

Глава 103 – «Гамбургер из 100% мяса виверны».

Поскольку мы собирались покинуть город на следующий день, я хотел приготовить множество различных блюд.

Я снова позаимствовал гостиничный двор, чтобы закончить некоторые приготовления, в которых я так нуждался. Что же приготовить? Я знал, что жареная пища была верным спутником моих двух компаньонов (и меня тоже, конечно).

Я начал с мяса красного и черного змея, каменной птицы и гигантского додо, замариновав каждое в соли и соевом соусе. Затем я решил приготовить свиные котлеты, а также самые популярные куриные котлеты с сыром.

Я достал оставшееся мясо из своего хранилища предметов, и принялся подготавливать котлеты для жарки. Я экспериментировал, сделав несколько куриных котлет с сыром, так как я знал, что Суи обожает их.

Что дальше? Гамбургер? Но я только что израсходовал все мясо, что было передо мной... хорошо. Я использовал мясорубку, чтобы накрутить мясо орков и быков с кровавыми рогами. В конце концов, моя рука начала ужасно болеть, зато у меня было много мясного фарша, готового к употреблению.

[Достаточно ли?] – пожал я плечами. – [Фух, я устал.] – но что дальше? Вспоминая вкус мяса виверны, я подумал, что шабу-шабу или горячее сукияки, тонко нарезанные и быстро отваренные в супе, а после пропитанные в соусе, может быть очень вкусным.

Толстые стейки мяса виверны были восхитительны, если были приготовлены должным образом. Позже я нарезал мясо для приготовления шабу-шабу, отправляя его прямо в мое хранилище предметов. Я считал, что горячее блюдо будет хорошим началом нашего путешествия.

Нарезая мясо виверны, у меня получилось большое количество обрезков. Глядя на них, меня посетило вдохновение – я бы мог приготовить гамбургеры из 100% мяса виверны. Я видел программу, как мясо из японской мраморной говядины, нарезанной должным образом, использовали для блюда истинных гурманов. Виверна должна подойти. Вспоминая, как ведущие добавляли в блюдо мускатный орех, я последовал их примеру.

Обычно, по моему рецепту, я не кладу мускатный орех, но в этот раз стоило попробовать, так как я использовал высококачественное мясо. Ведущие сказали, что это улучшит вкус мяса. У меня не было мускатного ореха, потому что обычно я его не использовал, поэтому я купил его в «Net super».

Сначала я мелко нарезал лук и пожарил его, пока он не стал коричневым, а после отложил его в сторону, чтобы он охладился. Я не запустил мясо виверны в мясорубку, вместо этого быстро и

резко нарезал его острым ножом. Если бы я измельчил его слишком мелко, жир принялся бы разваливаться при жарке. Я искренний сторонник «лука в гамбургере», поэтому я добавил его в нарезанное мясо виверны. Нарезанное мясо может показаться немного комковатым для некоторых гурманов, но я полагаю, что такая текстура добавит мясу особый вкус.

Я добавил панировочные сухари, яйцо (для связки), немного мускатного ореха, соли и перца, принимаясь тщательно перемешивать смесь, прежде чем катать шарики и делать из них котлеты. Я приготовил несколько котлет, жаря их около минуты на среднем огне, а после понижая её, еще в течение четырех минут, переворачивая и повторяя все вновь. Я добавил сакэ и кетчуп, как обычно накрывая сковороду. Я полагал, что это придаст мясу мягкость.

[Они уже собрались, Фер и Суи....] – подумал я, глядя через плечо, в то время, как гамбургеры были готовы.

[Аруджи...] – оба уже поджидали меня. Какой сюрприз! Нет.

[Вот вы где.] – я выложил гамбургеры из 100% мяса виверн на блюда, и они сразу же принялись есть.

[Ммм.]

[Ух ты, это очень вкусно...]

Они принялись есть гамбургер из 100% мяса виверны. Наблюдая за ними, я не мог перестать есть, потому что я знал по своему горькому опыту, что им этого будет мало. Ничего себе, сочный гамбургер, переполненный соусом! Грубо-нарезанная текстура мяса чувствуется очень хорошо во рту! Это боль, нарезать мясо ножом, но это определенно добавляет приятный вкус гамбургеру.

[Ммм, это мясо виверны?] – спросил Фер.

[О, верно, мог ли ты себе представить насколько оно может быть вкусным?]

[Конечно, очень вкусно, не так ли? Так как мясо нарезанное, вы можете почувствовать больше вкуса.]

[Да, очень вкусно... Суи хочет еще.]

[Я тоже.] – сказал мистер обжора.

Я принялся готовить еще больше гамбургеров из 100% мяса виверны для Фера и Суи (и для себя). В конце концов, все остатки мяса, которые я хотел сохранить в своем хранилище для

предстоящей поездки, были превращены в гамбургеры, которые сейчас хранятся прямо в животах Фера и Суи (и в моем, конечно, тоже.)

Я пожал плечами, вытирая последние капли соуса с губ. Они оба съели все, а остатки мяса виверны были приятным двойным бонусом.

<http://tl.rulate.ru/book/6112/363129>