Глава 358:

«Мастер, спасибо, что пригласили нас!»

«Мастер, пожалуйста, научите нас готовить субпродукты, как обещали!»

«Боже, вы двое точно пришли рано. Что касается того, что вы называете меня мастером, хм, думаю, лучше перестать так делать. В конце концов, мы только вчера познакомились.»

«Нет, вы — мастер!»

«Верно, мастер!»

«Это не то, что я… хаах…»

Я думаю, нет никакого способа убедить Мейнарда и Энцо перестать называть меня мастером. Я мог бы просто сдаться. Вчера я был как бы загнан в угол, и пообещал этим двоим научить их, как готовить, но я не ожидал, что они появятся так рано утром.

Я только что позавтракал и собирался отдохнуть, но…

«Мастер! Быстро научите нас готовить субпродукты, пожалуйста!»

«Да! Это действительно очень важно для нас!»

«Хаааа… я понимаю. Пожалуйста, пойдемте со мной на кухню.»

На кухне я прочитал им небольшую лекцию о тонком искусстве приготовления субпродуктов.

«И так, нет никакого секрета в приготовлении субпродуктов. Вы можете обращаться с ним как с любым обычным мясом в супах, тушеных блюдах и даже шашлыках. Самое главное — это предварительная обработка, которую мы уже сделали вчера.»

«Я понимаю!»

«Особенно толстый кишечник, где в конце концов собирается большая часть отходов организма, поэтому он нуждался в наибольшем очищении. И… все, конец лекции.»

«Подождите, серьезно!»

«Ха-ха, довольно много. Однако предварительная обработка различна для разных видов субпродуктов. Возьмем, к примеру, толстый кишечник», — сказал я, вынимая и говяжий, и свиной кишечник. «Вы уже должны быть знакомы с ними. Я считаю, что говяжьи кишки, как правило, более жирные, поэтому они особенно сочные, если жарить их только с солью и перцем. Свиные кишки тоже можно жарить на гриле, но они быстрее подрумяниваются.»

«Следуя этой логике, их можно и на шампурах жарить?» — спросил Мейнард.

«Конечно.»

Почему-то, когда я подтвердил это, Мейнард и Энцо переглянулись и начали ухмыляться.

«Ой, Энцо, это оно!»

«Да, это будет отлично сочетаться с нашим супер особенным соусом, который мы приготовили методом проб и ошибок!»

«Вау, вы двое серьезно относитесь к развитию своей кулинарии. Поскольку вы, кажется, знаете, как приготовить мясо на гриле, может, мне вместо этого научить вас технике тушения?»

«Точно!»

«Да!»

«Предлагать тушеные блюда — хорошая идея, так как рынок перенасыщен прилавками с шашлыками на гриле…» — сказал я, прокручивая в уме все рецепты тушеных субпродуктов.

Японский мотсунабэ (субпродукты в горячем виде) не подходит для еды в киоске, а для мотсуни (тушеные субпродукты) потребуются другие мировые приправы, такие как соевый соус и мисо.

Каким бы ни было блюдо, в нем должны использоваться местные ингредиенты и приправы.

Хм, раз у них здесь есть эти помидороподобные офощи, давайте попробуем приготовить томатное блюдо.

«Хорошо, давайте приготовим томатное рагу.»

«Хорошо, я думаю, что подготовительная работа в значительной степени завершена.»

Для этого рагу я решил использовать требуху, второй желудок коровы обычно ассоциируется с этим блюдом, хотя нет фиксированного правила о том, какие субпродукты мы могли бы на самом деле использовать.

Поэтому, раз мы вчера потрудились, чтобы очистить кишки и требуху, давайте воспользуемся ими.

«Я думал, что субпродукты можно использовать как обычное мясо сразу после вчерашней предварительной обработки, но я думаю, что все же стоит быть особенно осторожным», — сказал Мейнард, который работал над бланшированием мяса по моим инструкциям.

«Да, я думал, что после вчерашнего мытья и полоскания мы могли бы просто приготовить мясо, но нам все еще нужно его бланшировать», — сказал Энцо.

«Ну, все зависит от того, как вы готовите еду, если на гриле, то вы можете просто положить ее в маринад и жарить, как обычное мясо. Однако тушеные блюда и супы более чувствительны. Мясо лучше бланшировать, чтобы избавиться от накипи или слизи, которые позже повлияют на суп.»

«Ясно~!»

Мальчики серьезно восприняли мои слова.

«Хорошо, теперь, когда окончательная предварительная обработка субпродуктов завершена, мы можем перейти к собственно этапам приготовления.» Я уже купил необходимые ингредиенты в [Net Super], пока мальчики бланшировали мясо.

Обычно для удобства я использую консервы или готовые смеси приправ, но чтобы показать мальчишкам, как правильно готовить это блюдо, я решил сделать все с нуля.

Начнем с «очищення целых помидоров».

На самом деле очистить помидоры оказалось не так уж и сложно. Я велел Мейнарду сделать неглубокий надрез на дне помидоров. Затем оставьте их в холодной воде и подождите, пока края не свернутся, прежде чем снять кожицу. Горячая вода работала бы быстрее, но я исхожу из того, что у этих детей будут ограниченные ресурсы.

После того, как помидоры были очищены, их нарезали кубиками и бросали в немного подсоленную воду для варки томатного рагу. Время от времени Мейнард снимал пену.

№Ладно, Энцо, пока варится, можешь нарезать овощи.№

Лук, морковь и сельдерей нарезать кубиками по 5 мм. Тем временем я измельчил немного чеснока.

Буль, буль, буль…

Тук, тук, тук…

Хм, эти начинающие повара действительно выглядят так, будто знают, что делают.

«Хорошо, как только томатный бульон будет готов, а овощи нарезаны, мы можем перейти к следующему шагу. Я уже измельчил чеснок. Итак, все подготовительные работы завершены. Посмотрим, помидоры тушеные, овощи кубиками, лавровый лист сушеный, субпродукты бланшированные и нарезанные, чеснок давленный, лук репчатый, нут отварной, бульон из вяленого мяса, масло… Ладно, приступим.»

«Сначала обжарьте лук до мягкости, затем положите измельченный чеснок. Важно сначала обжарить лук, иначе чеснок сгорит…»

«Затем, как только чеснок станет ароматным, добавьте субпродукты и быстро обжарьте их, чтобы они стали ароматными. После этого добавьте немного тушеных помидоров и бульона из вяленого мяса…»

«Почему мы варим вяленое мясо?» — спросил Мейнард.

«…» Я не могу сказать, что это что-то вроде бульона в порошке, верно? «Гм, в вяленом мясе много вкуса. Это как разница между свежими грибами и сушеными грибами. Обычно вы не получаете особого вкуса от свежих грибов, но из сушеных грибов можно приготовить бульон.»

«Ооо я этого я не знал! Надо попробовать сварить из сушеных грибов суп!»

Фу, пронесло!

«Полагаю, если у нас нет вяленого мяса, мы могли бы заменить его бульоном из сушеных грибов или костяным бульоном?» — спросил Энцо.

«… звучит как отличная идея», — рассмеялся я. Боже мой, неужели я был настолько избалован бульонными кубиками и супами быстрого приготовления, что полностью отбросил такие

варианты?

«Хм, далее мы добавляем отварной нут…»

«Можем ли мы использовать любую фасоль?» — спросил Мейнард.

«Если подумать, если бобы высушить, а затем прокипятить, достаточно ли хорошая будет вода для использования в качестве бульона?» — спросил Энцо.

«Э-э, это зависит от бульона», — я моргнул, пытаясь вспомнить, использовал ли я когда-нибудь бобовый бульон для чего-нибудь. «Всегда пробуйте бульон перед употреблением. Если вы сомневаетесь, сначала используйте немного. Особенно, если вы хотите поэкспериментировать с другими видами.»

«Ясно!»

«Мастер молодец!»

«Хахаха…» Я не могу сказать им, что мой «вареный нут» на самом деле «консервирован». «Если вы можете достать другие виды бобов, их нужно сначала отварить. Конечно, если вы используете свежую фасоль, просто положите ее ближе к концу времени приготовления.»

«Ясно!»

«Чтобы проверить, готово ли рагу, проверьте нежность субпродуктов и фасоли. Эти две вещи готовятся в разное время. Вот почему лучше всего варить фасоль отдельно.»

«Мастер, когда мы добавим овощи?»

«Примерно сейчас», я использовал два набора ложек и обнаружил, что могу легко разломить кусок субпродукта. «Овощи легко готовятся даже при остаточном тепле, поэтому лучше добавлять их в последнюю очередь. Теперь мы можем добавить лавровый лист.»

«Ясно!»

«После того, как тушеное мясо прокипит пару минут, попробуйте его на вкус и доведите по вкусу с помощью соли. Перец немного дороже, но вам действительно не нужно так много. Если у вас есть другие травы или специи, вы можете экспериментировать.»

«Это выглядит просто», — сказал Энцо.

«Большая часть труда ушла на очистку и бланширование мяса, варку бобов, приготовление томатного рагу и мясного бульона», — сказал Мейнард, перечислив необходимые подготовительные работы.

Ну, я обычно экономлю время, используя консервированные целые помидоры, консервированный нут и бульон в порошке…

«Хм, я думал, что это пустая трата муки и соли только для того, чтобы почистить мясо, но если оно окажется вкусным…»

«На самом деле для этого нужно не так много муки и соли», — сказал Мейнард.

«О, да, примерно 1 средний стакан муки на целый кусок кишок.»

«Особенно хорошо, потому что мука и соль входят в помощь детскому дому.»

«Соль тоже, я слышал, что она довольно дорогая, но Розендал находится недалеко от места добычи соли, так что...»

«О?» Я сказал. «Я слышал только о том, что Розендаль славится своим мясом, но не солью.»

«У нас много пшеничных полей, а поблизости есть соляная шахта или что-то в этом роде», — сказал Энцо.

Хм, теперь, вспоминая, я помню, как проходил мимо полей с посевами, так что это была пшеница, да.

«Почти готово, давайте проверим вкус и откорректируем его солью и перцем.»

Глоток. «Это выглядит действительно хорошо со всеми этими красивыми ингредиентами…»

«И очень приятно пахнет.»

«Кстати, если у вас нет перца. Можно просто отрегулировать солью, мятой или другими ингредиентами. В любом случае, это всего лишь тестовый продукт, так что давайте попробуем прямо сейчас.»

Я насыпал три маленькие тарелки и…

«Ой! Ты ешь что-нибудь вкусненькое? Почему так мало? Где наша порция?»

«А, это Фер и остальные… мы просто готовим пробные блюда. Это еще не готово.»

«Мы тоже можем провести дегустацию», — сказал Фер и сел. Двое других тоже выжидающе посмотрели на нас.

Ааа, я думаю, я могу просто отдать им остатки пробы.

«Кхм, вы двое сначала попробуйте блюдо, пока я кормлю своих фамильяров», — сказал я Мейнарду и Энцо.

Пока я тщательно распределял остатки субпродуктов и томатного рагу, мальчики тщательно пробовали блюдо.

«Это действительно вкусно! Я думал, что могут остаться какие-то странные запахи, но на самом деле их нет. Вау, требуха нежная, а кишки мягкие и ароматные.»

«Да, я всегда думал, что субпродукты должны быть странными на вкус, но это блюдо какое-то освежающее и вкусное. Помидоры действительно дополнили блюдо. Мало того, фасоль и овощи также сделали блюдо более интересным. А бульон… Думаю, он будет очень хорош с хрустящим хлебом!»

Два мальчика продолжали оценивать блюдо с каждым кусочком.

Наконец, когда их миски опустели…

«Хехех, Энцо, с этим…»

«Хехех, Мейнард, мы можем абсолютно…»

«Стать лучшими! Хехехехех!»

А? Что случилось с теми двумя?

«С нашим секретным специальным соусом для шашлыков на гриле…»

«И супер освежающее рагу на основе томатов…»

«Мы можем взять главный приз с мясными субпродуктами!»

«…Простите, о чем вы?»

«О, простите, мастер.»

«Мы просто слишком взволнованы.»

«Да, мы говорим о Фестивале Мясного Подземелья!»

«А… фестиваль?»

«Это то, что проводится каждый год в Розендале», — сказал Мейнард.

«Думаю, недолго? Всего восемь лет,» — сказал Энцо. «Я слышал, что это предназначено для привлечения туристов в Розендаль.»

«Да, это для того, чтобы продвигать мясо из подземелий и заинтересовывать людей подземельем Розендаля.»

«В течение трех дней улицы будут заполнены киосками с едой, временно установленными для продажи мяса, добытого в подземельях.»

«О? Звучит интересно. Когда это начинается?» — спросил я, всегда заинтересованный в хорошей еде.

«Через 10 дней. Вот почему мы так заинтересованы в готовке субпродуктов вместе с мастером.»

«Ааа…»

«В прошлом году было около 100 киосков. Думаю, в этом году их будет больше.»

«Да, благодаря вам, у нашего киоска будет шанс выделиться!»

Покопавшись еще немного, я обнаружил, что любой может открыть прилавок во время этого фестиваля, если он подаст заявку в Гильдию Торговцев.

«Обычно люди, не зарегистрированные в Гильдии Торговцев, не могут даже управлять небольшим прилавком, но во время Фестиваля Мясного Подземелья даже такие дети, как мы, могут иметь прилавок, если мы зарегистрируемся в качестве участников мероприятия.»

«Мы должны заплатить немного денег, но нас это устраивает.»

«Изюминкой фестиваля является церемония награждения, на которой они объявляют пять

самых лучших киосков по результатам голосования клиентов!» — взволнованно сказал Энцо.

«Да, как киоск Марка. В прошлом году он занял 4-е место, и внезапно он превратился из киоска в магазин за очень короткое время, потому что он стал популярен!» — сказал Мейнард.

«Ясно, значит, независимо от того, из большого ресторана ты или из киоска, у каждого есть шанс получить награду?»

На самом деле это довольно крутая идея.

«Мы не стремимся открывать собственный ресторан.»

«Пока нет, но если мы выиграем, то сможем привлечь внимание какого-нибудь крупного магазина.»

«Я слышал, что эти большие магазины иногда даже позволяют открывать свои филиалы в других городах!»

Конечно, у победителей этого фестиваля будет больше выбора для своего будущего.

Если это так…

«Звучит заманчиво, интересно, они еще принимают заявки?»

«Э-э-э-э-э!!!»

«Подождите, м-мастер? Не говорите мне…»

«Вы собираетесь присоединиться!?»

«Вы хотите сказать, что я не могу?»

«Н-нет.»

Мейнард и Энцо внезапно отошли, чтобы пошептаться друг с другом.

Тем не менее, мои уши были достаточно чувствительны, чтобы уловить их тихий шепот.

«Кто сказал тебе упоминать Фестиваль Мясного Подземелья…?»

«Теперь появился сильный соперник…»

Ах, так вот, за что они переживают.

«Хм, вы беспокоитесь о моё участии? Не волнуйтесь, ваши блюда из субпродуктов по-прежнему будут привлекать наибольшее внимание, поскольку ни в одном другом магазине они не продаются.»

«Это правда…»

«Стоп! Энцо, разве ты не помнишь? Официально они по-прежнему принимают заявки за неделю до фестиваля, но места назначаются в соответствии с датой подачи заявок.»

«Верно! Это значит, что наши киоски будут далеко друг от друга!»

«Меня тоже устраивает» — сказал я. «Было бы хорошо, если бы наши киоски не конкурировали друг с другом напрямую.

«Эхехехе…»

«Я думал об участии только потому, что это звучит интересно. Кстати, а как вы планируете добывать субпродукты? Вы думали об этом?»

Мальчики уверенно ответили. «Да!»

«О боже, правда?» Я был удивлен. О возможности субпродуктов как вкусной еды они узнали всего два дня назад, а у них уже есть поставщик?

Внезапно мальчишки расширили глаза и сказали кошачьим ласкающим голосом:

«Мастер~~»

«Ч-что такое?»

«Пожалуйста~ дайте нам немного субпродуктов~~»

Вы двое…

Эти мальчики становились все более и более бесстыдными. Я имею в виду, я действительно не возражаю против этого, но это потребует некоторой работы с моей стороны.

«Конечно, я могу предоставить вам субпродукты, но вы должны помочь мне с подготовкой к фестивалю. Я могу дать вам четыре набора субпродуктов за вашу работу.»

«Мастер, пожалуйста, дайте нам пять наборов!»

«Кроме того, мы можем помочь вам, но только за три дня до фестиваля. Нам также нужно подготовиться.»

«Хм, я думаю, это нормально. В конце концов, у меня есть [Ящик для Предметов] с функцией остановки времени, чтобы все можно было приготовить заранее и хранить без порчи.

«Хорошо, договорились.»

Я пожал руки Мейнарду и Энцо, чтобы скрепить сделку.

«Ох, ты закончил говорить?»

«Хм? Что такое, Фер?»

«Эта штука была вкусно сделай еще.»

«Я тоже хочу еще!»

«Я тоже хочу съесть больше~~»

… да, да.

По просьбе Фера, Суй и Доры я приготовил добавки, как только мальчики ушли.

http://tl.rulate.ru/book/6112/2263501