

Глава 180 - Карри.

X ~ м, иметь большую кухню - это действительно здорово.

Ах, как жаль, я буду готовить обычную еду на этой элитной кухне. Точно, сегодня в меню будет Карри. Без преувеличения можно сказать, что это блюдо - одно из самых любимых блюд во всей Японии. Естественно, мне, как чистокровному простолюдину-японцу, он очень нравился. Нет, я должен сказать, что с тех пор, как я прибыл в этот другой мир, я хотел его поесть. Однажды я приготовил курицу тандури со вкусом карри, но аромат карри полностью отличался от настоящего. Я так люблю карри, что могу различить их. Я ел в специализированных японских ресторанах карри, настоящих индийских ресторанах и сетях быстрого питания. Карри были разные, но все они были восхитительны, ароматны и полны вкуса. Однако, в конечном итоге, победителем должен был стать домашний карри. Я полагаю, это будет вкус дома, который ищут все японцы, карри, который готовит мама.

Хорошо, сегодня я буду готовить свой обычный домашний карри, и да, я скучаю по дому, ясно? В любом случае, давайте закажем все необходимые ингредиенты в [Net Super]. Давайте посмотрим. У меня уже есть картошка и лук, так что мне нужно купить морковь и несколько коробок соуса карри. Конечно, я возьму два вида соуса. При приготовлении карри я всегда смешивал два разных типа заправки. Я не всегда использую одни и те же, но я бы хотел смешать два разных типа. Я подумал, что это как-то сделает вкус карри богаче. Просто считайте это моей маленькой причудой.

Определиться с первым видом заправки было несложно. Давний фаворит масс, соус, приготовленный с яблоками и медом. На самом деле, мои родители тоже предпочитают именно этот тип, так что это похоже на наследственность. Конечно, я пробовал использовать разные марки и типы соусов, но почему-то всегда возвращаюсь к этому.

Вторая упаковка была чем-то вроде лотереи и во многом зависела от моего настроения. Иногда я был очень смел и пробовал новый бренд или необычные комбинации ингредиентов просто для удовольствия. Но сегодня ... посмотрим. Хорошо, давайте перейдем к премиум соусу компании G. Поскольку у него хороший богатый вкус, это часто мой второй выбор для домашнего карри. Более того, я должен принять во внимание Фера и остальных и выбрать менее острые варианты. Тогда моё внимание привлекло кое-что ещё.

[Ах, это у них тоже есть. Я пробовал его раньше, и это довольно просто, что ещё более важно, очень вкусно ...]

Просматривая столбец соусов, я обнаружил, что у них даже есть карри, который славится большим количеством специй. Я готовил его в прошлом, и это довольно легко, так как всё, что мне нужно было сделать, это нарезать всё мясо и овощи и добавить в соус позже, поскольку все измерения, измельчение специй и так далее были выполнены производителем. Это карри прекрасно сочетается с рисом, а также очень вкусно с хлебом. Я действительно должен сделать это снова на днях.

Знаете что? Давайте сделаем это сейчас. В последний раз, когда я готовил это я следовал инструкциям, написанным на обратной стороне упаковки. Основные ингредиенты этого карри включали фарш, лук, помидоры и морковь, большинство из которых у меня уже есть. Я снова проверил свой [Ящик для товаров] и перед уходом убедился, что у меня есть всё необходимое в корзине. Хорошо, давайте сделаем это.

Для начала определимся с мясом. Для домашнего карри я остановился на мелко нарезанном

мясе орков. Что до Кима Карри, хм, подойдёт смесь рубленого мяса быка и мяса орков. Я нарезал большую часть хорошего мяса орков и отложил в сторону. Затем я пропустил через мясорубку немного постного и жирного мяса быка и орка. Я всегда люблю измельчать дешёвые куски мяса с неравномерным соотношением жира и постного мяса и использовать лучшие куски мяса для других блюд, требующих мелко нарезанного мяса. Естественно, я приготовил много мяса для обоих карри, так как мои товарищи любили мясо.

Кстати о моих товарищах, давайте начнём с мягкого домашнего карри. Сначала я почистил картофель и морковь и порезал весь картофель на небольшие кусочки. Морковь разрезал на четвертинки, потому что она была немного твёрже картофеля. Затем я разрезал лук пополам и порезал продольно. На слегка смазанной маслом сковороде я обжарил лук до тех пор, пока он не стал немного прозрачным, прежде чем добавить мясо орков, обжаривая его, пока жир не растает, из-за Фера и всех остальных я добавил намного больше мяса, чем обычно. После того, как мясо кое-где поджарились, я добавил картофель и морковь и перемешал их, пока они не впитали запах свинины. Наконец, я добавил воды ровно настолько, чтобы ингредиенты едва погрузились в воду, и дал им закипеть на сильном огне, иногда снимая пену с поверхности и выбрасывая её. Когда карри закипел, я уменьшил огонь и дал ему покипеть на слабом огне, чтобы дать картофелю и моркови время смягчиться. Всегда добавляйте заправку в последнюю очередь, когда овощи станут мягкими, но не рассыпчатыми. Когда пришло время, я выключил огонь, бросил кубики соуса в суп и дал ему медленно растаять на оставшемся тепле. Как только соус растаял, я снова разжёг огонь и дал закипеть на слабом огне, чтобы он загустел.

[Хм, хорошо пахнет. Интересно, почему карри всегда так аппетитно пахнет?]

Я мог съесть это сразу с рисом. Ах, карри на рисе, я хочу съесть его сейчас, но не могу, терпение, терпение. Остается приготовить Сухой Кима Карри.

[Что это за странный запах?]

[Ты прав, я никогда раньше ничего подобного не нюхал.]

[Ах, Суи знает этот запах. Суи нюхала его раньше.]

Фер, Дора и Суи проследовали за запахом на кухню. Как и ожидалось, в этом сила карри. Тем не менее, я удивлён, что Суи вспомнила этот аромат. Она, должно быть, помнила это с тех пор, как я готовил курицу тандури, покрытую порошком карри.

[У нас сегодня карри. Это то, что очень популярно в моём родном городе.]

[Так вкусно?]

[Я думаю, это восхитительно, но, поскольку вы едите это впервые, сначала попробуйте немного. Если вам не понравится, я приготовлю для вас мясо на гриле.]

В прошлый раз, когда я приготовил курицу тандури, все съели её без жалоб, но это было настоящее карри. Ну, настоящее японское карри, которое на самом деле совсем не острое, но некоторые люди всё равно не переносят специи. Правильно, мне любопытно, как они отреагируют на специи карри.

[Пахнет странно, но это неплохой запах. Думаю, я могу попробовать].

[Оу! Я рад впервые попробовать такое блюдо].

[Суи тоже поест ~]

Похоже, все хотели хотя бы попробовать. Я ещё хотел приготовить Сухой Кима Карри, но думаю, это пока что хватит? Рис был разложен по тарелкам, и я залил его своим домашним карри.

[Ну вот.]

Фер, Дора и Суи бросились вперед и начали есть.

[Ум, это немного остро... но совсем неплохо.] - сказал Фер, залитый коричневым соусом карри.

[О, это конечнопряно, но хорошо. Мне нравится.] - Неожиданно Доре это тоже понравилось, его рот тоже был залит коричневым соусом.

[Он острый, но я могу это есть ~ Внутри соуса много разных запахов и вкусов. Мне это нравится ~]

Я пытался сделать его мягким, опасаясь, что специи в карри не понравятся им, но, похоже, Суи было нормально. Я волновался, что такое блюдо, как карри, в котором используется много разных специй, может быть неприемлемо для существ из другого мира, но похоже, что я мог немного переборщить с опасениями. Это означает, что я могу продолжать есть карри, у-у-у! В любом случае, поскольку я уже приготовил всё для Сухого Кима Карри, давайте приготовим его, пока остальные заняты едой.

Сначала я мелко нарезал лук, помидоры и морковь. Затем обжарил лук на хорошо смазанной маслом сковороде. Когда лук стал полупрозрачным, пора было добавить морковь. Как только морковь немного размякла, добавляю фарш.

Я держал все ингредиенты в сковороде, стараясь подрумянить мясо, но не поджечь морковь или лук. Когда фарш больше походил на коричневые крошки, пришло время добавить нарезанные помидоры. Я использовал плоскую сторону лопатки, чтобы раздавить помидоры, продолжая обжаривать. Затем, когда ингредиенты соединились, я выключил огонь и добавил соус. Обычно упакованный соус поставляется в виде блоков, которые очень похожи на шоколадные квадраты, но соус для Сухого Кима Карри отличается. Он поставляется в пакетах с приправой и выглядит как коричневый порошок для супа быстрого приготовления. Я смешал порошок быстрорастворимого супа, как заправку, с другими ингредиентами, и снова включил медленный огонь, помешивая, пока томатный сок не испарится. Мне пришлось постоянно помешивать, чтобы не поджечь сухое карри.

[Ох ~ Сухой Кима Карри тоже хорошо выглядит.]

[Ну, это новинка? Отдай.]

[Я тоже хочу.]

[Суи тоже ~]

Пока я готовил Сухой Кима Карри, я уже дал двум из них ещё добавки. Я думал, мы могли бы съесть это в следующий раз, но ... Я насыпал им на тарелку много риса и долил много карри... ну да ладно, я должен добавить ещё кое-что, чтобы было вкуснее.

Я быстро купил несколько яиц в [Net Super]. Затем расколол сырые яйца и бросил желток

прямо на середину карри. Затем палочками для еды я проткнул желток и смешал его с карри перед подачей.

[Ну вот.]

Все начали есть.

[Ох, этот намного острее, чем другой, но шелковистый яичный желток придаёт ему более интересную текстуру и снижает жжение. Вкусно, мне этот больше нравится.] - Похоже, Фер предпочёл Сухой Кима Карри. Подавать его с яйцами было хорошей идеей.

[Ага, да, он острее, чем другой, но яйцо уравнивает его, поэтому он не кажется таким острым. Этот тоже восхитительный, мне нравятся оба!] - Ещё один хороший отзыв от Дора.

[Это вкусно из-за яйца, но для меня слишком острое.] - Как и ожидалось, Суи была более чувствительна к пряным ароматам.

Что ж, в конце концов, это было средне-острое карри. Может быть, если я добавлю в карри тёртые яблоки, Суи станет легче есть. Да, в следующий раз попробуем приготовить с яблоками.

Теперь, когда мои товарищи поели, пора и мне поесть. Конечно, сначала я должен попробовать своё домашнее карри. В тарелку гораздо меньшего размера я с любовью насыпал пушистый белый рис и налил ароматный карри. Ах, чуть не забыл кое-что. Да, очень важный элемент - красные соленья. Теперь всё идеально. Я попробовал:

[Ооо, вот оно, этот вкус!]

Я обычно предпочитаю средне-острое карри, но и мягкие карри тоже были восхитительны. Всё, что хорошо сочетается с рисом, было для меня хорошо. Этот насыщенный вкус очень хорошо сочетается с рисом. Благодаря вкусу соленья, очищающему мой язык, я мог просто есть, есть и есть. Я быстро расправился с тарелкой домашнего карри, а затем приступил к Сухому Кима Карри. Ну, а до этого...

[Я хочу то, на котором лежит яйцо.]

[Я тоже хочу, я тоже ~]

[Я закончил. Думаю, я съел слишком много.]

Да-да, один Сухой Кима Карри с яичным желтком для Фера и одно домашнее карри для Суи. Доре, похоже, было достаточно одного. Пока Фер и Суи были заняты своей едой, я не торопился.

Вот оно, вот оно... ооооо, это тоже вкусно. Яичный желток сверху попадает во все нужные места. Он действительно уравнивает пряность и придаёт более богатый и мягкий вкус. Сегодня я использовала сырое яйцо, но он также хорошо сочетается с яйцами всмятку. Да-да, вот оно, очень вкусно.

[Хаа, я так рад, что мне удалось это съесть... ]

После этого Фер и Суи тоже закончили.

[Я должен был поесть ещё.]

Безусловно, было ошибкой уменьшать количество, полагая, что мои товарищи, вероятно, не смогут принять пряность ... а я с нетерпением ждал ролла с Кима Карри. О, сухой ролл с Кима Карри с сыром был бы потрясающим. Ах! Мне действительно следовало приготовить больше Сухого Кима Карри.

<http://tl.rulate.ru/book/6112/1134361>