

Ух, мой день был испорчен из-за этих надоедливых парней.

Разве вы не из церкви?! Почему вы ведете себя как якудза или сборщики долгов?!

Хаахх...

От одной мысли об этих жадных до денег ребятах меня тошнит.

Сообщив о них в гильдию, я вернулся в особняк, чтобы приготовить подношения для...

""Эй! Мясные шампуры!""

...отлично, купив в нескольких лавках кучу мясных шампуров, я вернулся в особняк. Вытащив шампуры и подав обед из шампуров моим знакомым...

"О боже, как вкусно".

"Фуму, ну конечно,"

""Мясо всегда вкусное, особенно жареное!!!"

""Мясо~~~""

...Я сам съел пару палочек и купил необходимые подношения на вечер.

Затем я сел и задумался на пару минут.

Да, время пришло.

Если и было время раскрыть рецепт, то только сейчас.

Этот конкретный рецепт довольно мучителен в приготовлении, поэтому я его еще не сделал, но... чтобы поднять себе настроение после того, как эти жадные до денег так называемые религиозные идиоты ввергли меня в уныние... я хочу его съесть.

Да.

Давайте сделаем это.

Свинные котлеты "Милле-фей".

Честно говоря, мне очень нравится эта изысканная версия свиных котлет, но я еще не готовил их, потому что это требует много времени и усилий.

Тем не менее, это очень вкусно.

Поскольку это, по сути, жареная во фритюре слоеная свиная котлета, я могу класть между слоями мяса все, что захочу.

Мои фавориты - сыр, соленый сливовый соус и листья шисо.

К счастью или к сожалению, со званием шеф-повара-одиночки я мог быстро готовить сложные блюда в одиночку. Особенно сложные блюда с большим количеством компонентов, такие как свиные котлеты милфей.

Хаха.

Аахххх, поскольку я не уверен, когда меня посетит вдохновение, чтобы приготовить еще, давайте сделаем две версии. Стандартная версия с мясом и версия с сыром.

На самом деле, я бы хотел сделать версию с сыром и сливой/шисо, но мясной приверженец Фер, наверное, обидится.

В любом случае, давайте сначала достанем необходимые ингредиенты из [Net Super].

Мне понадобится запас плавленого сыра, яйца для кляра и много панировочных сухарей. Как только я собрал все ингредиенты, пришло время приготовления.

Сначала выложил слоями мелко нарезанное мясо орка, посыпая каждый слой небольшим количеством соли и перца. Толщина каждого кацу составляла 10 ломтиков.

Естественно, чем толще стопка, тем сочнее свиные котлеты. Но даже в этом случае должен быть баланс между толщиной и жирностью. Хотя, поскольку мои знакомые могут есть сырое мясо...

Варианты с сыром были глубиной в 7 стопок, с тремя стопками сыра между ними. Тогда я понял, что использование сырных ломтиков было бы лучшей идеей, поскольку они были тоньше и ровнее...

"Хм, давайте сначала используем весь мой нарезанный сыр, а плавленый сыр потом".

Тесто было простым: мука, яйца и вода, взбитые до тех пор, пока не останется комочков. В отличие от обычных котлет, в которых используется только яичная смесь, правильный кляр придает слоистому мясу более плотную структуру.

Наконец, обваливайте котлеты в панировочных сухарях и отложите в сторону.

Масло для жарки должно быть около 170 градусов. Не слишком высокая, иначе сухари подгорят. Жарка котлет мильфей - это в основном ожидание и наблюдение. Когда панировочные сухари окрепнут, переверните котлету. Переворачивайте котлеты довольно часто, пока они не приобретут идеальный золотисто-коричневый цвет.

Я поставил на плиту несколько сковородок с горячим маслом и провел остаток дня, жаря котлеты "Милле-Фей".

"Фух, точно", - сказал я, когда последний кусок котлеты был извлечен из масла, - "этого должно хватить".

"Ух ты, какие вкусные!" восхищенно простонал дедушка Гон, съев одну из мясных котлет "Милле-Фей" с соусом Тонкацу за один укус.

"Уму, это приемлемо", - пробормотал Фер. Этот парень... он пытался показать, что он более искушенный, чем дедушка Гон, но его возбужденный хвост было не скрыть.

"Она хрустящая и сочная, а этот пикантный кислый соус делает ее еще вкуснее~~!" заявил Дора-чан, разрывая очередной кусок котлеты.

Традиционный соус Тонкацу (свиная котлета) отлично сочетается даже с такими причудливыми котлетами.

""Суи нравится кремовая, белая штука внутри~""

А, как и ожидалось. У нас одинаковые вкусы, Суи~~.

Я тоже хочу!

Взяв одну из котлет с сыром, я разрезал ее ножом и вилкой, как цивилизованный человек, и окунул уголок мяса в соус.

"Кухх~~Вкуснятина~! Как и ожидалось, расплавленный сыр просто потрясающий~~".

Я набил рот пропаренным белым рисом.

Оооо, еще один отличный гарнир к рису!

Поскольку у меня рисовый набор Тонкацу, гарнир из мелко нарезанной капусты не мог быть пропущен.

Чтобы завершить сет, я достал из своего [Item Box] холодное пиво "Премиум".

Лучший компаньон к жареной пище здесь!

Пссссс, глоток, глоток, глоток.

"Хааххх~~ вот это жизнь~".

Пиво и жареная еда - лучшее сочетание.

"Добавки! Только мясо!"

"Сюда тоже, пожалуйста".

""Мясо мне тоже!""

""Суи хочет ту, что с белой штукой~~""

Да, да.

Боже мой, когда все едят мою еду с таким наслаждением, "Одинокый повар" становится менее болезненным.

"Эй, а можно нам тоже десерт? Я очень хочу их после того, как у меня поменялись зубы".

Зрелые зубы Дора-чан выпали около двух недель назад, и вновь выросшие зубы были почти такими же большими, как старые. Ты акула или что-то вроде того?

Когда зубы только выпали, я подумал, что заработал своим знакомым кариес от слишком большого количества сладостей. Поэтому, как их хозяин, я ограничил потребление сладостей, к всеобщему ужасу.

""Это просто фаза!"" причитал Дора-чан. "Как змея сбрасывает кожу. Это просто новые зубы лезут".

Я изучил новые зубы Дора-чан. Ну, это выглядело вроде бы нормально? Наверное, мне не следовало использовать человеческие стандарты для оценки монстров...

"Ладно, раз уж вы, ребята, помогли мне избавиться от этих Рубанов, запрет на десерты снят".

""Ура~~!!!""

""Круто~~!!!""

"Сегодня вы можете заказать лимит до трех позиций, так как мы давно их не ели. Завтра вы получите два, после этого вы будете получать только один десерт в день, если не будет особого случая."

""Оу...""

Суи и Дора-чан, конечно, были разочарованы, но это было все же лучше, чем остаться без десерта.

"Так, что вы хотите?"

""Пудинг~!!! Пудинг, пудинг, пудинг!!!""

""Торт~! Суи хочет сладкий торт~~!!!""

"Мм, я буду обычный", - сказал Фер таким же претенциозным тоном.

"Так, пудинг для Дора-чан, клубничный торт для Фера и Суи... ты не против шоколадного торта?"

""Да~~""

"Хозяин, что это за десерт?"

"А, точно, дедушка Гон еще не пробовал. Посмотрим, это сладкая еда, которую едят после еды".

"Сладкая еда? Это как сладкий сидр или кола?".

"Хм, это напитки. Как насчет того, чтобы я выбрал для тебя на этот раз?"

"Уму, пожалуйста, я доверяю мнению мастера, когда дело касается еды".

"Хорошо".

Я пролистал меню Фуджии, выбрав три разных пудинга "Сандэ" с клубникой, бананом и стандартным заварным кремом.

Для Суи я выбрал шоколадный торт с кремовой начинкой, шоколадный шифоновый торт и шоколадно-банановый торт с кремом со вкусом банана.

Для дедушки Гона я сначала выбрал клубничный шорткейк. Поскольку Фер хочет только такие, я заказал четыре штуки. Я также включил в заказ ограниченный летний пирог и, учитывая образ зрелости дедушки Гона, торт "Матча".

После выписки я подал всем десерты. Фер, Суй и Дора-чан сразу же набросились на десерты, так как давно их не ели.

Дедушка Гон с любопытством изучал свою очередь десертов.

"Давайте", - подбодрил я. "Попробуйте их и дайте мне знать, какой из них вам больше нравится".

"Хм", - дедушка Гон откусил клубничный шорткейк одним куском. "Крем очень хорошо подчеркивает вкус кисло-сладких фруктов. А бисквит очень мягкий".

Затем он съел сладкий летний пирог: "Хм, этот лучше хрустит. Крем тоже более густой, что подчеркивает вкус других фруктов. Очень вкусно".

Он посмотрел на торт "Матча": "По сравнению с двумя другими, этот менее красочный. Аромат... в нем есть немного горечи".

"Этот торт сделан из зеленого чая под названием матча. Десерты из матча очень популярны в моем мире".

"Это так? Тогда..."

Один лизок, и торт Матча исчез.

"Фуму, фуму, он не такой сладкий, но что-то в нем есть..."

Фуфуфу, похоже, что следующий десерт дедушки Гона, скорее всего, будет связан с матчей.

Пока все наслаждались своими десертами, я откинулся на спинку стула со своим сладким кофе.

Приятно, что неприятные происшествия этого утра сменились приятным послевкусием хорошей еды и хорошей компании~.

<http://tl.rulate.ru/book/6112/2885155>