

Глава 7: Первая готовка в виртуальности

Ну а прямо сейчас, напротив меня стоит...

- Ку-ка-ре-ку!

Да, та самая здоровенная чертова курица, "Гигантский цыпленок". И кажется, что ситуация повторяется в точности - в этот раз все точно так же, как и раньше - я даже не экипирован ничем новым.

За исключением одной разницы.

Да, и это - кухонный нож (АТК + 20) в моей правой руке. Я выяснил одну деталь после резки овощей в ресторанчике - если поточить лезвие на точильном камне, то Атака вырастет. С навыком Готовки можно запросто идти сражаться!

Ну ладно, дело ограничивается только всякими монстрами, которых можно использовать в еду в качестве ингредиентов. И не думаю, что мне захочется драться с вооруженными людьми, всего лишь с кухонным ножом.

...И для чего, чтобы потом готовить человечину? Бр-р-р, нет уж, увольте.

Сегодня этот цыпленок получит свое, речь идет о мести за прошлый раз - и с этим ничего не поделаешь, если оставить мое унижение неотомщенным, у меня появится фобия. Этот "Гигантский цыпленок" станет основным ингредиентом главного блюда в ресторанном меню.

Потом мне понадобятся и другие ингредиенты, вроде овощей. Ну а пока что у меня в наличии только голова на плечах и цыпленок передо мной.

Драться и в этот раз я планирую точно так же. Уклоняться, схватить курицу за голову и перерезать шею кухонным ножом. В отличие от кинжала, острота кухонного ножа прекрасно проверена мной на множестве шинковок.

Вжик - и я, со своим поднявшимся навыком Готовки, отрезал цыпленку голову одним ударом.

Так, теперь сделаем у мертвой курицы разрез в основании бедра с внутренней стороны, и повесим ее вверх ногами. Таким способом легче всего дать стечь крови. Несоблюдение этого правила приведет к тому, что кровь останется в мясе, и его вкус пострадает. Когда кровь полностью вытекла, я положил курицу в инвентарь и отправился в ресторанчик.

3 часа пополудни, посетителей там не должно быть - обеденное время уже закончилось. Обычно это время перерыва, когда сотрудники ресторана могут немного передохнуть в ожидании часа пик вечером. Однако на кухне это время самой тяжелой работы - повару нужно выложиться по полной, чтобы приготовить все блюда ресторанного меню.

Так, первым делом вскипятим воду в 3х больших котлах. До закипания рис должен быть промыт и вымочен. В этом кафе рис тоже используется в качестве основы для блюд, но еда вся простая - что кстати, делает ситуацию вполне подходящей для демонстрации моего блюда.

Ну что, давай-ка уменьшим температуру и начнем готовить. Когда вода начнет кипеть, поместим добытую курицу в первый котел. Это должно открыть поры на коже и облегчить снятие пера. Я ошипываю курицу сразу же, с нее еще стекает горячая вода.

Дальше, я кладу цыпленка спинкой на разделочную доску и разделяю его. Разрезаю прямо от горла к заднице и вынимаю внутренности, кидаю их на лоток.

Затем разбираю на части куриное мясо, и кладу на другой поддон. Какие огромные кости... бросаю их вместе с порубленными окорочками во второй котел, в котором тихо булькает вода - там будет вариться мясо на медленном огне. Не забыть бы тщательно убрать накипь, появляющуюся во время варки.

Из всей курицы я использовал только ножки и окорочка, так что еще много ингредиентов осталось. Пожалуй, придется попросить шеф-повара, мужа хозяйки, сохранить оставшееся. В следующий раз будет что использовать для готовки.

Я порезал все мясо на небольшие куски и обдал их кипятком из последнего котла. Так можно избавиться от неприятных привкусов, тем более таким способом можно сократить время будущей готовки и подавать блюда клиентам быстрее.

Итак, наверное теперь уже можно объявить о готовящемся блюде.

Да, я готовлю "Оякодон"!

<http://tl.rulate.ru/book/6680/170418>