



СОДЕРЖАНИЕ

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА	4
Рагу отшельника	7
Стейк	8
«Точно не закуска!»	11
Соба	12
«Призрачный марш»	15
Голубцы с грибами	16
«Деликатесы скалистой гавани»	19
Жареная лапша с рыбой	20
Кристалльные баоцзы	23
Лапша «Дары гор»	24
«Удон на удачу»	27
Паста с томатным соусом	28
Острое рагу	31
Рагу из редиса и рыбы	32
Томатное рагу	35
Цыпленок в медовом соусе	36
Якисоба	39
Ароматное пюре	40
«Мир и процветание»	43
«Спасительная рыбка»	44
Медовое мясо с морковкой	47
«Однажды в Мондштадте»	48
ПЕРВЫЕ БЛЮДА	50
Мисо-суп	53
Овощной суп	54
Яичный суп из лотоса	57
Суп из украшений	58
«Экстремальная рыбалка»	61
Томленый свиной суп с бамбуком	62
Фирменная отварная рыба	65





ЗАКУСКИ	66
Лепешка «Мора»	68
Яичные суши	71
Кацу-сандо	72
«Изящная безмятежность»	75
Самоса	76
«Техника избавления от дурноты»	79
Острая курица на пару	80
«Высшая мудрость»	83
Редисовые шарики	84
Рыбный бутерброд	87
Суши с креветками	88
«Путь силача»	91
«Мечта»	92
Бодрящая пицца	95
ДЕСЕРТЫ	96
Мятное желе	98
Миндальный тофу	101
Тулумба	102
Ягодный мидзу мандзю	105
Трехцветное данго	106
«Танцующие шаги»	109
Падисаровый пудинг	110
Моти с сакурой	113
ВЫПЕЧКА	114
Рисовые пампушки	116
Невесомый блинчик	119
Тайяки	120
Лунный пирог	123
Чесночный багет	124
НАПИТКИ	126
Молоко с данго	129
Праздничный сок	130
Радужная астра	133
Сок из волчьих крюков	134
Фруктовый смузи	137
Фруктовый чай с мятой	138
Яблочный напиток	141
Чай из ягод и закатника	142



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА







РАГУ ОТШЕЛЬНИКА

Это блюдо пользуется популярностью в королевстве Инадзума. Рагу отшельника настолько простое и вкусное, что, даже съев три порции, вы все равно захотите добавки! В игре блюдо можно приготовить самостоятельно, а также приобрести в ресторане «Симура». Рагу отшельника уменьшает снижение уровня выносливости на 20% в течение 15 минут.

РЕДКОСТЬ: ★ ★

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 1 свежая белая рыба
- ❖ 1 морковь
- ❖ 100 г риса для суши
- ❖ 2 ст. л. светлой пасты мисо
- ❖ 2 ст. л. рисового уксуса
- ❖ ½ ч. л. сахара
- ❖ ¼ ч. л. соли
- ❖ Кунжут (для украшения)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ❖ Тщательно промытый рис отправляем вариться до готовности, после приготовления даем остыть.
- ❖ В отдельной емкости соединяем рисовый уксус с сахаром и солью. Вливаем смесь в готовый рис, тщательно перемешиваем.
- ❖ Очищаем свежую рыбу, отделив филе от костей и кожи. Нарезаем филе мелкими кусочками.
- ❖ Очищенную морковь мелко натираем.
- ❖ Смешиваем морковь, рыбную массу и пасту мисо. Готовую начинку отправляем жариться на среднем огне до готовности рыбы.
- ❖ Делим рис на три части, в каждой порции формируем углубления, чтобы равномерно распределить готовую начинку, а затем сформировать рисовые треугольники. По желанию рис можно смешать с начинкой и сформировать три треугольника.
- ❖ Готовые треугольники отправляем жариться на сковороде до образования золотистой корочки.
- ❖ Готовое рагу отшельника украшаем кунжутом, можно подать вместе с соевым соусом. Приятного аппетита!



ПОРЦИИ:

3

СТЕЙК

Стейк — настоящее объединение! Этот прожаренный с обеих сторон кусок мяса при разрезе пускает аппетитный сок. В игре блюдо можно приготовить самостоятельно, а также купить у повара Брук, которая находится в Спрингвейле. Всего один кусочек воскресит героя и восстановит 100 очков здоровья.

РЕДКОСТЬ: ★

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 2 стейка
- ❖ Соль (по вкусу)
- ❖ Перец (по вкусу)
- ❖ Растительное масло (по вкусу)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ❖ Достаем стейки из холодильника за 30 минут до начала приготовления, чтобы мясо нагрелось до комнатной температуры. Удаляем с каждого куска излишки жидкости бумажными полотенцами.
- ❖ Подготовленные стейки смазываем растительным маслом, затем выкладываем один стейк на раскаленную сухую сковороду или гриль, не придавливая мясо.
- ❖ Обжариваем стейк по минуте с обеих сторон — таким образом мясной сок «запечатается» внутри. Спустя 2 минуты убавляем огонь до среднего.
- ❖ Продолжаем жарить стейк до средней (или «medium») прожарки по 3–4 минуты с обеих сторон. Повторяем процедуру со вторым стейком.
- ❖ Готовое мясо выкладываем на теплую тарелку, солим и перчим по вкусу. Накрываем стейки фольгой и оставляем «отдыхать» на 5–10 минут, чтобы сок равномерно распределился по мясу.
- ❖ Стейки готовы, приятного аппетита!



ПОРЦИИ:

2





«ТОЧНО НЕ ЗАКУСКА!»

Это роскошное мясо рыбы, которое просто обожает Диона. Прожаренный на среднем огне рыбный шашлык сохранит сочетание хрустящей корочки и ароматного сока. Особое блюдо Дионы поможет воскресить персонажа и восстановить 10% здоровья и дополнительные 150 очков.

РЕДКОСТЬ: ★

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 250 г филе семги
- ❖ 1 ст. л. оливкового масла
- ❖ 1 ч. л. зерновой горчицы
- ❖ 1 ч. л. меда
- ❖ ½ ч. л. лимонного сока
- ❖ ½ красного болгарского перца
- ❖ ½ желтого болгарского перца
- ❖ 6 помидоров черри
- ❖ Черный перец (по вкусу)
- ❖ Соль (по вкусу)
- ❖ Розмарин (для украшения)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ◆ Для приготовления маринада смешиваем в емкости зерновую горчицу, лимонный сок и мед.
- ◆ Предварительно нарезанную кубиками семгу отправляем мариноваться в приготовленную смесь на 30 минут.
- ◆ Нарезаем соразмерно рыбе желтый и красный перец.
- ◆ Насаживаем на шпажки ингредиенты в следующем порядке: рыба, помидор, желтый перец, рыба, красный перец, рыба, помидор, красный перец, рыба. Сдабриваем шашлычки солью и перцем по вкусу.
- ◆ Отправляем шашлыки на гриль жариться при среднем огне до готовности рыбы.
- ◆ Шашлык «Точно не закуска!» готов – приятного аппетита!



ПОРЦИИ:

3

СОБА

Доступные ингредиенты и простота приготовления собы сделали ее очень популярной среди жителей Инадзумы. Собу можно приготовить как самостоятельно, так и купить в ресторане «Киминами». Блюдо восстанавливает 9% здоровья, а затем 260 очков здоровья в течение 30 секунд.

РЕДКОСТЬ: ★

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 200 г лапши соба
- ❖ 1 лист нори
- ❖ 1½ – 2 л воды
- ❖ 2 ст. л. соевого соуса
- ❖ 1 ч. л. кунжутного масла
- ❖ 1 зубчик чеснока
- ❖ Зеленый лук (для украшения)
- ❖ Кунжут (для украшения)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ❖ Отвариваем лапшу соба согласно инструкции на упаковке. Готовую лапшу откидываем на дуршлаг, промываем ледяной водой.
- ❖ Ножницами нарезаем водоросли нори, измельчаем чеснок, мелко нарезаем зеленый лук.
- ❖ Смешиваем чеснок с соевым соусом и кунжутным маслом.
- ❖ Вливаем соус в лапшу, тщательно перемешиваем.
- ❖ Готовую собу украшаем водорослями нори, кунжутом и зеленым луком. Приятного аппетита!

ПОРЦИИ:

2





