Глава 19: Рынок кипит, а большие парни негодуют

Открытие деревянной бочки

Получено: деревянная доска X15

Получено: банановый лист X3

Открытие деревянной бочки

Получено: деревянная доска X20

Получено: пластик X4

Открытие деревянной бочки

Получено: деревянная доска X2

Получено: железный лом X5

Получено: двухзвездочный рецепт "Жареный тюрбо"

Открытие деревянной бочки

Получено: деревянная доска X5

Получено: болт X1

Получено: двухзвездочный рецепт "Фруктовое ассорти"

***

«Святое дерьмо, какого черта, давать столько рецептов сразу?»

Су Мо, который поначалу был вял, внезапно пришел в возбуждение.

Материалы важны, но Су Мо также знает, что чертежи иногда важнее.

«У меня сегодня два рецепта сразу?»

Рецепты, естественно, были бесполезны для тех, кто голоден, и не так практичны, как деревянные доски. Я даже не могу наесться досыта, что толку от рецептов?

Но для таких людей, как Су Мо, у которых достаточно запасов и которые ценят вкус, это было действительно то, о чем они не могли просить.

Су Мо улыбнулся. Он просто сомневался в своей удаче, но не ожидал, что получит пощечину так скоро.

«Похоже, небеса даже не позволяют мне сомневаться в собственной привлекательности. Су Мо, ты просто красавчик, это правильно».

Су Мо раньше не учился систематически готовить, и то, что он готовил, зависело исключительно от вкуса ингредиентов, а некоторые блюда были очень сложными и требовали большого количества приправ, таких как бадьян, перец, тмин и так далее.

Можно сказать, что было бы очень утомительно подбирать все эти вещи на море.

Но теперь, когда есть рецепты, вам нужны только основные ингредиенты для каждого рецепта, и вам не нужно учитывать эти приправы.

«Наслаждайся».

Су Мо выучил два рецепта: один - с тюрбо, а другой - с ассорти. У него были все ингредиенты для этих блюд.

Су Мо, не говоря ни слова, приготовил жареного тюрбо.

Жареный тюрбо: основные ингредиенты - 1 тюрбо

Вскоре перед ним появился золотистый тюрбо с ароматом, от которого у людей потекли бы слюнки.

Мякоть рыбы была обугленной снаружи и нежной внутри. Это определенно редкий морской деликатес.

«Боже правый, кажется, это вкуснее, чем если бы я приготовил это сам. И ему не нужны остальные приправы, масло, или что-то подобное, это прямо готовый продукт?»

Су Мо пробормотал: «Блюда, приготовленные по двухзвездочному рецепту, — это блюда двухзвездочного уровня, и в них должно быть больше цвета, аромата и приправы».

С этой точки зрения, возможно, в будущем будет больше звездных уровней, а остальные функции не обязательно.

Что касается того, как оценить звездность этого блюда, Су Мо подсчитал, что это зависит от сложности получения ингредиентов.

Чем реже ингредиент, чем труднее его достать, тем он ценнее, и это было основным правилом в реальной жизни.

Стоявший вдалеке Паймон с любопытством подошел к нему.

«Маленький Паймон, поймай еще несколько тюрбо и возвращайся. Я хорошо тебя угощу».

Су Мо погладил собеседника по голове. До сих пор только Паймону удавалось поймать этого тюрбо, а на удочку ему поймать вообще не удавалось.

Паймон понял и тут же захлопал крыльями, чтобы поймать рыбу.

«Это действительно маленький жадный призрак, даже если водоплавающая птица ест мясо акулы, она даже не отказывается от приготовленной пищи».

Су Мо не мог ни смеяться, ни плакать, но он не планировал есть этого жареного тюрбо в одиночку. Вместо этого он собирался продать его. Сегодня он собирался увеличить плот до 100 квадратных метров, а затем приступить к возведению второго этажа.

Плот был его основой, и 100 квадратных метров, по мнению Су Мора, были как раз подходящим размером, а второй этаж должен был вместить больше реквизита, а также, как крыша дома, защищать от ветра и дождя.

«Последние несколько дней были солнечными. Но если начнется шторм, то с одним только плотом это будет катастрофа».

Су Мо не хотел пить морскую воду, поэтому после решения проблемы еды, питья.

Он вернется к вопросу укрытия в течение последних нескольких дней.

Отложив все на некоторое время.

Песок, стекло и другие вещи, которые пока не используются, можно отложить на время.

Вместо этого он должен был всё своё тело и душу посвятить улучшению своего плота, который был его основой.

Су Мо проверил инвентарь и обнаружил, что рыбы тюрбо было немного. Он сам съел двух, и не считая того, которого он уже пожарил, в запасе оставалось еще два.

Эффективность Паймона очень высока. Он сразу поймал четырех тюрбо, что небывало.

Паймон бросил перед Су Мо пойманную рыбу, а затем замахал крыльями, призывая его к действию.

Как бы говоря.

Сделай это быстро, ты мне обещал, я хочу съесть рыбу!

«Понял, понял».

Су Мо улыбнулся и погладил его по голове, прямо протягивая ему готовую награду.

Паймон не боялся обжечься и сунул его прямо в рот. Су Мо, который наблюдал за происходящим, воскликнул «Молодец».

С добавлением того, что поймал Паймон, получается в общей сложности 5 тюрбо.

Су Мо поджарила их все для него, и вскоре появились 5 вкуснейших двухзвездочных блюд из обжаренной рыбы тюрбо. Хотя гарниров к ним было не так уж много, но рецепт был наготове, а цвет и вкус были налицо.

Су Мо выставил их на полки рынка.

5 двухзвездочных обжаренных тюрбо

Цена за единицу: 500 деревянных досок

Цены Су Мо не устанавливает низкие. Опять же, все они морские рыбы, но, очевидно, между ними есть различия. По сравнению с Помпано и сельдью она стоит в сто раз дороже, а цена даже дороже мяса акулы.

В конце концов, она уже жареная, так может, возьмем немного денег за ремесло. В наши дни рабочая сила стоит недешево, особенно на этом бескрайнем море, это абсолютное удовольствие.

«Святое дерьмо, Тюрбо? Откуда это взялось?»

«Черт возьми, это жареный тюрбо! У него есть название? Это что, блюдо?»

«Большой брат уже беспечен. Я еще грызу его сырым здесь, а люди уже готовят его!»

«Старший брат, вы слишком преувеличиваете!»

Как только на рынке появился двухзвездочный обжаренный тюрбо, толпа снова закипела.

http://tl.rulate.ru/book/66861/2848418