

# 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.*

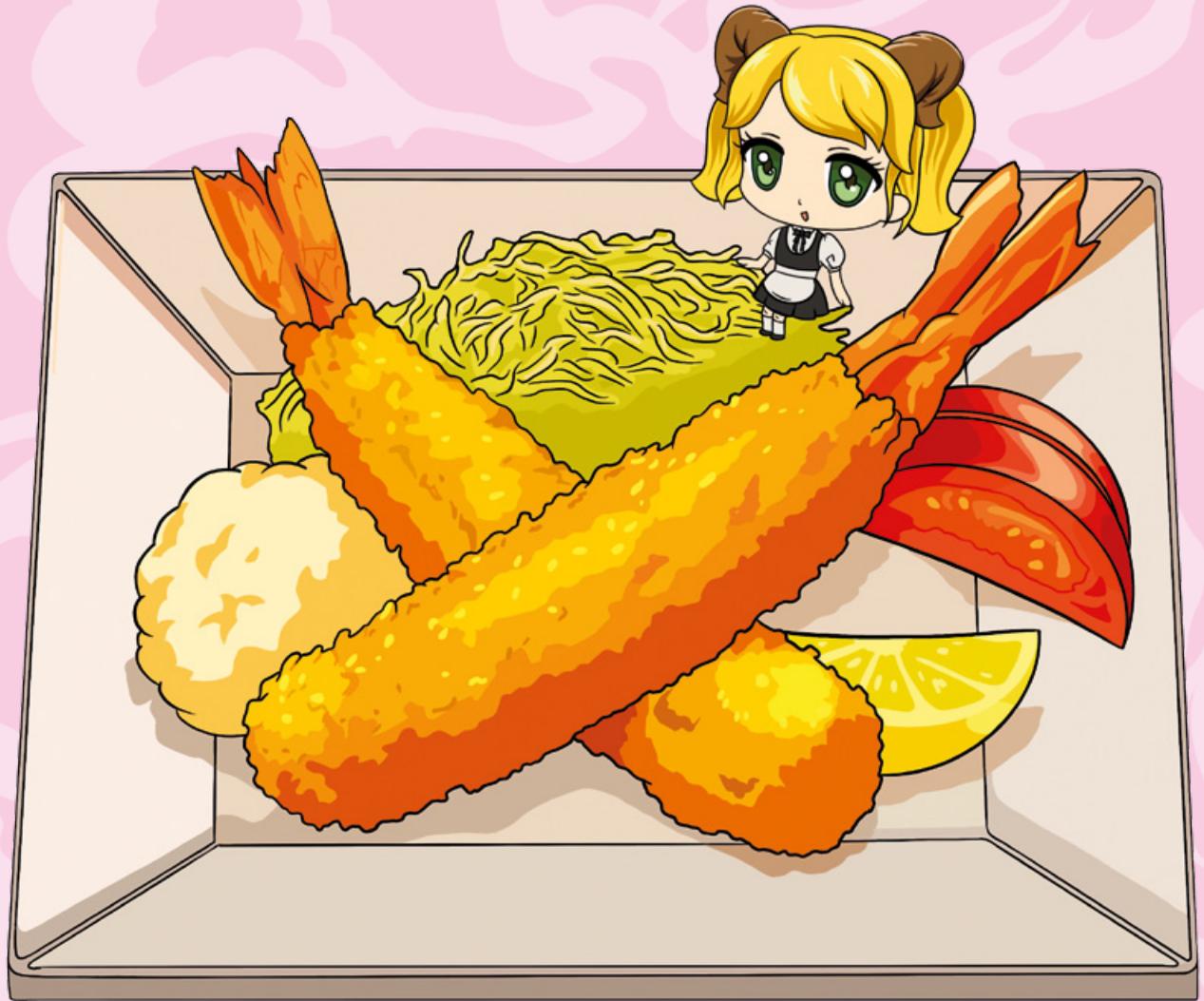
Очистить креветки от панциря, удалить голову, сделать надрез на спине креветки, удалить черную полоску кишечника. Отрезать у креветок кончик хвоста, посолить, промокнуть бумажным полотенцем, убирая лишнюю влагу. Обвалить в муке.

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

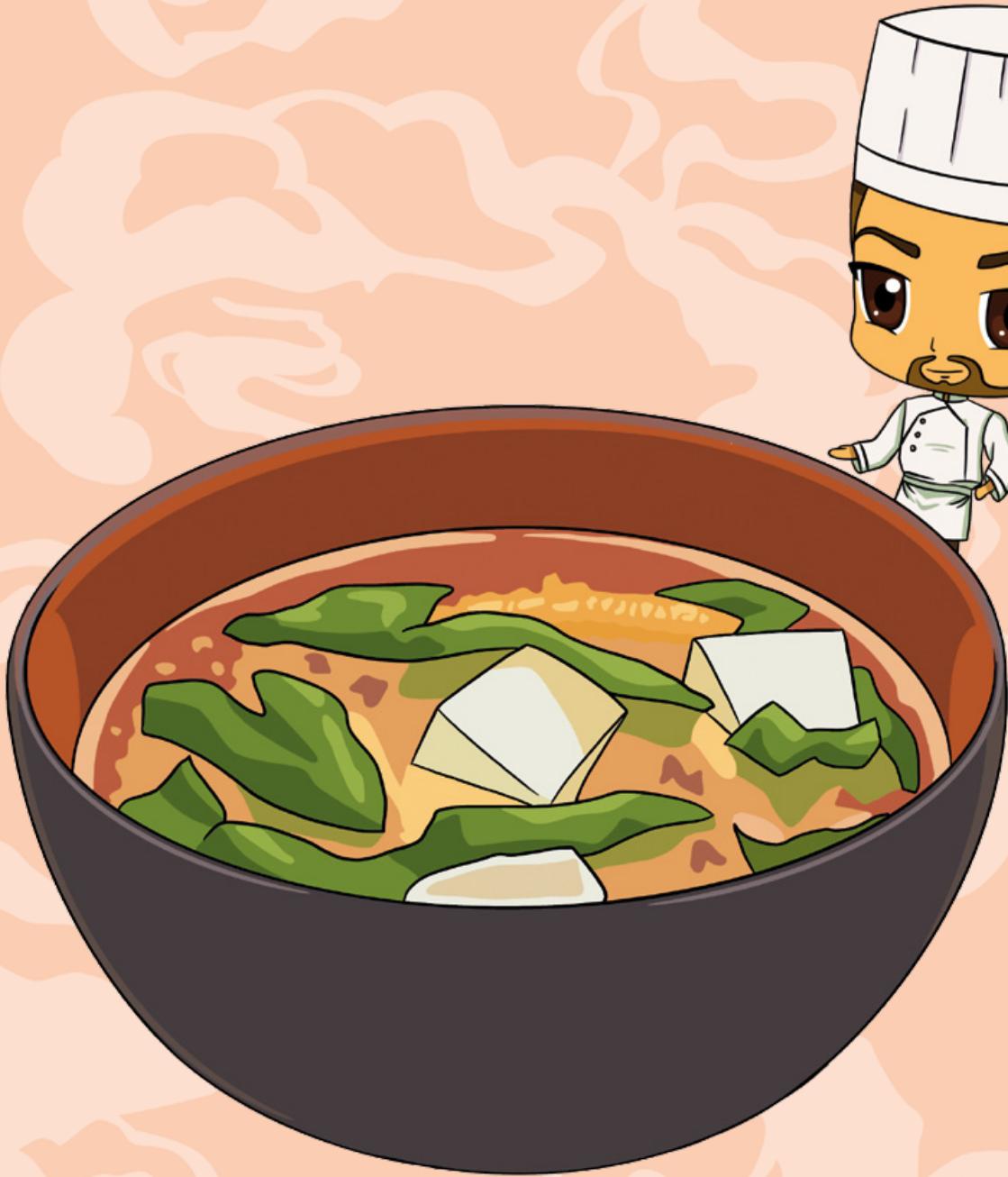
*Кие часто готовит тамагояки на завтрак или на ужин для майко в качестве дополнительных блюд. Сладковатые или соленые, золотистые тамагояки радуют не только внешним видом, но и вкусом.*

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

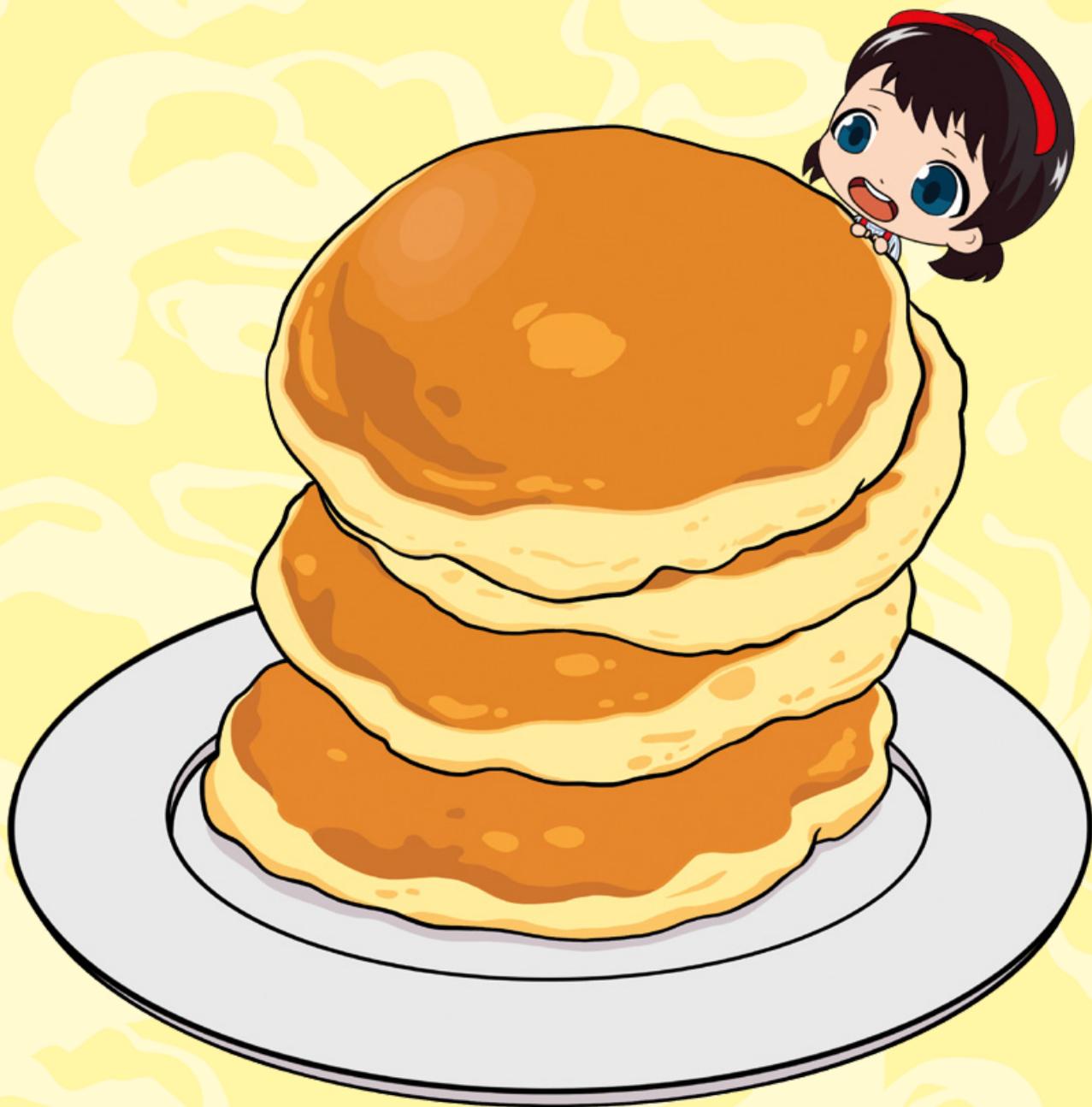
*В основном майко едят панкейки с кленовым сиропом. Но Сумире решила пойти по другому пути. Поэтому Кие всегда специально для нее подает к панкейкам жидкий мед.*

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