

"....."

"Ну, ты хорошо готовишь, ага. Мясо в фарш Хох с такими навыками, ты сможешь пробивать себе дорогу через нашу кухню на передовой. Где ты обучался?"

"Ну, немного в ресторане".

"Что? Ларс-кун, ты уже работал в ресторане? Я впервые слышу об этом".

"О!? Нет, нет. Я помогал дома у родителей".

"О, дома. Я впечатлена тем, что ты помогла своим родителям".

Я поспешно исправилась, когда Басли-сенсей сказала мне. В прошлой жизни я работала в ресторане. Я работала на кухне и на полу, так что я многое могу".

Поскольку люди в замке заказывали все больше и больше еды, я начал готовить еду. Вот повар увидел нарезанный лук и позвал меня. Приготовить гамбургеры не слишком сложно, но теперь, когда я подготовил ингредиенты, я думаю, что приготовлю что-нибудь другое.

"Могу ли я использовать эти куриные бедра и муку? Мне также нужно много масла".

"Да, ты можешь использовать вон ту сковороду Эй, что ты делаешь, наливая так много масла на сковороду!?"

Пока повар паникует, я готовлю гамбургер на большой сковороде и приступаю к следующему блюду. Говоря о курице и муке, я знал, что должен приготовить жареную курицу.

В этом мире жареной пищи не существует, нет таких вещей, как жареные свиные котлеты или жареная рыба. Но поскольку у меня было все это масло и ингредиенты, и поскольку меня подставил Баслей-сенсей и взбудоражили повара, я раздраженно приготовил ее.

"Пока масло разогревается, я сделаю кое-какую подготовительную работу. Есть много способов приготовить Карааге, но мне нравится использовать большие бедра, потому что они жарятся сочнее".

"О, это новое блюдо?"

спросила Баслей-сэнсэй, глядя на мою работу сзади, высоким голосом.

"Да, я хотела попробовать что-то новое. Это трудно сделать дома, потому что в нем используется много масла Что ж, с нетерпением ждем".

"Нфуфу, конечно. Это редкость, чтобы сын лорда умел так готовить. Дворянин хорош лишь настолько, насколько хороша пища, которую ему подают".

"Раньше я ела дома только еду Нины и служанки. Я скучаю по маминой стряпне, когда мы были бедными".

сказала мне Басли-сэнсэй, пока я готовила салат, который Хелена хотела съесть. Я вспомнила, что мама тоже любила готовить, но боялась делать это в особняке.

Пока я говорил об этом, движения поваров замерли, они все посмотрели на меня и побледнели.

"Подождите, министр Баслей-сенсей, разве вы не сказали, что мальчик - сын лорда?".

"Что? Да, говорил. Он второй сын лорда Территории Густа, и зовут его Ларс-Ирвинг".

"С чего бы это Басли-сенсею так говорить Вы меня не спрашивали, поэтому я не сказал, но да, я второй сын лорда".

Я рассмеялся, и повара поспешно выстроились в ряд и поклонились мне.

"Мы очень сожалеем! Я не знал, что вы дворянин и сын лорда".

"Ааа, все в порядке. Это не то, чтобы я возглавил семью, и я теперь авантюрист, так что не беспокойтесь об этом. В первую очередь, Басли-сенсей - та, кто не прав, так что мне придется ее наказать."

"Эх!?"

Почему Басли-сенсей выглядит такой удивленной? Я была вынуждена готовить из-за ловушки, которую вы сами себе устроили.

"Х-хммм Это нормально?"

"Я буду благодарна, если ты съешь то, что я приготовила."

Я продолжил готовить, приправляя куриные окорочка, которые я нарезал крупными кусками, обмакивая их в яйцо и посыпая пшеном. Поварам, которые наблюдали за происходящим, стало любопытно, и они по очереди стали смотреть, как я работаю.

"Так, масло тоже выглядит хорошо. Вот."

"Ohhhh!"

Шипение Я слышу приятный звук масла, и жареная курица начинает всплывать на поверхность. Лучше жарить небольшое количество за раз, потому что масло остынет, если вы положите его все сразу.

"Стейк для гамбургера должен быть на медленном огне, пока он не подгорел, а морковь для гарнира - да, она становится мягкой. Соус - ах, жарка во фритюре занимает много времени, поэтому давайте сделаем тушеный гамбургер подождите, uwah!?"

Я внес последние штрихи в блюдо и использовал одну из тарелок, чтобы положить сверху стейк гамбургера, затем положил жареную курицу в маленькую тарелку и передал ее повару.

"Это гамбургер?"

"Похоже на обрезки мяса, слепленные вместе."

"Это куриное мясо, верно? Хм, необычный способ приготовления, хотя я слышал, что в некоторых странах за океаном готовят такую еду".

"Что ж, ешьте, пока не остыло. Я приготовлю немного для Макины и остальных".

"Ну, я собираюсь занять свое место."

"..... Не торопись."

Улыбающаяся Баслей-сэнсэй вернулась к Макине и остальным, а я проводил ее усмешкой. Каждый из поваров вздохнул в восхищении и поделился своими мыслями.

"Я разрезал его ножом, а потом из него вышел удивительный мясной сок!?"

"Это удивительно, но как насчет нежности? Таким образом, даже пожилые люди могут легко есть его вместе со своими детьми". Он полностью сдущся, но это определенно удовлетворит их!"

"Соус не выливается сверху, как на стейк, а готовится вместе вот так, чтобы сконцентрировать вкус Он смешивается с мясным соком, чтобы вкус не улетучивался".

Гамбургер великолепен, а как насчет жареной курицы, которую я готовил впервые?

"Она хрустящая, но пушистая внутри Мясной сок тоже сочный Вы шутите, курица, запеченная в травах, и курица-гриль выглядят расплывчатыми."

"Это плохо, я уверен, что это пиво! Кух Это единственное, что я могу найти О, эй, ты сказал, что мы должны разделить его пополам!?"

"Значит, ты готовишь его в масле, вот так, с этим, я уверен, что это убьет бактерии и в яйцах. Ты все продумал".

Итак, жареная курица выглядит нормально. Я вздохнул с облегчением, потому что уже пробовал одну и не был уверен, что она придется мне по вкусу. Затем повара, которые пробовали еду, выстроились передо мной и склонили головы.

"Я снимаю перед вами шляпу, простите за причиненные нами неприятности, Ларс-сама".

Я был в восторге, когда все они сняли свои колпаки и буквально улыбнулись мне.

"Вы можете называть меня без почестей. Я рада, что тебе понравилось. Это не так сложно, так что вы можете приготовить его, когда Басли-сенсей придет на обед".

Когда я это сказала, повара закатили глаза и замерли, а потом тут же в панике сказали мне.

"Вы не можете этого сделать!? Вам обязательно понадобится рецепт, а такое блюдо обойдется вам в 100 000 берилл".

"Что? Это не проблема, я дам вам рецепт тоже".

"Это у нас будут проблемы! А-а-а, вы слишком апатичны! Я понимаю, я, Бо, главный повар, займусь этим вопросом. Нехорошо, если еда остынет. Пожалуйста, отнесите ее своим спутникам".

"О, это верно. Ну что ж. Позвоните мне снова. Даже если это будет не сегодня, я могу просто сказать, что это Басли-сенсей".

Я вышла из кухни, толкая тележку с едой. Думаю, им не стоит беспокоиться о гамбургерах и жареной курице?[]

В любом случае, я принес еду Макине и остальным. Салат был унесен Басли-сенсеем ранее,

поэтому здесь были только гамбургеры и жареная курица.

"А, это здесь Я уверен, что тебе пришлось нелегко, Ларс".

"Думаю, да. Здесь нет пудинга, но я приготовил для тебя новое блюдо, чтобы ты попробовал. Прошу прощения у Хелены и Милфи".

"Правда? Эта круглая штука и есть новое блюдо? Ну, я слышала только о гамбургере, так что я с нетерпением жду его!"

"Вау Так вкусно пахнет".

Я поставила тарелки перед всеми, Милфи завизжала от восторга, а Эш, который, вероятно, чувствовал запах, в восторге покатился назад.

А потом...

"..... Х-х-х? Ларс-кун, мой гамбургер".

"Что? Он прямо здесь, не так ли?"

"Нет, он просто маленький Нет, он безумно маленький, не так ли!? И там только одна жареная курица! Хотя у Макины-чан их три!"

"Кто это говорил о гамбургерах и заставлял меня их готовить? Ты даже привел нас сюда только потому, что хотел их съесть".

"Нет, дело не в этом! Я просто хотела похвастаться!"

"Еще хуже! Это все для Басли-сенсея!"

"Уууууууууу, невозможно!?"

Согласно моему плану, передо мной уже должна была быть гора гамбургеров!?"

Басли-сенсей плачет в слезах. Я почувствовала некоторое облегчение от того, что все так хорошо получилось.

..... Но не нужно говорить, что я не мог спокойно есть, потому что все внимание было приковано к Басли-сенсею, который интересовался, что это за блюдо

Я свободен

Спасибо за чтение!

[Театр послесловия]

"Все кончено"

Да

"Теперь, вот новая, со мной в качестве главного героя."

Можешь написать!?"

<http://tl.rulate.ru/book/58035/2530012>