

## Глава 385:

Выйдя от Ламберта, я сразу же направился в универсальный магазин и скупил все их бутылки. Они нужны мне для средства от облысения, а также для шампуней и кондиционеров.

У меня получилось 1000 бутылок. Включая те, что дома, наверняка этого будет достаточно?

Вернувшись домой, я позвал семьи простолюдинов и рассказал им о нашем внезапном срочном заказе.

«...Итак, мне нужны все руки для пополнения запасов, и Селия, вот эликсир Суй и пипетка, я полагаюсь на тебя, сделай тоник для волос.»

«Да», — сказала Селия, принимая предметы.

«Все остальные работы, садоводство, уборка, приготовление пищи будут приостановлены. Я буду готовить сегодня ужин, так что есть пожелания? Так как это сверхурочное время, я дам каждому специальный бонус, так что подумайте о том, чего вы хотите, хорошо?»

«О, но сойдет что угодно. Мы живем в удивительно хороших условиях и едим очень вкусную пищу с большим количеством мяса. Было бы абсурдно настаивать на большем!»

Так мне говорили все, но я все равно полон решимости вознаградить их. В конце концов, я, Мукоуда, не тиран какой-то. У моих сотрудников будут хорошие условия труда, дни отдыха и вознаграждение за любую сверхурочную работу!

«Кстати говоря, кто-нибудь позовите Табасу и остальных тоже на помощь. Много рук — легкая работа, я буду готовить ужин, так что ждите его с нетерпением!»

Когда я направлялся на кухню, мне преградили путь три голодных фамильяра.

«О, накорми нас.»

«Где ты был весь день? Я голодна!»

«Я тоже голодна~~»

«Ах, ну, поручение этим утром длилось дольше, чем я думал. Вот, возьми сначала это», — я достал большую часть готовой еды и позволил своим фамильярам съесть её. «Сегодня вечером я приготовлю что-нибудь хорошее, так что ждите с нетерпением~»

«Уму, очень хорошо.»

«У-у-у, раз ты так говоришь!»

«Я могу помочь~~?»

«Ах, Суй, если хочешь, конечно~~»

Оказавшись на кухне, я достал хороший толстый кусок подземной говядины высших видов и некоторое время смотрел на неё.

Хехе, когда речь заходит о такой хорошей нарезке говядины, первое, что приходит на ум, это стейк. Толстые стейки.

Аааа, а стейк не слишком просто?

Подождите, есть еще один рецепт, который не только продемонстрирует вкус хорошей говядины, но и усилит ее аромат.

Я делал это раньше с мясом химеры. Сама по себе химера уже была очень вкусной, но когда ее превращали в кацу или жареные во фритюре котлеты в панировке, вкус усиливался до чего-то похожего на мясо наземного дракона!

Да, решено. Приготовим говяжий кацу.

Внезапно образы толсто нарезанной говядины с соусом Демиглас, говядины Кацу в бутерброде, говядины Кацу на подушке из теплого риса заплесались в моем сознании.

Ооо, давайте приготовим много!

Основным белком будет мраморная говядина подземелья высших видов, что касается остальных ингредиентов, хм, я только что получил мешок капусты и помидоров от Албана, давайте мелко нарежем сырые листья капусты в качестве гарнира и порежем помидоры.

Говядина Кацу вкусная, но может быть немного жирной, поэтому имеет смысл добавить свежую капусту и помидоры.

Что касается остальных ингредиентов, давайте поищем их [Net Super].

Мне понадобится пшеничная мука, яйца, панировочные сухари, консервированный соус Демиглас, хорошее красное вино и масло.

Вы спросите, почему именно консервированный соус Демиглас?

Поскольку я не могу приготовить это с нуля, ведь это заняло бы несколько часов. Я планирую использовать консервы в качестве основы и добавлять к ним ценность для более роскошной отделки. Я сделал то же самое, когда готовил химеру кацу в прошлый раз.

Чтобы приготовить консервированный соус демиглас, сначала вскипятите красное вино и дайте ему упариться, пока не исчезнет примерно половина жидкости. Затем добавьте консервированный демиглас, вустерширский соус, кетчуп, масло, сахар и т. д., чтобы отрегулировать вкус. Варить до тех пор, пока он не уменьшится еще немного, прежде чем выключить огонь.

На самом деле нет необходимости использовать хорошее вино для приготовления соуса Демиглас, так как мы будем уварить его, но я купил довольно хорошее вино, так как я мог себе это позволить, хе-хе.

Пока вино кипело на плите, я начал подготовку к говяжьему кацу.

Говядину нужно нарезать до размера стейка, конечно, можно чуть тоньше, так как панировочные сухари очень быстро подрумяниваются. Когда у меня появилась хорошая стопка стейков, я посыпал их солью и перцем. Я проверил разбавленное вино и добавил другие ингредиенты, чтобы сделать соус.

Затем я приготовил небольшую ёмкость с мукой, ёмкость со взбитыми яйцами и глубокую ёмкость с панировочными сухарями. Я приправил все три ёмкости небольшим количеством

соли и перца. Важно приправлять на каждом этапе!

Посыпав стейк мукой и стряхнув излишки пыли, я обмакнул мясо в яичную смесь, прежде чем положить его на противень с панировочными сухарями. Я попросил Суй помочь мне с этим, пока я заканчивал работу со своим соусом демиглас.

После того, как соус был готов, я поместил его в наше новое «Волшебное охлаждающее устройство», также известное как холодильник, для охлаждения.

«Я закончила~»

«Вау, ты хорошо поработала, Суй», — сказал я, любуясь аккуратными рядами стейков, покрытых панировочными сухарями.

Время жарить во фритюре. Первое шипение всегда волшебно~

Ааааа, это будет вкусно, я точно знаю!

Я жарил говядину кацу на сильном огне. Это позволило бы получить стейк кацу средней прожарки, который, по моему мнению, является лучшим способом подачи этого вида высококачественной говядины. В любом случае, панировочные сухари затвердели спустя примерно минуту и стали красиво-золотисто-коричневого цвета в масле. После этого я вынул говяжий кацу и оставил его на решетке для охлаждения, чтобы дать говядине отдохнуть, прежде чем нарезать ее.

Нарезав первую говядину кацу на небольшие кусочки, я щедро намазал её соусом демиглас и...

«О, вау, это выглядит очень хорошо~»

Суй завибрировала рядом со мной: «Я тоже хочу попробовать~»

«Хехе, Суй может насладиться особой вещью, называемой «первой дегустацией», которая доступна только поварам.»

«Здорово~~»

«Вот, это Суй, а это мне.»

«Ура~~ Ням~~»

Я съел два кусочка, а Суй съела остальное.

«У-у-у! Ух ты! Это удивительно~!»

«Вкусняшка~ вкусняшка~»

Суй дрожала над едой. Как только она доела, она повернулась ко мне и спросила: «Могу я съесть еще?»

«Можешь поесть со всеми позже, а сейчас я поджарю остальное на ужин, ладно?»

«Му, хорошо...»

«Эй, что я говорил о подражании Феру!»

«...не делать этого? Я плохая?»

Аааа, это слеза? Это слеза, не так ли? — «Кхм, Суй должна следовать только хорошим примерам. Говорить «му» или «уму» нехорошо. Если Суй перестает это делать, все в порядке.»

«Хорошо~~»

Ааа, Суй теперь трется о мою лодыжку. Как это мило~

«Кхм, в любом случае, я сейчас много чего поджарю, ладно? Так что иди играй в другом месте. У нас будет много еды позже.»

«Ура~ Вкусное мясо~ Много~~»

Помахав Суй на прощание, я провел остаток дня за жаркой.

Уф, я сделал перерыв в середине, чтобы нарезать капусту и порезать помидоры, прежде чем жарить, жарить и жарить...

За длинным обеденным столом все сидели с тарелкой говяжьего кацу с нашинкованной капустой, дольками помидоров и тарелкой соуса Демиглас сбоку.

Естественно, я уже все красиво подал, им осталось только налить соуса Демиглас по вкусу.

На очень больших тарелках Фера, Суй и Доры лежат пять кусочков нарезанной говядины кацу на подушке из нашинкованной капусты и помидоров с соусом Демиглас.

«Ой, что этот лист делает на моей тарелке?» — проворчал Фер.

«Это полезно для тебя, да еще и вкусно. Если ты действительно этого не хочешь, я не буду класть это в добавку.»

«Нунуну, лучше не надо.»

«Всем спасибо за вашу тяжелую работу сегодня. Давайте есть!»

Ага, давайте не будем имитировать эти дурацкие корпоративные обеды с длинными речами и пусть мои работники как следует наслаждаются едой~

«Это вкусно! Брат Мукоуда, мне очень нравится этот!»

Ааа, милая Лотте начала первой...

«Ням!»

«Восхитительно!»

Близнецы были как всегда красноречивы.

«Боже, подумать только, у нас никогда не было таких хороших вещей, пока мы не пришли сюда в качестве рабов, уууу», — внезапно заплакала Тереза, пережевывая пищу.

«Ах...»

«Боже...»

О нет, Албань тоже плачет. На самом деле, остальные взрослые простолюдины плакали.

Ч-что мне делать?!

«Должен сказать, все, что делает Мукоуда, восхитительно. Однако сегодняшняя еда исключительно замечательна», — раздался ровный голос Табасы.

Питер и Бартель торжественно кивнули, поглощая пищу в более размеренном темпе.

«Ах, что это за серьезная атмосфера? Ешьте, ешьте, у нас много мяса!»

Близнецы, облизывавшие свои тарелки, внезапно остановились.

«Подождите, вы говорите...»

«...можно добавки?!»

«Хм, но вам придется потрудиться завтра...»

«Да!»

«Точно!»

«ЕЩЁ!»

«Да, да, подождите, пока я принесу еще», — я полез в [Ящик для Предметов] и вынул большую тарелку с неразрезанной говядиной кацу. На самом деле это предназначено для моих фамильяров. — «Подождите, я сначала порежу...»

«Незачем!»

«Мы можем просто...»

Пух! Бам!

«Мукоуда, пожалуйста, позвольте мне нарезать и подать мясо», — спокойно сказала Табаса, ее кулак все еще дымился.

«Ах, да, вперед. Вот нож и разделочная доска. О, и те, кто хочет еще капусту, помидоры и соус...» Я доставал продукты один за другим, ставя их на стол, когда...

«Ой! Мне без капусты!»

«Я хочу еще соуса!»

«Я тоже хочу ещё~~»

«Кхм, Табаса, я побеспокою тебя, пока я кормлю своих фамильяров...»

«Ничего страшного», — усмехнулась Табаса, нож сверкнул в ее руке, а близнецы дрожали с боку с тарелками в руках. «У меня все под контролем.»

«О, молодец.»

<http://tl.rulate.ru/book/6112/2326510>