

Следующий день был полностью посвящен приготовлению еды, чтобы позже мы могли хорошо наесться в подземелье. Даже если бы у меня была возможность готовить в подземелье, мне бы пришлось потратить на это огромное количество времени, чтобы после забить свое хранилище предметов приготовленной едой.

Я приготовил для всех простой завтрак, чтобы оставшая часть дня была для меня свободной. Я выбрал стейк из быка, который быстро запек в своей новой печи – идеальная еда для моих контрактных монстров. У них не возникло проблем со стейком, чтобы употребить его на завтрак, в то время как я решил полакомиться пакетным супом, хлебом и чаем.

Ну, что я приготовлю на сегодня? Я задумался. Вчера я приготовил целую миску говядины и большое количество жареных блюд, начиная от мяса и заканчивая другими продуктами с рисом. Должен ли я приготовить больше начинки для него? Свинина, жаренная с имбирем? А может маринованное мисо? О, если говорить об этом, я вспомнил, что у меня все еще было мясо генерала орков, о котором я позабыл в последнее время. Я порылся в своем хранилище предметов, и да, так и было.

Мисо приятно и легко готовить, так как я находил это блюдо очень простым и сочетаемым с рисом. Как насчет свиных отбивных? Мясо генерала орков было очень вкусным. Думая о рисе, я понял, что действительно снова хочу съесть карри. Я являюсь знаменосцем фракции «свинина с карри», и у меня осталось немного мяса орка, но запах, хозяйка трактира может возразить, если я заполню её двор острым запахом готовящегося карри. Мясо генерала орков все еще было у меня в голове, но что же я мог приготовить... ах, я мог сделать обычный свиной мисо-суп. Он горячий и насыщенный, то что надо в темном подземелье. Я не знал, как Фер и другие могли бы отнестись к этому блюду, может добавить намного больше мяса, чем обычно? Попробуем.

Прежде всего, я направился в «Net super» за кухонными принадлежностями. Я купил кастрюли средних размеров, как и вчера, чтобы приготовить мисо-суп со свиной, а также несколько больших сковородок шириной в 28 см, которые были намного глубже, чем я использовал до сих пор. Их было четыре, точно такое же количество горелок имела моя печь. Также я решил купить миски и пищевую пленку, ковши и тому подобное, прежде чем перейти к покупке ингредиентов. У меня было много свинины, картофеля, моркови и лука, но мне также не хватало некоторых ингредиентов, таких как кунжутное масло, бульон из даси, дайкон, лопух, конжак, и, конечно же, мисо. Я также запасся соусом из жареной свинины с имбирем от неименованной компании, которую я всегда использую, и кетчупом, который снова закончился! Я смотрел на свой список, колеблясь. Я что-то забыл? Ах, если вы готовите свинину на гриле с имбирем и мисо-суп, независимо от того, ели ли вы её отдельно или с рисом, вам в любом случае понадобится тертая капуста в качестве гарнира. Капуста в этом мире, ну, она не пригодна для употребления в сыром виде... Я добавил упаковку измельченной капусты, которую заказал в «Net super», так как я был более уверен в её вкусе.

Я принялся размышлять о том, что капуста, которую я только что купил в этом мире, лежит не использованная, поэтому, я мог бы также приготовить и её? Что-то простое, например запеканка или свинина приготовленная по-сычуаньски? Я бы добавил больше соуса в свои

будущие блюда.

Хм, это дело заняло намного больше времени. Кастрюли и сковородки были ценны для меня, но я подумал, что используя монеты в «Net super», делал стоимость таких предметов тривиальной. Заказ пришел, и я потерял руки. Время готовить.

Первым делом я собирался приготовить свинину, поэтому принялся нарезать мясо генерала орков на тонкие полоски шириной около 3-х см, после переходя к овощам. Я очистил картофель и морковь перед тем, как нарезать их кубиками вместе с дайконом. Лук я нарезал кольцами толщиной в 5 мм, а после очистил лопух и погрузил их в воду, чтобы они нагрелись. Я нарезал желе из конжака полосками, также добавляя его к луку и лопуху. Пока я готовил, я добавил немного кунжутного масла в кастрюлю, поджаривая кусочки мяса. Когда его цвет изменился, я добавил больше кунжутного масла в овощи и конжак, а затем еще больше воды и суп-даси, тщательно перемешивая. Я собрал жир, когда он закипел, и, как только овощи размягчились, я добавил бульон мисо-супа, позволяя ему вскипеть.

Подув на ложку, я попробовал. О да, вкусно. Овощи были полностью приготовлены. Они должны быть мягкими, какими и следует им быть в супе, а не хрустящими и жареными. Приготовление супа могло занять больше времени, позволив сокам больше впитаться в мясо, - критически оценил я. Этот мисо-суп немного отличается от того, который я ел дома, когда был еще ребенком. Я выбрал кунжутное масло, потому что мои родители всегда использовали его. Оно пахнет и имеет приятный вкус, но остальное совсем другое, например, лук. Я полагаю, что у каждого человека есть свой собственный рецепт основных блюд, таких как мисо из свинины. Я стал использовать лук в своей кулинарии, и этот суп стал моей личной версией его приготовления. Вы могли бы вместо лука использовать сладкий картофель или таро, возможно, что вкус будет одинаковый. Мисо-суп из свинины – это блюдо, которое вы можете изменить в зависимости от ваших вкусов.

Возможно, это потому, что именно такие блюда вы едите, когда вам холодно и темно (как в подземелье), и вы начинаете ценить его больше. Я оставил мисо-суп со свининой, чтобы он настоялся, думаю, часа будет достаточно, затем снова вскипятил его и поставил горячим в свое хранилище предметов.

Пока я ждал, я начал готовить мясо генерала орков с имбирем со смесью обычного мяса, которое я мариновал в мисо, а затем приготовил на гриле свиные отбивные.

Когда я закончил, каждую партию я уложил в свое хранилище, чтобы она сохранила свое тепло.

[Фуух, остановиться или продолжить?] - идея свинины по-сычуаньски, приготовленной дважды, была соблазнительной, у меня был соус, так что ... я принялся за нарезку большего количества мяса генерала орков на кусочки.

Я смазал маслом сковороду, быстро обжарил мясо на максимальном огне, а когда оно начало менять цвет, я добавил нарезанную капусту и поджарил их вместе. Когда капуста начала

смягчаться, я добавил соус, который я только что купил в «Net Super». Еще несколько мгновений жарки и готово. Я убрал всё в свое хранилище с предметами. Еще одно супер-простое блюдо сделано и готово к употреблению.

Что ж, настало время для обеда. Я подумал о лишней тертой капусте, которую я оставил, могу ли я что-нибудь с ней сделать? Сегодняшний обед ... это снова будет стейк, - решил я. Я знал, что прожорливое трио вполне с удовольствием съест стейк утром, днем или ночью. Чувствуя, что за мной пристально наблюдают, я обернулся и, конечно же, Фер, Суи и Дора ждали, стоя в ряд. Как будто у них были встроенные часы или что-то в этом роде.

[Я голоден, что на обед?] - это был Фер, конечно.

[Дайте мне еды.] - потребовал Дора, который, похоже, подцепил вредные привычки у Фера.

[Суй тоже голодна, аруджи ...] - ах, дорогая Суи голодна? Просто подожди, и я приготовлю тебе обед.

Я приготовил стейки из виверны на обед, выложив их на рис вместе с соусом со вкусом чеснока, простой и быстрый рецепт, как миска с говядиной. На этот раз я тоже пообедал, и мне пришлось согласиться с прожорливым трио, это действительно было вкусно. С другой стороны, что угодно с мясом виверны было вкусно, размышлял я, погладив свой полный живот.

"Еще!" - слышалось снова.

Это было, возможно, немного роскошно на обед, но я был вполне удовлетворен, решив немного подождать, прежде чем заняться кулинарией.

<http://tl.rulate.ru/book/6112/477323>