Когда мы прошли через портал, мы прибыли в мир, в котором будет проходить наш медовый месяц.Секугеки-но-сома.

Теперь я планирую совершить турне по Японии и оценить некоторые деликатесы по всей стране.Что еще более важно, мне захотелось сделать перерыв в приготовлении пищи для Хаширамы и Момо.

Как бы то ни было, я нашел знакомый на вид магазин в отдалении, указал на него девушкам и спросил их, не хотят ли они там поесть.

Они согласились, и поэтому мы пошли туда, чтобы насладиться едой.Это была семейная закусочная Юкихиры сомы.Прямо сейчас, в это время, его отец все еще должен быть в стране, что означало, что мы сейчас находимся до начала временной шкалы.

Я проверил и убедился, что это была основная временная шкала, поэтому я буду знать, что произойдет в будущем.На самом деле я не планирую ничего менять во временной шкале или сильно отклоняться от нее, поскольку мы здесь только для нашего медового месяца.

Во всяком случае, как только мы вошли, мы почувствовали глубокий аромат с примесью специй.Этот запах усилил наш и без того большой аппетит, так как еда пахла божественно.

В общем, мы сели и заказали фирменное блюдо "Омлет с жареным рисом в стиле Юкихиры".Когда нам подали еду, мы чуть не плакали от блаженства.

Почти, так как мы были морально готовы к вкусовой бомбе.Я действительно сказал им, что вкус будет наравне, если не лучше, чем у моей стряпни, в конце концов.

Омлет был мягким и с маслом.Оно было идеальным: без излишков масла и не слишком маленьким, упругим.Жареный рис был восхитителен, а соус делает акцент на рисе, богатом маслом, и придает ему больше вкуса.Специи на нем придают дополнительную нотку вкуса, как раз когда вы думали, что все закончилось.

Если бы это был первый раз, когда девушки ели такое блюдо, они могли бы испытать микрооргазм, как в сериале.Слава богу, они были приготовлены моей стряпней.

Когда я попробовал его, я действительно почувствовал, что блюдо было в несколько раз лучше.Я почувствовала в нем что-то особенное: страсть, любовь и заботу о блюде.Хотя я думал, что это просто чушь, что в блюдах можно почувствовать любовь или другие чувства, оказалось, что это не миф.

(Изза, как мне передать этот вкус и ощущения в блюде?)[Имея страсть к кулинарии, вкладывая свои чувства в блюдо и делая все возможное.Как бы банально это ни звучало, при этом ваши блюда будут чувствовать себя лучше, хотя качество останется прежним.]

Когда я услышал это, я понял, что на самом деле не старался изо всех сил. Конечно, я много готовил изо всех сил, но действительно ли я старался изо всех сил, чтобы готовить для,? Нет. Я оставил дискуссию и как улучшить свою кулинарию в другую сторону, когда закончилмоя еда.

Девушки посмотрели на меня с таким выражением лица, которое практически просило о большем, и мне пришлось подчиниться, иначе я чувствую, что могу не пережить сегодняшний день.

Внимание! Этот перевод, возможно, ещё не готов.

Его статус: перевод редактируется

http://tl.rulate.ru/book/82302/2563452