсем другое дело продолжать есть, пока кто-то, кого я знаю, пускал слюни на мою еду.

Я повернулся к Доре и неохотно сказал: «Думаю, ничего не поделаешь...»

<http://tl.rulate.ru/book/6112/2255047>