Глава 125 – «Испытываем печь».

Я решил использовать внутренний двор трактира, чтобы установить свою недавно купленную «волшебную плиту последней модели, обладающую черной магией».

Пока я думал о том, какие блюда можно на ней приготовить, Фер и Суи настаивали на том, что они просто умирают от голода. Я достал несколько жареных свиных котлет из своего хранилища предметов и бросил их голодным созданиям. Я был так занят покупками, что мы попросту пропустили обед. Я чувствовал себя немного виноватым, но ничего не поделаешь.

Когда все поели, я запустил печь, чтобы приготовить на ней несколько блюд. Запеченные мясо и овощи очень простое блюдо, оно не должно занять много времени.

Я открыл «Net super» и купил кулинарный пергамент, оливковое масло и соль, смешанную с травами, принявшись после за приготовление овощей. Я делал все просто, картофель, лук и морковь, как всегда являлись основными компонентами. Я добавил грибы шимеджи и еринги, немного паприки для цвета и пряности. Пришлось закупиться ими в «Net super».

Я посмотрел на ингредиенты и кивнул. Что ж, все шло по плану. Для мяса я решил использовать каменную птицу. Я нарезал ее на большие куски, делая отверстия вилкой и добавляя соль и перец, а после принялся готовить овощи. Более твёрдые овощи, такие картофель и морковь, я сначала помыл и очистил, чтобы нарезать их на маленькие кусочки для равномерной прожарки. Грибы я разделил на части.

Теперь приготовление. Я разложил пергамент на противне, раскладывая на нем мясо и овощи, заправив их паприкой и грибами, в конце добавляя оливковое масло, и, наконец, посыпая солью с травами. Я закрыл дверцу духовки, зажигая её лишь прикосновением пальцев, используя небольшое количество волшебной энергии. Я не знал, как именно вела себя эта духовка, так как элементы её управления были мне не знакомы, поэтому я готовил, с тревогой наблюдая за состоянием еды на пергаментном листе. Судя по слегка подрумянившимся овощам, еда внутри была готова.

[О, похоже она работает очень хорошо] – размышлял я, вглядываясь в стеклянную дверку духовки. – [Овощи и мясо просто прекрасно приготовлены] – я вытащил приготовленные овощи и мясо из духовки, передавая их Феру и Суи.

[Достаточно долго…] – проворчал Фер, а после обратив свое внимание на еду. – [Что? Снова овощи?] – Фер, не жалуйся на то, что ты не ешь овощи. Они хорошо влияют на твое здоровье, честно.

[Пахнет вкусно…] – дернулась мордочка Доры, когда он понюхал еду.

Вероятно, его привлекла соль с травами, подумал я. Я толкнул блюдо в его сторону.

[Давайте, пробуйте] – сказал я, наблюдая, как дорогая Суи полностью погружается в еду, как и обычно.

[Она не просто соленая, она… еще приятно пахнет] – Суи, очевидно, согласилась, что запах был очень хороший.

Дора ел жареное мясо и овощи на своем блюде с растущим энтузиазмом, поскольку его подозрения на счет ароматизаторов из трав и соли исчезли. Было ясно, что одной порции хватит, чтобы он наелся, но из многолетнего опыта я знал, что Фер и Суи будут требовать добавки. Я мог бы удовлетворить их еще одной порцией жареного мяса с овощами, наверное.

На этот раз я решил расплавить немного сыра, чтобы добавить к овощам. Это выглядело действительно вкусно. Я съел свою порцию, пока вторая партия постепенно готовилась.

Я думал, что делать дальше. Духовка работала хорошо, позволяя мне полакомиться жареным мясом каменой птицы. Что бы еще приготовить? Время выяснить.

Фер и Суи съели свои порции овощей и мяса с плавленым сыром, пока окончательно не остались довольны.

[Это было восхитительно…] – Ах, Суи…

[Да, хорошо] – для Фера это была самая высокая похвала, подумал я.

Я заметил, что он на самом деле съел все свои овощи. Хороший мальчик, прямо как щенок. Ох, бродячий, разрушающий стену государства, непобедимый монстр-босс… Я сопротивлялся искушению погладить его по голове, почесать за ушком.

Так. Время готовить.

[Пройдет некоторое время, прежде чем стемнеет, поэтому я собираюсь приготовить еду для исследования подземелья.] – объяснил я.

Когда все животы были набиты сполна, все отправились спать. Я бы хотел присоединиться к ним, но у меня была работа, и избавиление от них намного облегчало готовку. Я знал, что, если я буду готовить в их присутствии, они будут стоять у меня за спиной, задавая вопросы и пуская слюни.

Рис. Сначала я должен приготовить рис, очень много риса. Я японец, в конце концов. Рис очень важен. Раньше я использовал большой глиняный горшок, чтобы приготовить рис, но одного его было недостаточно, чтобы приготовить столько риса, сколько я собирался сделать.

Я открыл «Net Super» и купил еще десять таких же глиняных горшков. Я также накупил много риса и сохранил его в своем хранилище предметов, чтобы избавить меня от необходимости покупать его в «Net super», когда мы окажемся в подземелье.

Я промыл рис в воде, чтобы он очистился, пока я буду готовить жаркое. И Фер, и Суи любили жареную еду, и Дора, вероятно, тоже перенял их привычки в еде. Кааараге будет очень хорош, если сохранить его для употребления в подземелье. В качестве мяса я использовал большую часть оставшегося Красного и Черного Змея, Каменной Птицы и Гигантского Додо, находившихся в своем хранилище предметов, поочередно намазывая их соевым соусом и солью. Я поставил кастрюли с рисом на три конфорки, а на четвертую - мясо, для жарки. Я также пожарил все котлеты из рубленого мяса, что остались в моем хранилище предметов.

[Фуух…] - сказал я, наконец-то закончив складывать всю приготовленную еду в хранилище предметов, где она оставалась бы свежей и горячей. – [Достаточно жареной еды и риса.] – Но что же дальше?

Еще не стемнело, и я мог приготовить что-нибудь еще. Как насчет говядины гюдон? Моим трем контрактным монстрам она нравилась, и Элланду, как я помню, тоже. Я задавался вопросом, как он продвигался с демонтажем Земного дракона. Хорошо, тогда приготовим говядину. Простое дополнение для риса.

[Но из чего я должен приготовить?] - у меня было много мяса быка с кровавыми рогами, которое было очевидным выбором, но я решил, что на этот раз я буду использовать мясо виверны, в качестве эксперимента.

Было немного расточительно использовать такое высококачественное мясо в таком дешевом блюде, как говяжий гюдон, но у меня его было много, даже больше, чем мяса быка, так что это не было бы катастрофой, если бы я немного использовал его.

Я посмотрел на свою кухонную плиту. Горелки были намного больше, чем маленькие портативные кухонные плиты на газовом баллоне, которые я использовал раньше, поэтому я мог позволить большую кастрюлю, чтобы приготовить мясо для гюдона. К сожалению, «Net Super» не предложила мне настоящую кастрюлю, размером с целый ресторан. Самый большой горшок, который я смог найти, был примерно вдвое меньше. Но они всё равно были довольно большими, поэтому я купил два, для начала. Я могу купить больше запасов, но позже, если они мне понадобятся.

Я стал думать, что приготовить дальше. Рагу? Феру очень понравилось тушеное мясо, которое я готовил для него.

Однако сегодня я собираюсь приготовить гюдон. Я приготовил половину кастрюли, полную говядины, используя другую половинку, чтобы приготовить мясо виверны. Я попробовал приготовить мясо виверны, так как оно было слишком нежным по сравнению с более тугим мясом быка с кровавыми рогами. После этого я приготовил жаркое на ужин. У меня осталось немного мяса гигантского оленя, и я решил использовать его.

Я нарезал мясо на большие куски, опрыскал их оливковым маслом и добавил побольше травяной соли, прежде чем разложить его на противень и поставить на верхнюю полку духовки, где было достаточно места, чтобы мясо готовилось равномерно. Я увеличил температуру, чтобы опалить поверхность, и как только это произошло, я вынул мясо и обернул его алюминиевой фольгой, чтобы оно могло готовиться с остаточным теплом.

Как только мясо немного остыло, я тонко нарезал его. Мясо было полностью приготовлено, оставаясь по-прежнему розоватым посередине, мягким и нежным на ощупь! Я мог бы оставить все как есть, но я добавил соус, коммерчески доступный кисло-цитрусовый понзу и соус для стейка со вкусом лука, поскольку я не хотел хлопот по приготовлению соуса с нуля.

К тому времени, когда жаркое из гигантского оленя было готово, было уже совсем темно.

[Ужин готов…] - объявил я, довольно легкомысленно, потому что, когда я отвернулся от плиты, все трое внимательно наблюдали за мной, находясь за моей спиной.

[О, разве это не вкусно?] - сказал Фер после того, как проглотил свой первый кусок жареного оленя.

[Этот кислый соус вкусный] - казалось, что Доре понравился вкус соуса.

[Мясо мягкое и вкусное], - прокомментировала Суи.

Услышав сладкие слова гурмана Суи, я обрадовался, решив вкусить свою порцию жареного оленя, позволив мясным сокам заполнить мой рот.

Мммм! Не допускать перегрева, чтобы оно готовилось с остаточным теплом. Использование духовки стало легко доступным. Хотя Фер и Суи попросили "Еще!", я сумел подать все блюда сразу, так как сначала я нажарил много мяса гигантского оленя. Это было большим подспорьем, теперь мне не приходилось делать много порций с нуля, как я обычно делал с маленькими переносными печами, на которые раньше полагался. Я поздравил себя с тем, что покупка печки для приготовления пищи оказалась действительно хорошим шагом с моей стороны.

http://tl.rulate.ru/book/6112/467770