

Лань Цзэ аккуратно отрезал тонкий кусочек от куска мяса и нагрел рядом стоящую рабочую поверхность. На кухонной плите не было открытого огня, так как энергия для приготовления пищи также преобразовывалась из энергетического камня. Поэтому на поверхности лежала ровная плита, похожая на мраморную, разделённая металлическими линиями на шесть секций, что означало наличие шести «конфорок», которые можно было использовать одновременно.

Вместо сковороды для приготовления использовалось что-то вроде квадратного каменного котла с высокими бортами и ровным дном, который идеально подходил для размещения на одной из секций.

Лань Цзэ поставил предварительно вымытый «каменный котёл» на плиту и, дождавшись, когда он нагреется, добавил немного масла, после чего положил на него кусочек мяса.

С шипением мясо быстро побелело с одной стороны, а тонкий срез слегка свернулся вверх. Аромат мгновенно разнёсся по кухне, наполняя воздух запахом жареного жира. У Лань Цзэ сразу же засвербило во рту.

— Ах... вот это аромат! — воскликнул он.

Одна сторона мяса побелела, с лёгкими поджаренными участками. Поскольку кусочек был очень тонким, он практически прожарился с одной стороны.

Лань Цзэ знал, что это мясо было обработано сразу после охоты, что сохраняло его вкус и питательные свойства. Даже в сыром виде оно не содержало вирусов, бактерий или паразитов, хотя было бы трудно перевариваемым. Поэтому он без колебаний взял кусочек, разрезал его на две части, наколот на вилку и протянул половину Цан Цину:

— Горячо, подуй, чтобы не обжечься.

Накануне Цан Цин уже обжёгся горячей водой, поэтому Лань Цзэ решил лишний раз предупредить его.

Цан Цин кивнул, взял мясо и, следуя примеру Лань Цзэ, подул на него несколько раз, прежде чем отправить в рот.

Мясо оказалось очень нежным. Из-за тонкого нареза в нём было немного сока, но поджаренные участки придавали ему приятную текстуру. Лань Цзэ не добавлял никаких приправ, чтобы почувствовать естественный вкус мяса. Закрыв глаза, он тщательно оценил его, а затем кивнул:

— Похоже на говядину, но вкус не такой насыщенный, волокна тоньше, скорее напоминает курицу, более лёгкое.

Кроме того, мясо имело равномерно распределённый жир, что делало его ароматнее, чем, например, куриная грудка. Однако из-за низкого содержания собственного вкуса оно было довольно нейтральным и мягким. Можно было предположить, что после приготовления оно станет ещё нежнее, менее плотным, чем свинина, которую Лань Цзэ помнил.

— Тогда давай сделаем жареную мясную соломку!

Хотя дома было много разных видов мяса, Лань Цзэ не планировал попробовать всё за один раз. Сказав это, он подошёл к пространственному ящику и, порывшись в нём, достал большой

оранжевый плод размером с два его кулака.

Он напоминал по форме перец, но вкус Лань Цзэ ещё предстояло определить. Он знал, что большинство овощей в Звёздном Альянсе просто варят или жарят на металлической плите, добавляя соль, что сильно отличалось от его предпочтений в приготовлении пищи. Он даже просмотрел несколько бесплатных рецептов, но они оказались слишком простыми — овощи просто варили или жарили, мясо нарезали стейками, а фрукты ели целиком или нарезанными.

Поэтому Лань Цзэ решил экспериментировать сам, записывая свои рецепты и методы приготовления в интеллектуальную систему.

«Здесь нет подходящих рецептов, так что я сам создам их!» — решил он.

Разрезав оранжевый овощ, он обнаружил, что внутри он не полый, как перец, а скорее напоминает баклажан.

Лань Цзэ нарезал тонкий кусочек и поджарил его на плите. Овощ оказался хрустящим, как бамбук, с лёгким сладковатым привкусом, напоминающим сладкий перец, но без остроты.

— Тогда давай приготовим с этим!

Лань Цзэ, довольный результатом, улыбнулся Цан Цину, который с любопытством наблюдал за ним.

— А-Цин, не волнуйся, я обязательно сделаю тебя крепким и здоровым! Ты будешь есть самую вкусную еду во всём Звёздном Альянсе!

Цан Цин без тени сомнения кивнул:

— Угу!

Он верил, что Лань Цзэ способен на всё, что задумал.

Мясо и овощи были нарезаны тонкими полосками. Лань Цзэ также открыл несколько бутылок лёгкого алкоголя — не потому что был любителем выпить, а чтобы понять, какой из них лучше подойдёт для приготовления блюда. Каждый напиток имел свой уникальный вкус, и он хотел выбрать наиболее подходящий.

Слегка подсоленные мясные полоски он смешал с розоватым алкоголем, который не перебивал вкус мяса. Затем он нарезал несколько тонких полосок растения, напоминающего лук, и обжарил их на каменном котле до появления аромата. После этого он добавил мясо и, когда оно побелело, положил оранжевый овощ. Как только всё прожарилось, он добавил соль, ещё раз перемешал и, когда овощи стали мягкими, а мясо почти готовым, снял блюдо с огня, добавив немного масла перед подачей.

К этому времени рис уже приготовился, и из кастрюли на плите поднимался ароматный пар.

— Это действительно может заменить рис, но по текстуре больше похоже на пшено, с лёгкой зернистостью, — прокомментировал Лань Цзэ, попробовав только что приготовленный «рис».

— Но есть можно, просто текстура другая.

Он разделил рис на две порции и вместе с жареным блюдом, где белый цвет мяса переплетался с ярким оранжевым овощем, поставил на стол в гостиной.

— Попробуй, это не должно быть слишком горячим.

Лань Цзэ положил ложку блюда на рис перед Цан Цином и с оживлением наблюдал за его реакцией.

Цан Цин, следуя примеру Лань Цзэ, отправил в рот ложку с едой и начал жевать.

— Ну как, как?

Лань Цзэ с нетерпением ждал ответа, хотя и сам уже попробовал блюдо. Оно было очень похоже на жареную курицу с перцем из его воспоминаний.

Цан Цин, проглотив, задумался на мгновение, а затем кивнул:

— Очень вкусно!

Он не мог выразить больше, но чувствовал, что это блюдо действительно было прекрасным. Оно отличалось от всего, что он пробовал раньше, и благодаря новым ингредиентам казалось ещё лучше.

— Я же говорил! Я же говорил!

Лань Цзэ радостно размахивал ложкой. В его пространственном ящике были металлические палочки, которые он использовал как палочки для еды, но они не были настоящими столовыми приборами. А при покупке продуктов он не нашёл палочек в интернете, поэтому пришлось обходиться ложками и вилками.

Честно говоря, методы приготовления пищи и посуда здесь были очень похожи на «западные», но ещё более упрощёнными. Но это не имело значения, ведь у него были все эти странные воспоминания и навыки приготовления пищи, хотя он и не знал, откуда они взялись.

<http://bllate.org/book/16621/1521252>