

1. ЗАКУСКИ

1.1 Жаренные во фритюре креветки – Кафе из другого мира

2 порции

Ингредиенты:

Большие креветки — 8 шт.

Мука — 1 ст. л.

Яйца — 1 шт.

Молоко — 30 мл

Хлопья темпура — 25 г.

Соль — по вкусу

Растительное масло для фритюра — 400 мл.

Долька лимона — 1 шт.

Соус тартар — по вкусу

Любимое блюдо рыцаря из аниме «Кафе из другого мира». Постоянно заказывает его и в Доме кота. Частенько берет на вынос сэндвичи с ними.

Очистить креветки от панциря, удалить голову, сделать надрез на спине креветки, удалить черную полоску кишечника. Отрезать у креветок кончик хвоста, посолить, промокнуть бумажным полотенцем, убирая лишнюю влагу. Обвалить в муке.

Взбить яйцо с молоком, обмакнуть в него креветку, держа за хвостик. Следом обвалить в хлопьях темпуры. Темпура должна полностью покрыть креветки.

Разогреть растительное масло в подходящей для фритюра емкости до 150-170 градусов. Жарить креветки до красивого золотисто-коричневого цвета. Выложить на салфетки, чтобы убрать лишнее масло.

Подавать с долькой лимона и соусом тартар.

Приятного аппетита!



2. СУПЫ

2.1 Мисо суп – Кафе из другого мира

1-2 порции

Ингредиенты:

Мисо паста – 4 ст. л.

Вода – 700 мл.

Водоросли вакамэ или миек – 10 г.

Рыбный бульон хондаши – 2 ст. л.

Тофу – 100 г.

Зеленый лук для украшения – по вкусу

Кунжут для украшения – по вкусу

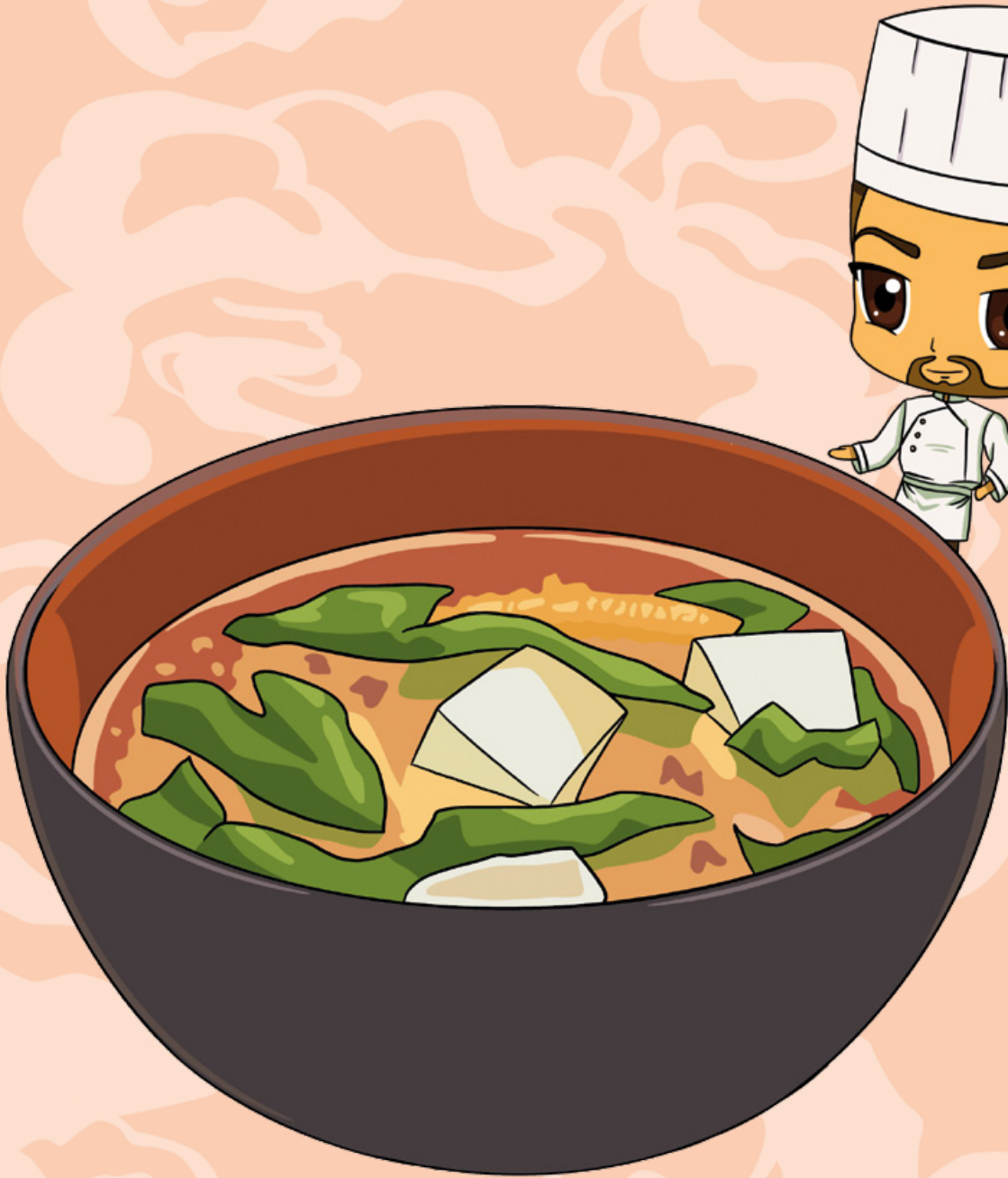
Кие часто готовит тамагояки на завтрак или на ужин для майко в качестве дополнительных блюд. Сладковатые или соленые, золотистые тамагояки радуют не только внешним видом, но и вкусом.

За 15 минут до готовки замочить водоросли вакамэ или миек в холодной воде.

Поставить на огонь кастрюлю с водой и довести до кипения. Добавить в кипящую воду рыбный бульон хондаши, убавить огонь до среднего. В половник налить немного бульона, добавить мисо пасту, перемешать до полного растворения пасты. Готовую смесь вылить в кастрюлю с остальным бульоном.

Тофу нарезать на небольшие кубики и тоже добавить в кастрюлю, добавить водоросли, немного прогреть суп, но не доводить до кипения. Готовый суп разлить по мисочкам, украсить зеленым луком и кунжутом. Приятного аппетита!

Также в мисо суп можно добавить картошку, лосося, грибы, капусту, дайкон, жареный тофу, ростки сои и т. д.



3. ГОРЯЧЕЕ И ГАРНИРЫ

3.1 Свинина в имбирном соусе – Кулинарные скитания

2 порции

Ингредиенты:

Свинина, котлетная часть — 4 ломтика

Имбирный соус шогояки — 5 ст. л.

Растительное масло — 2 ст. л.

Капуста — 200 г.

Этим блюдом Мукода пленил не только команду авантюристов, но и приманил легендарного Феррира. Тот слопал почти все мясо и решил заключить с главным героем контракт, чтобы вкусно есть три раза в день.

Свинину отбить до толщины примерно 3-5 мм, залить соусом и дать постоять минут 30. Нашинковать тонко капусту.

В сковороде нагреть растительное масло, выложить свинину, жарить примерно по 2-3 минуты с каждой стороны, убавить огонь до минимума и готовить, пока соус не карамелизуется. Подавать с нарезанной капустой, рисом и мисо супом. Приятного аппетита!



4. СЛАДКОЕ

4.1 Панкейки – Кухарка в доме майко

2 порции

Ингредиенты:

Мука – 200 г.

Сахар – 2 ст. л.

Яйца – 1 шт.

Молоко – 200 мл.

Соль – 0,5 ч. л.

Оливковое масло – 3 ст. л.

Сода пищевая – 0.5 ч. л.

Лимонная кислота – 1/4 ч. л.

Мед – по вкусу

Кленовый сироп – по вкусу

Варенье – по вкусу

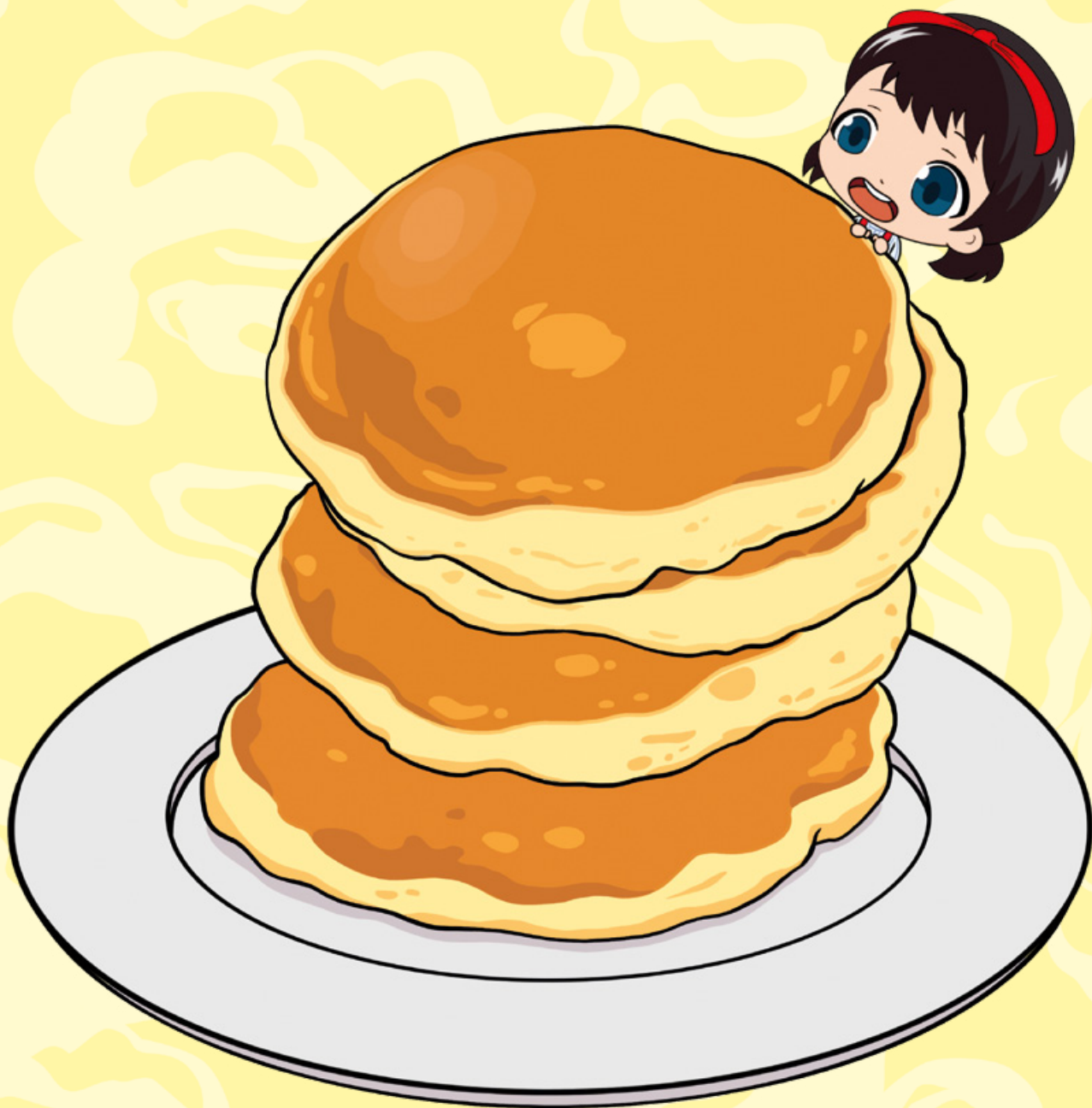
В основном майко едят панкейки с кленовым сиропом. Но Сумире решила пойти по другому пути. Поэтому Кие всегда специально для нее подает к панкейкам жидкий мед.

В глубокой миске тщательно перемешать все сухие ингредиенты. Добавить яйцо, перемешать миксером, затем добавить молоко, снова перемешать. Добавить 3 столовых ложки оливкового масла и окончательно перемешать все 1-2 минуты.

Разогреть сковороду на среднем огне без масла и ложкой выложить будущие панкейки. Обжарить с двух сторон до образования румяной корочки.

Готовые панкейки подавать с любимым вареньем, сиропом, сгущенным молоком или, как Сумире, с медом.

Приятного аппетита!



5. НАПИТКИ

5.1 Дынная газировка с мороженым – Кафе из другого мира 1

1 порция

Ингредиенты:

Дынная газировка – 200 мл.

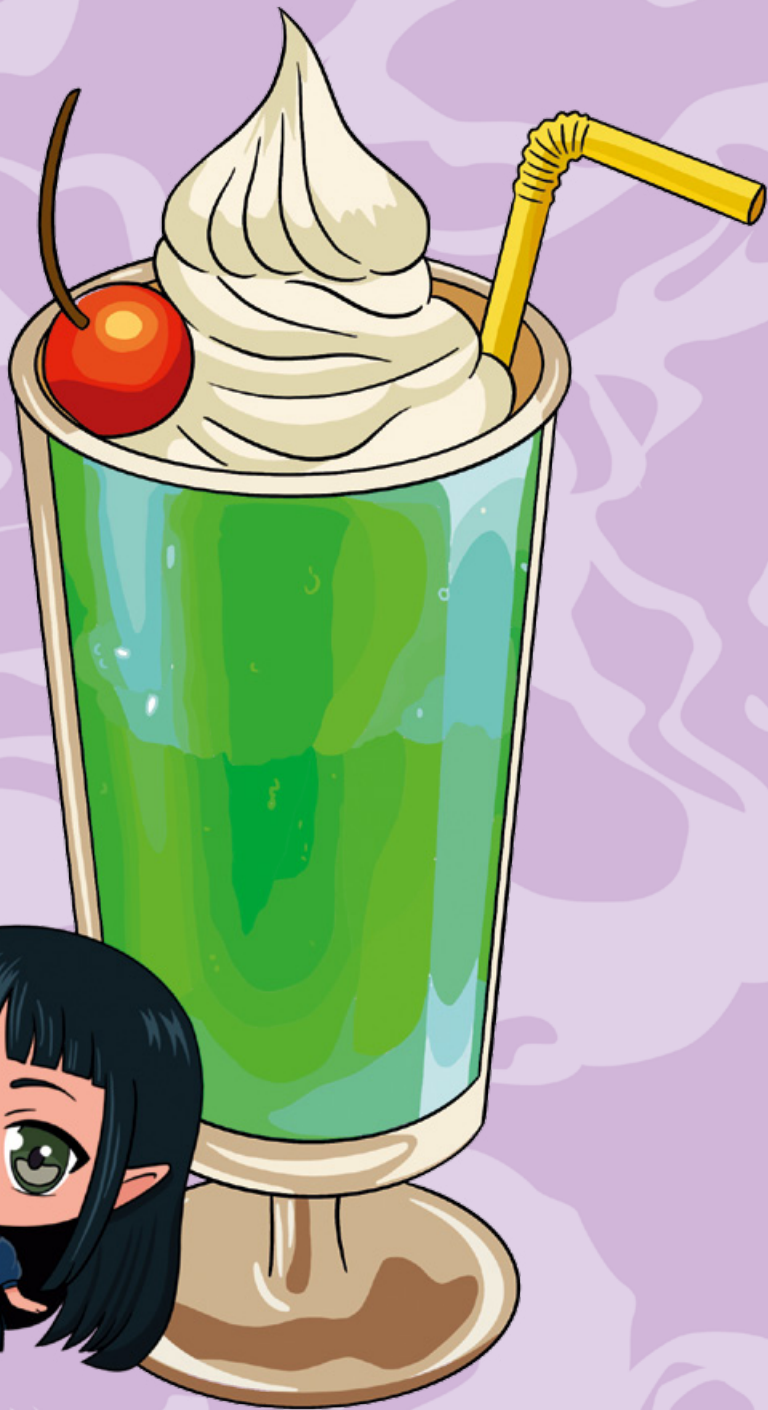
Можно заменить на содовую и добавить по вкусу дынный сироп.

Крошеный лед – 1 ст. л.

Ванильное мороженое – 1 шарик

После прогулки по пустыне так хочется выпить чего-то холодного. У Раны был непростой выбор, ведь в меню так много прохладительных напитков. Но фаворитом всегда будет единственный.

Налить газировку в стакан, сверху насыпать измельченный в мелкую крошку лед, украсить шариком мороженого. Подавать с соломинкой и ложечкой для перемешивания. Приятного аппетита!



СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| 1. Закуски | 3 |
| 1.1 Жаренные во фритюре креветки – Кафе из другого мира | 3 |
| 1.2 Сандвич со свиной котлетой – Кухарка в доме майко | 4 |
| 1.3 Татаки из тунца – Таверна Нобу | 5 |
| 1.4 Такояки – Дьявольские возлюбленные | 5 |
| 1.5 Гедза – Кухарка в доме майко | 6 |
| 1.6 Картофельный салат – Таверна Нобу | 7 |
| 1.7 Хот-дог – Кухарка в доме майко | 8 |
| 1.8 Булочка с карри – Кафе из другого мира | 8 |
| 1.9 Онигири – Кухарка в доме майко | 9 |
| 1.10 Креветки чили – Кулинарные скитания | 10 |
| 1.11 Крок-мадам – Кухарка в доме майко | 11 |
| 1.12 Караагэ с соевым соусом – Сегодняшнее меню Эмии | 11 |
| 1.13 Тамагояки – Кухарка в доме майко | 12 |
| 2. Супы | 12 |
| 2.1 Мисо суп – Кафе из другого мира | 12 |
| 2.2 Отядзуке – Великий из бродячих псов | 13 |
| 2.3 Кукурузный суп – Кафе из другого мира | 14 |
| 2.4 Суп одзони — Кухарка в доме майко | 14 |