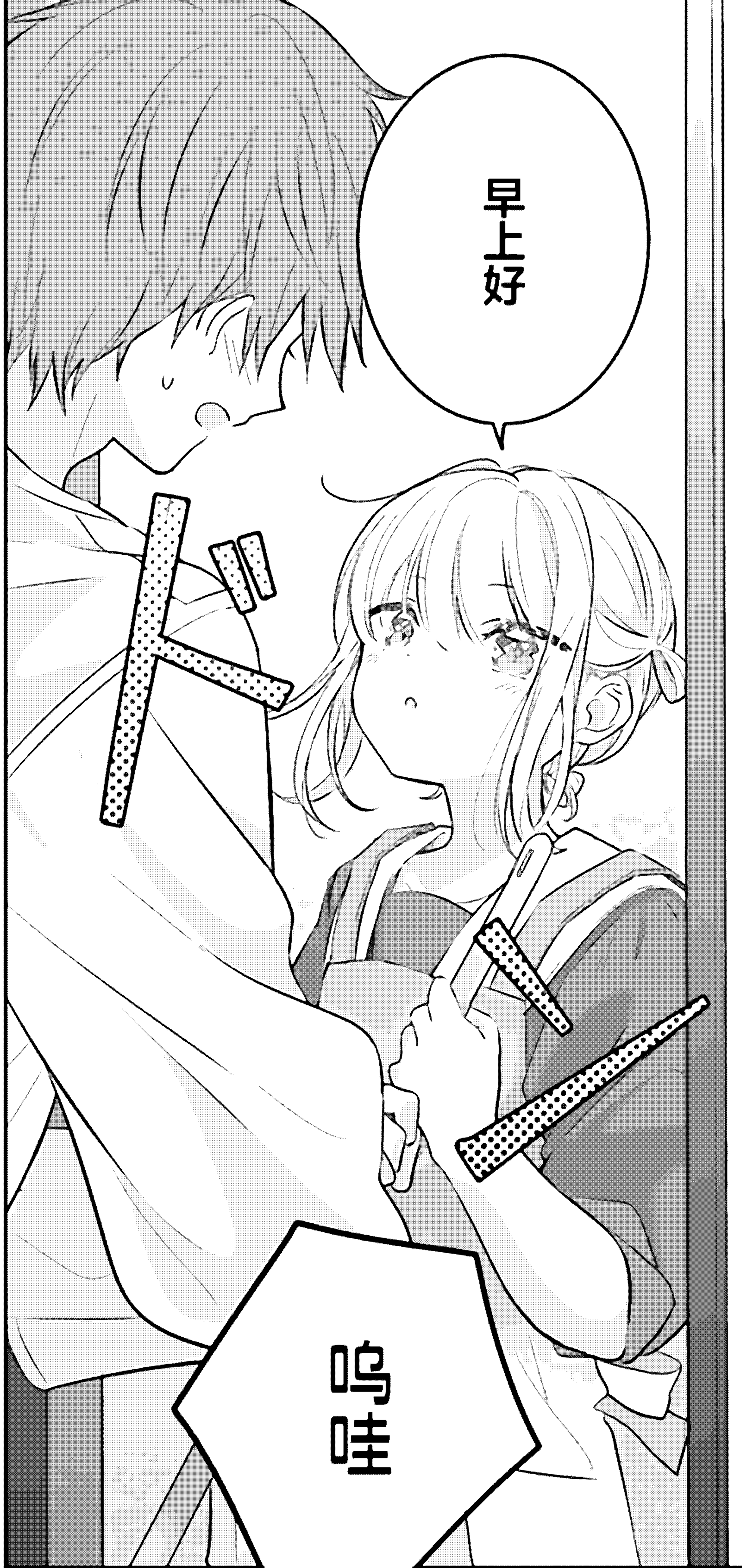
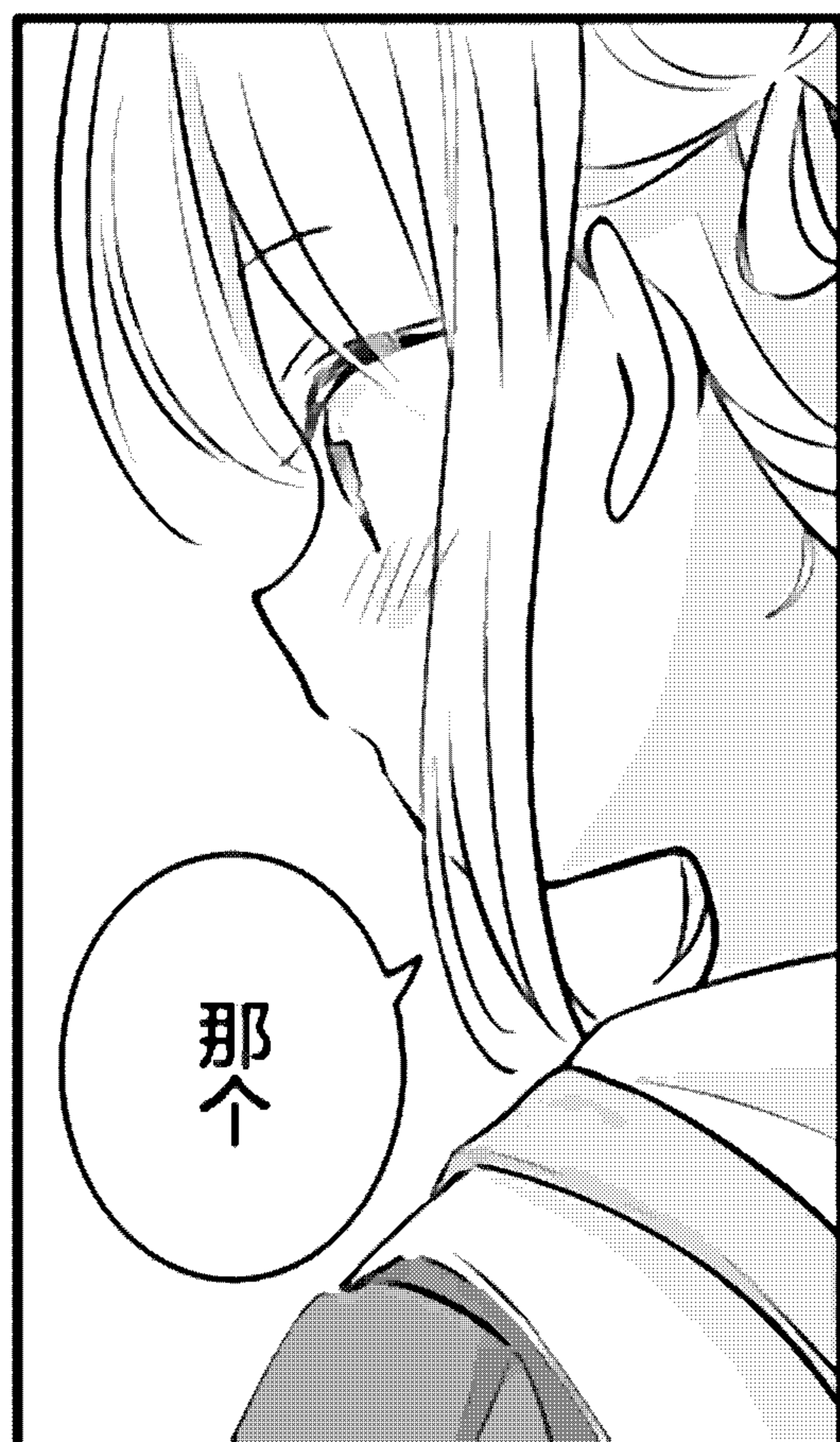




前情提要

独居已经长达10年的单身工薪阶层·鸣海聪。
和我的两位表姐妹住在一起——！







兔月あい

Presented by Uzuki Ai

A.L.Group

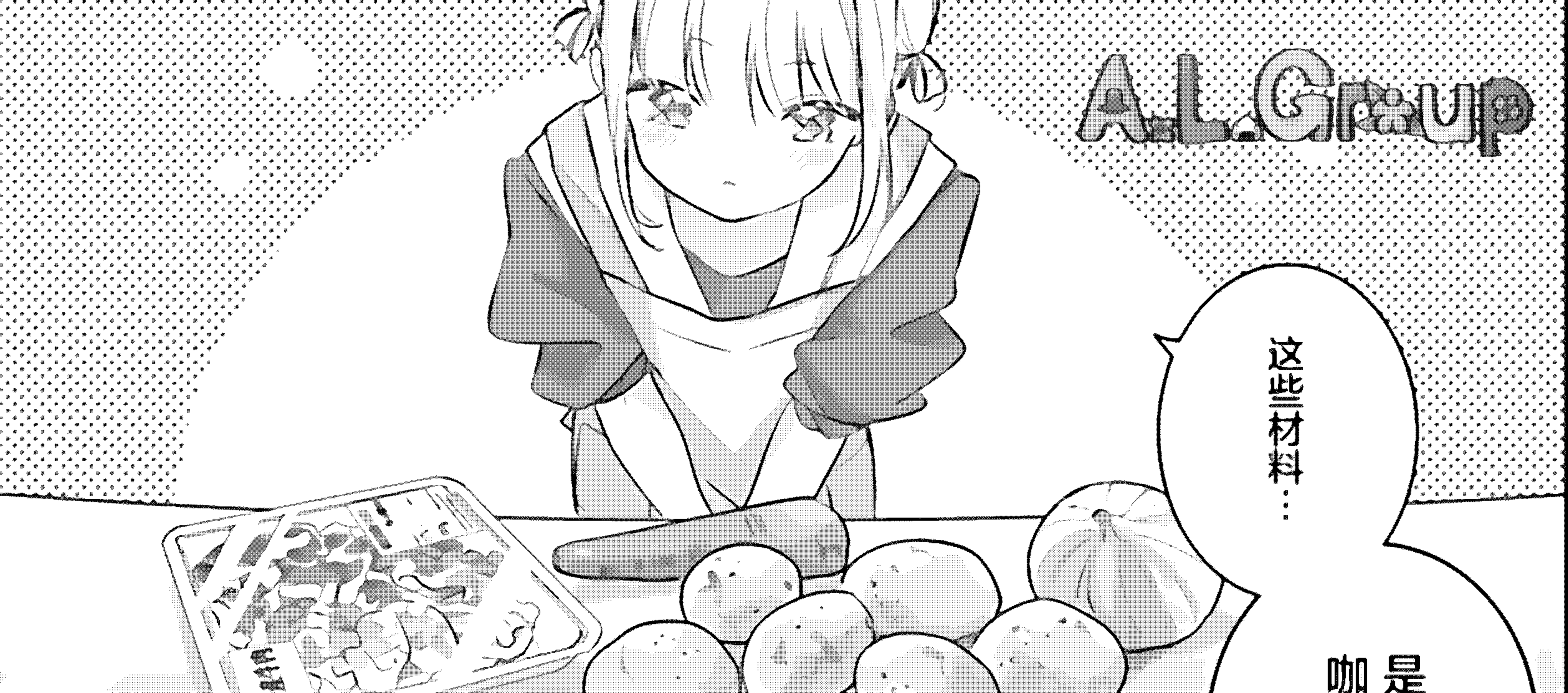
大好评♥充满爱心的便当故事第2话！
今天他们要做的是……？

第2话
土豆炖肉

Episode Two

SANSHOKU
BENTO

さんしょく弁当



这些材料...

是要做咖喱嘛...

真可惜...!

是更方便的料理
还是更贵的东西



那就是土豆炖肉

嗯!
答对啦



因为一下子买了很多所以我准备在坏掉之前把它们都用掉

当时太兴奋一下子买太多了

我也很激动



这些都要用来做便当吗?

做好之后将一部分用做便当剩下的部分就保存起来

不错诶



对啦煮东西的锅和里面的小锅盖放在哪里啊?

啊...



小锅盖的话
可以用其他的
东西来替代的！

这样嘛…？

没错！

叮…



锅倒是有…

那个小锅盖
即使摔破了

也拥有着长期使用
之后才会出现的
漂亮的颜色

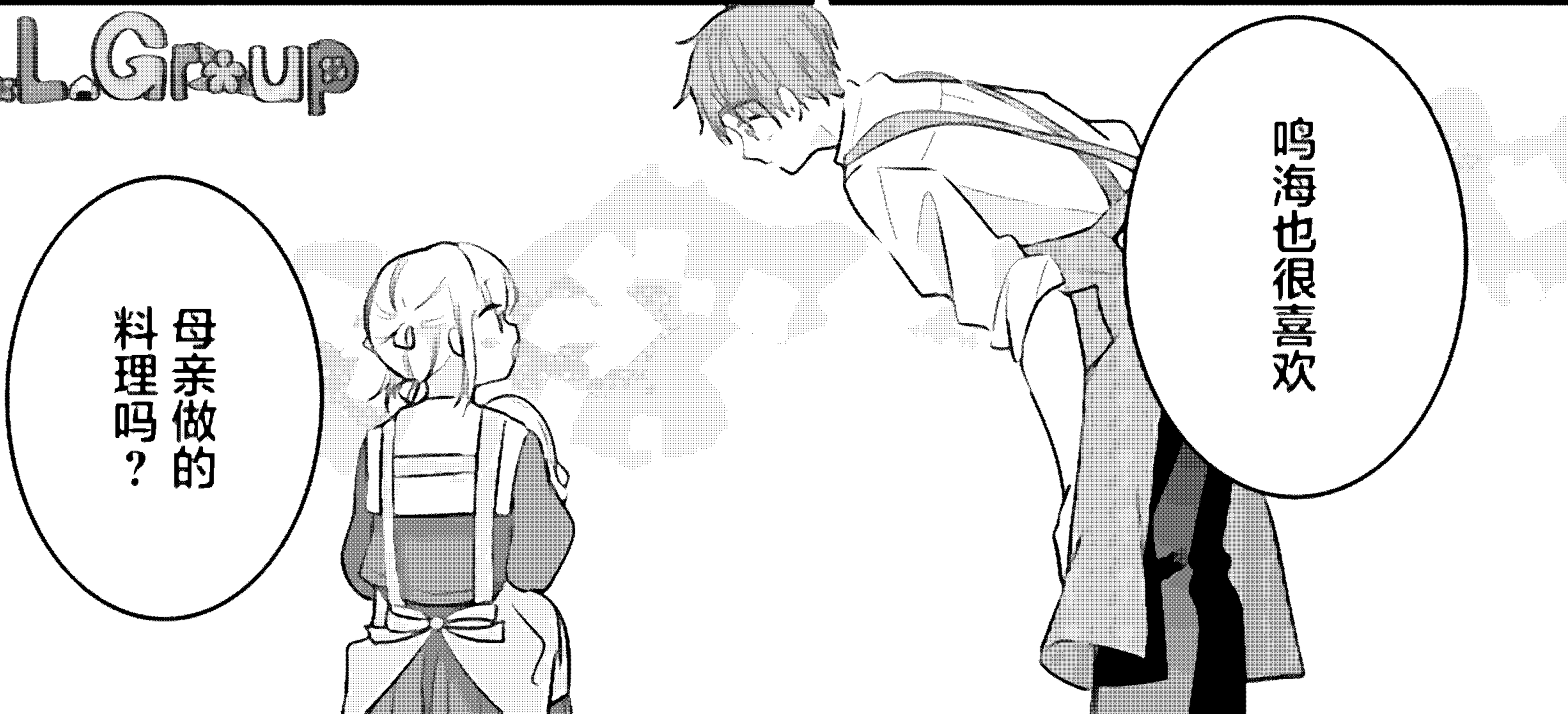
用胶粘
在了一起。

但是小锅盖之前
掉在地上摔破了…

因为母亲她经常
会使用它…

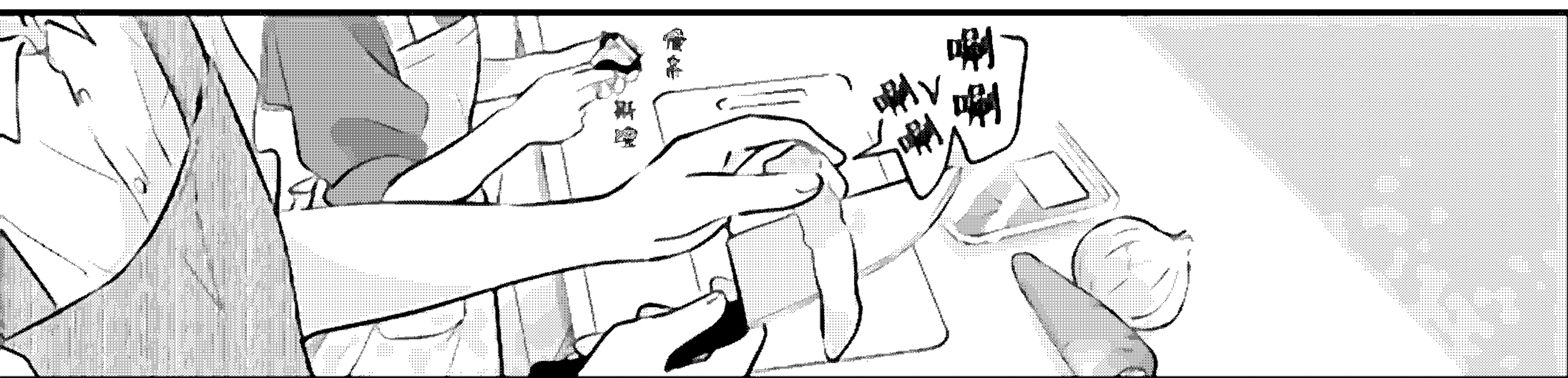
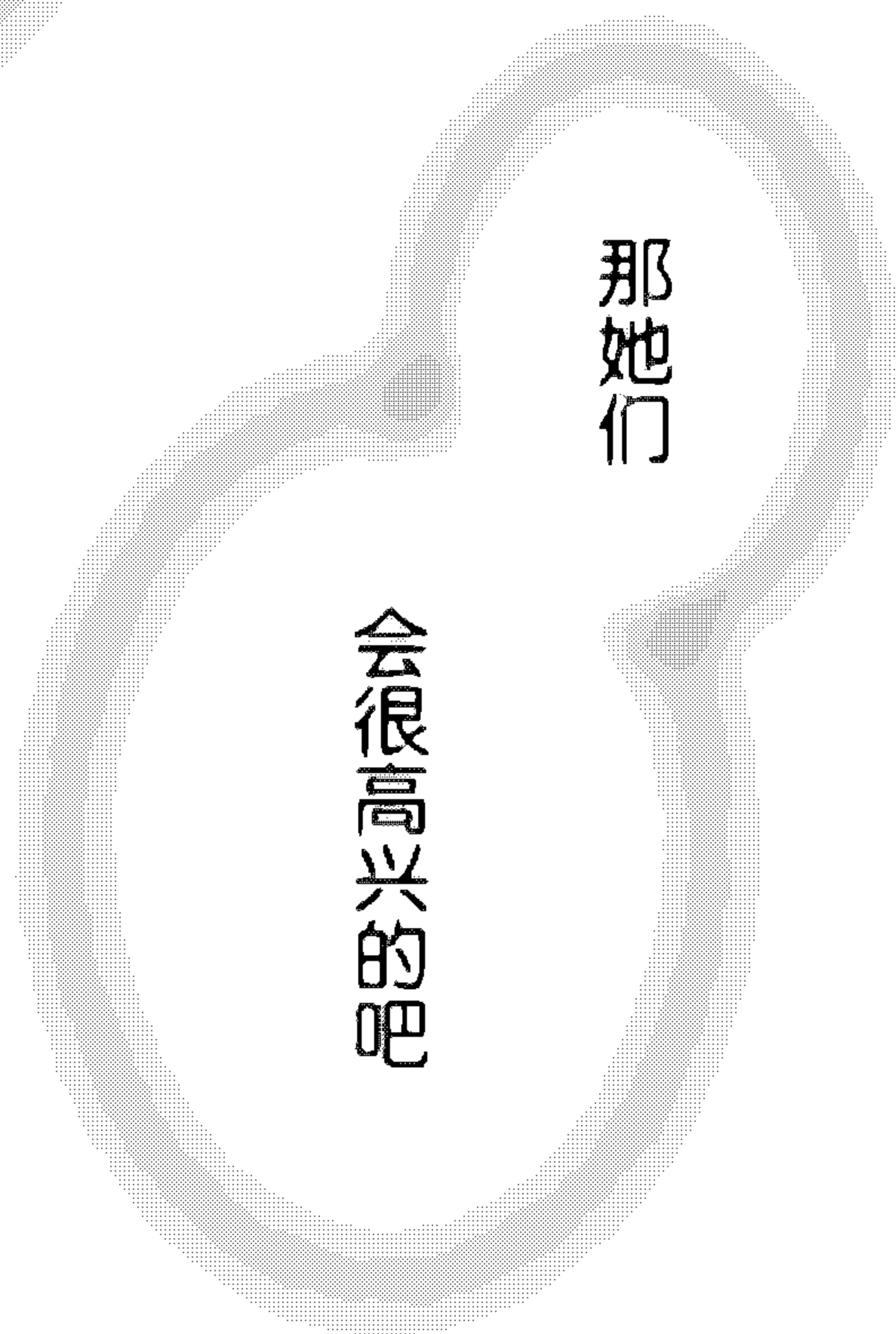
换了很多个了

A.L. Group



鸣海也很喜欢

母亲做的
料理吗？

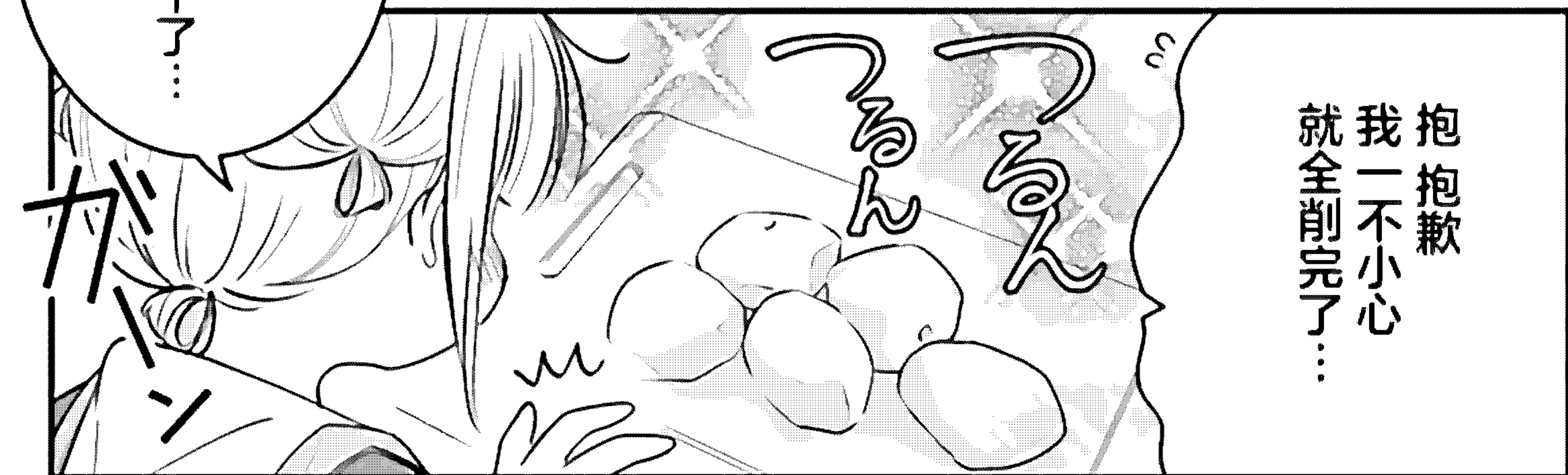




完成了

真不错

那我
我要削第二个了……



抱抱歉
我一不小心
就全削完了……



先把萝卜和土豆
随意地切成小块

随意切……？

虽然形状不规则
但是最终
大小都差不多

大概
这么大



接下来切土豆
可以交给你吗？

交给我吧

萝卜要从尖开始
斜着切一边切还要
一边将萝卜朝着
自己的方向转

因为小梅也要吃
就切的小一点...

不剥皮也可以吗？

萝卜皮附近也是
很有营养的所以
这样没关系的！

萝卜粗的地方
如果不太好切
就从中间
切成两半吧

那先把土豆
竖着切成四等分
然后继续往小切

土豆容易黏到刀上
切的时候注意一下

如果这样的话
接触面积会变大
更容易煮熟
调料也更容易渗进去

原来如此

渗进去~

你可以吗？

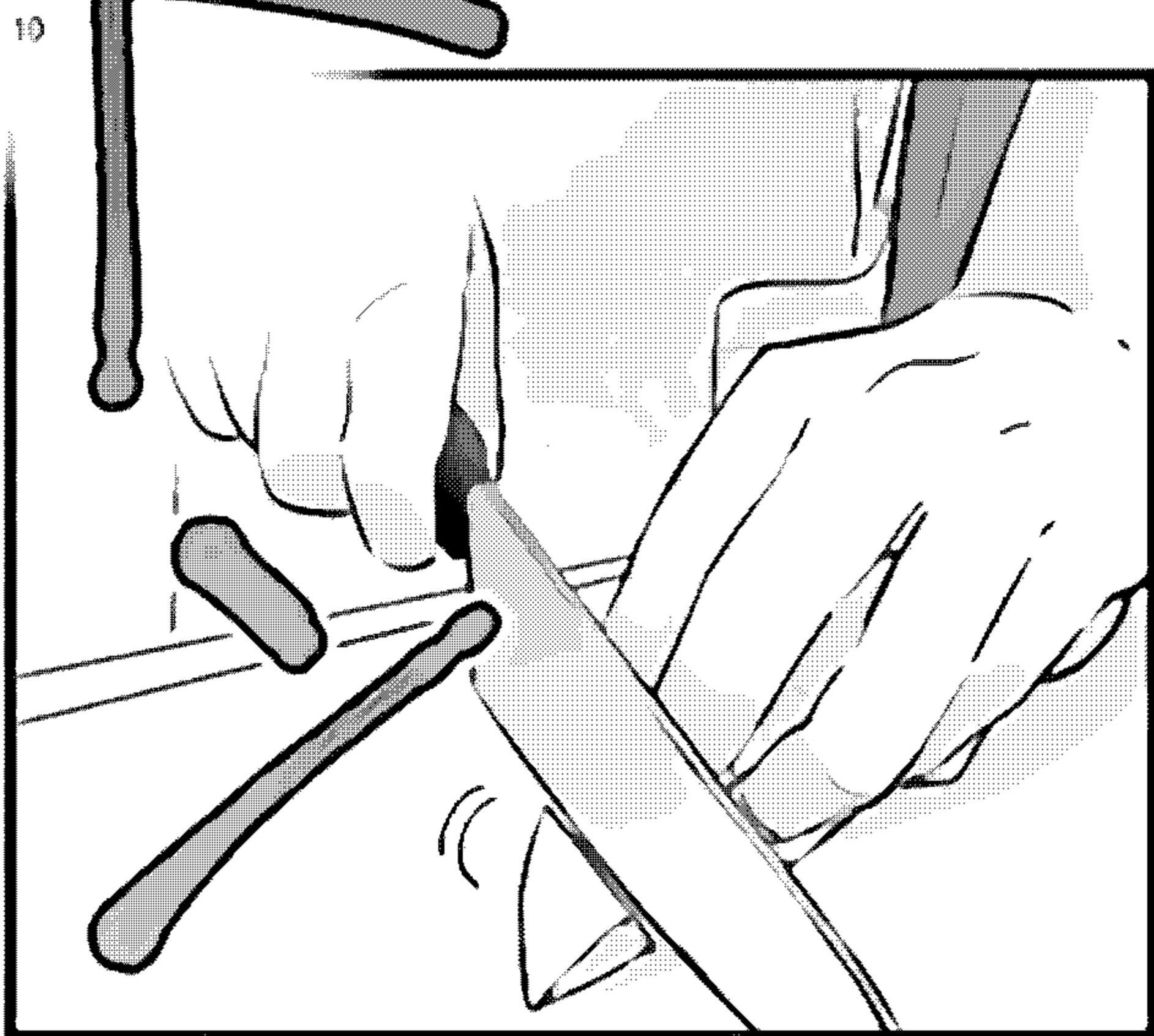
...那个

那个
为什么要
随便切成小块

可以帮帮我吗



为了不让刀切到手
扶着蔬菜的手要像这样
把手指收起来……



这样可以吗？

嗯

她说的帮忙
原来是这样嘛……

A.L. Group



上料理实践课的时候
我基本上都是
洗盘子的
所以切东西很新奇

切东西
很舒服吧

我上学时
也是这样呢

手已经没问题了吗？
没问题了



哇——

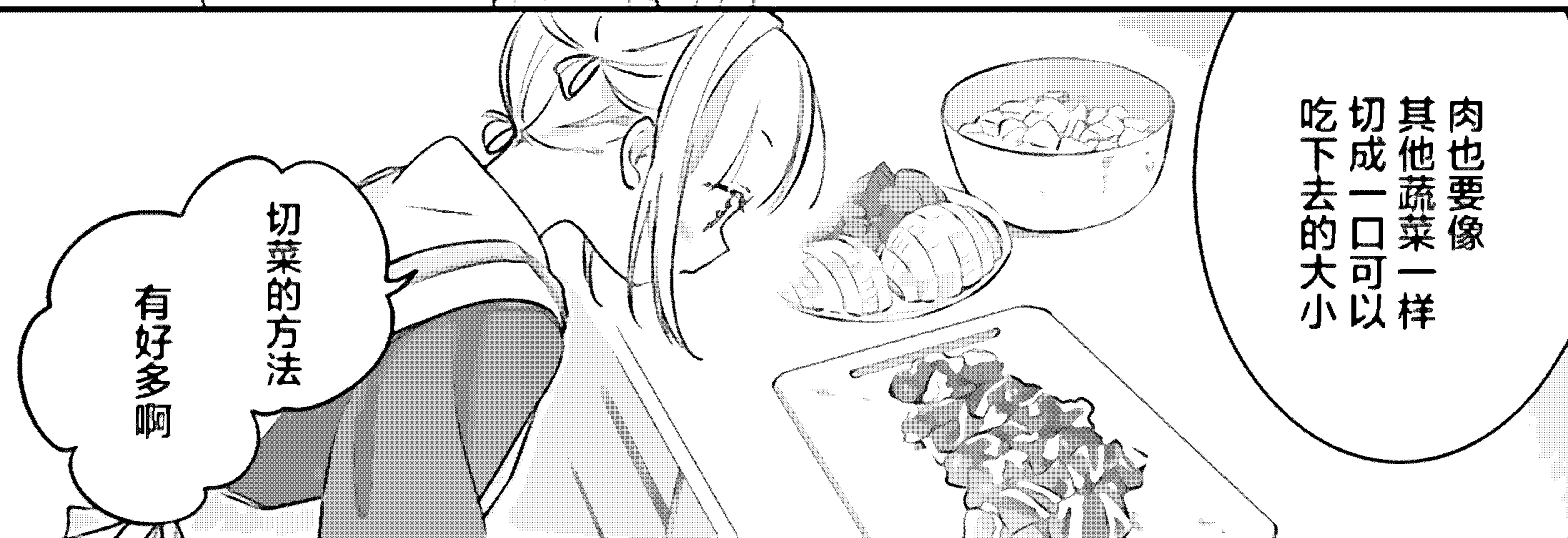


洋葱：
要切成1cm厚
的半圆形

ジャキ
ジャキ

切好之后
就把土豆
放在水里泡
10分钟左右吧

11



肉也要像
其他蔬菜一样
切成一口可以
吃下去的大小

切菜的方法

有好多啊



料理和厨师不同
方法也会不一样

是…这样吗



那我们开始炒菜吧

首先放入肉用胡麻油把香味炒出来

要先炒肉呢

肉的香味会让之后放进锅里的蔬菜变得更加美味

香味...

咽



等肉着色之后就吧萝卜和土豆放进去吧

锅里食材很多可能会很难翻炒所以只要稍微翻一下让所有食材都沾上肉的油可以了

这样就基本上不会煮碎了



然后把水和砂糖料酒甜酒酱油加进去调味

把水加到将近没过蔬菜左右的位置

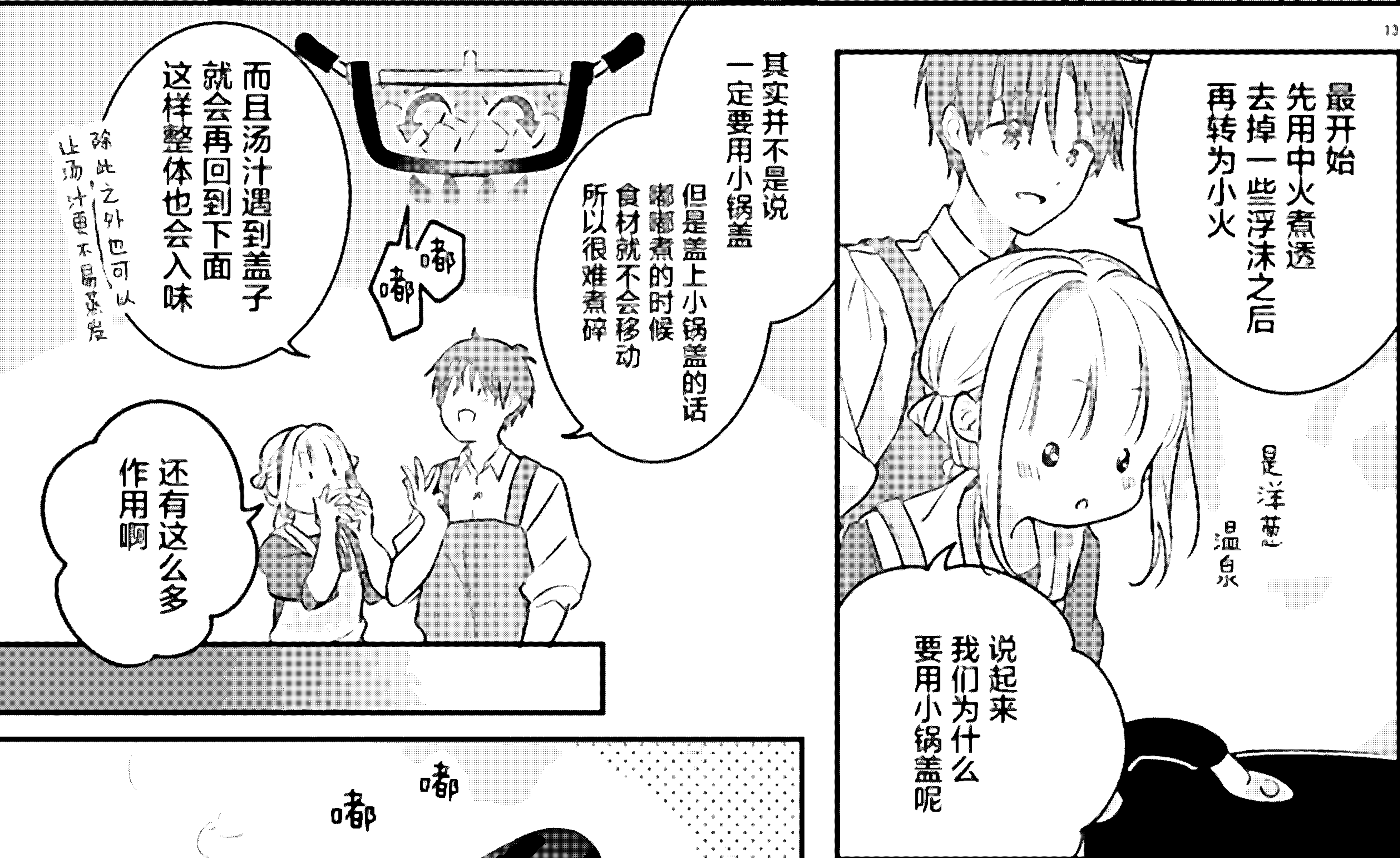
因为在煮的过程中蔬菜中也会有水分出来所以如果一开始加了很多水味道就会变淡

品尝味道中

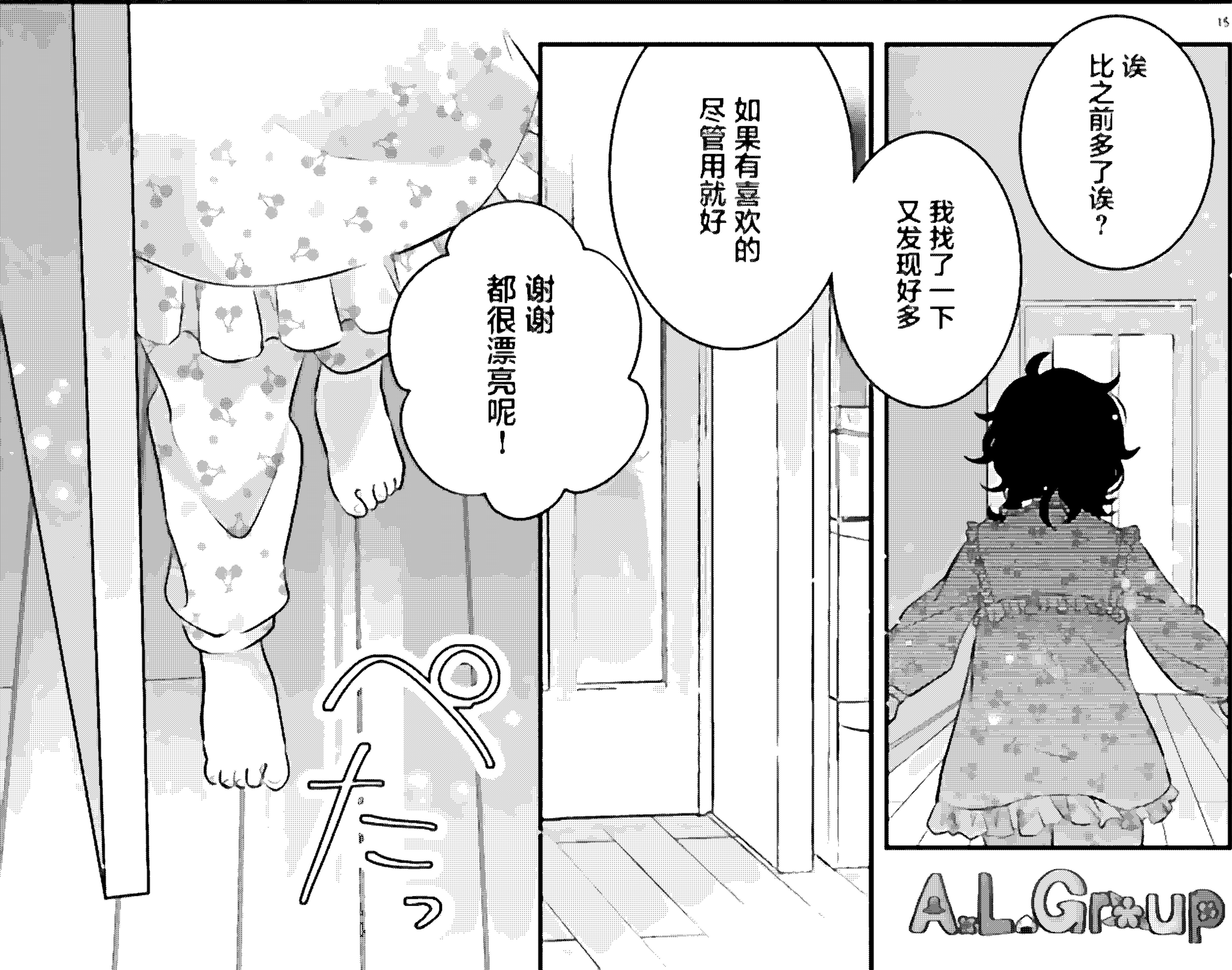
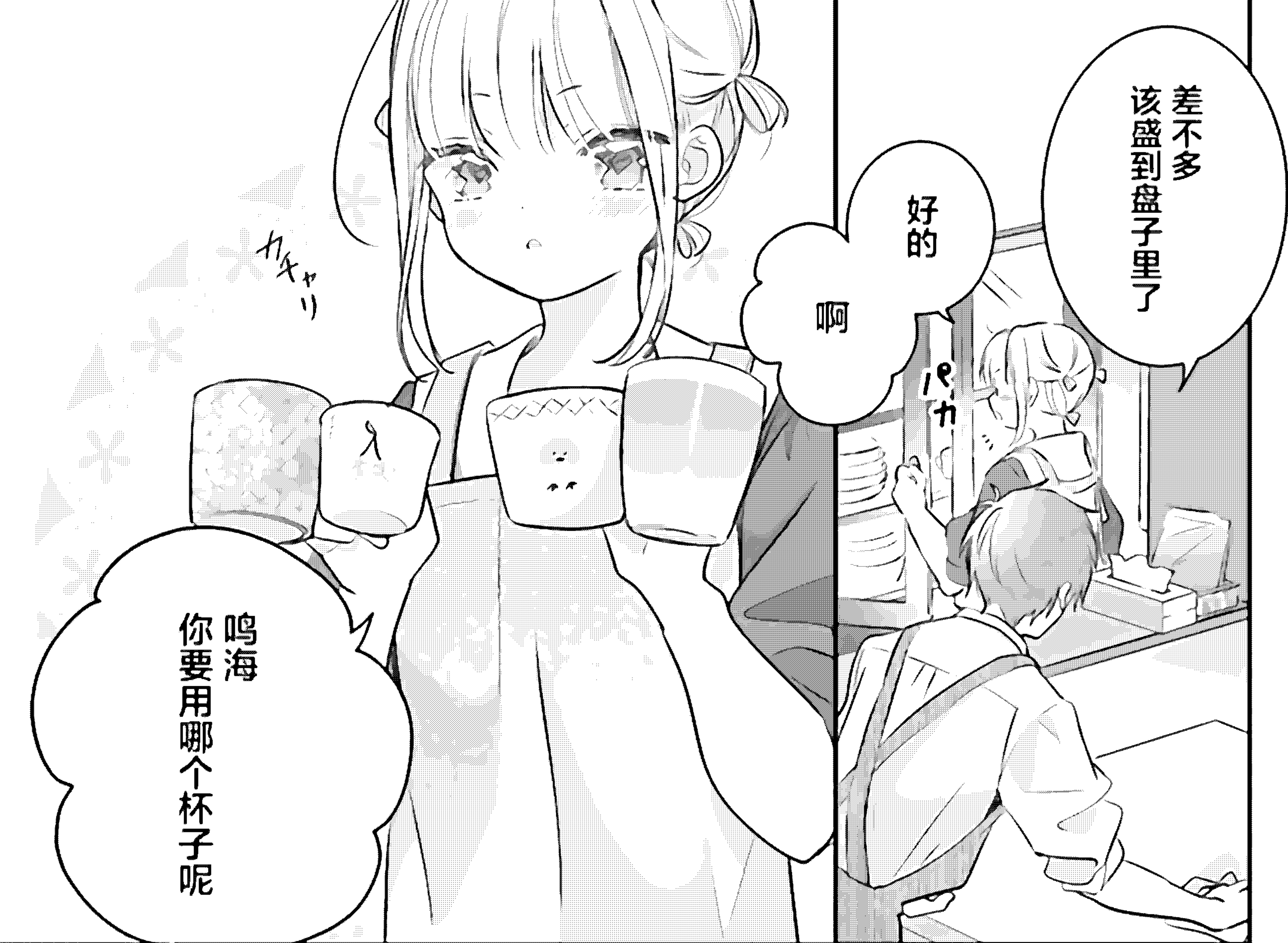
品

ト

ホ









16





17



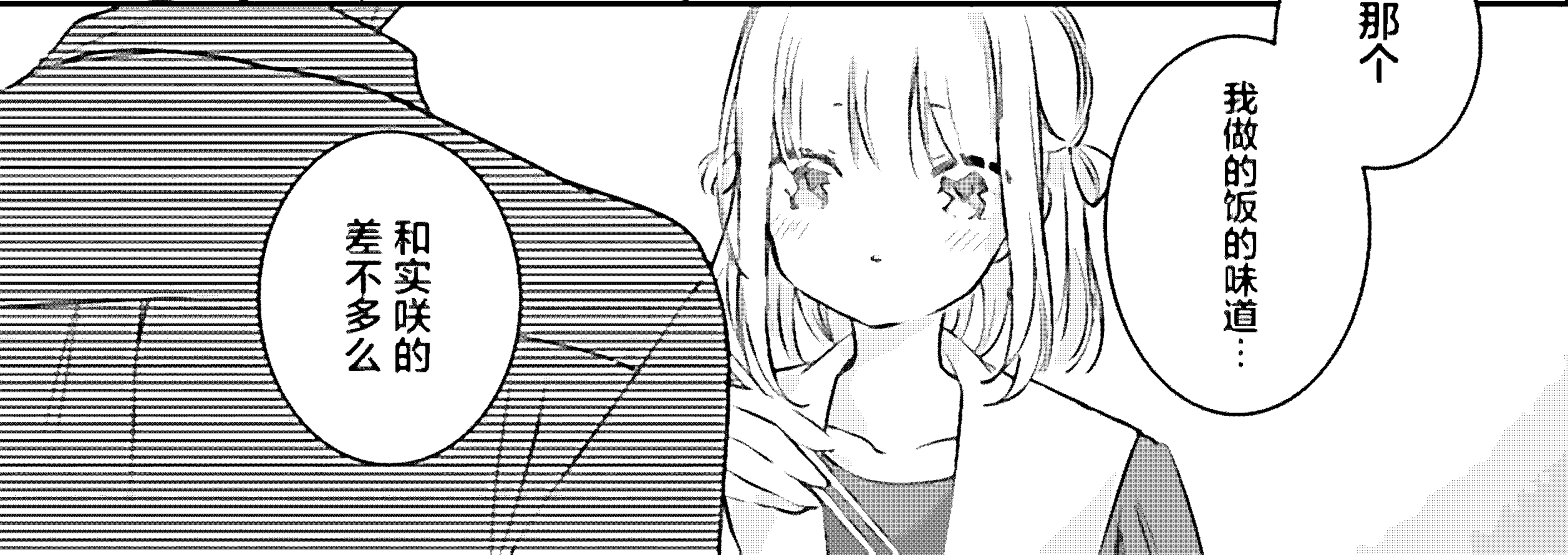


ホカ

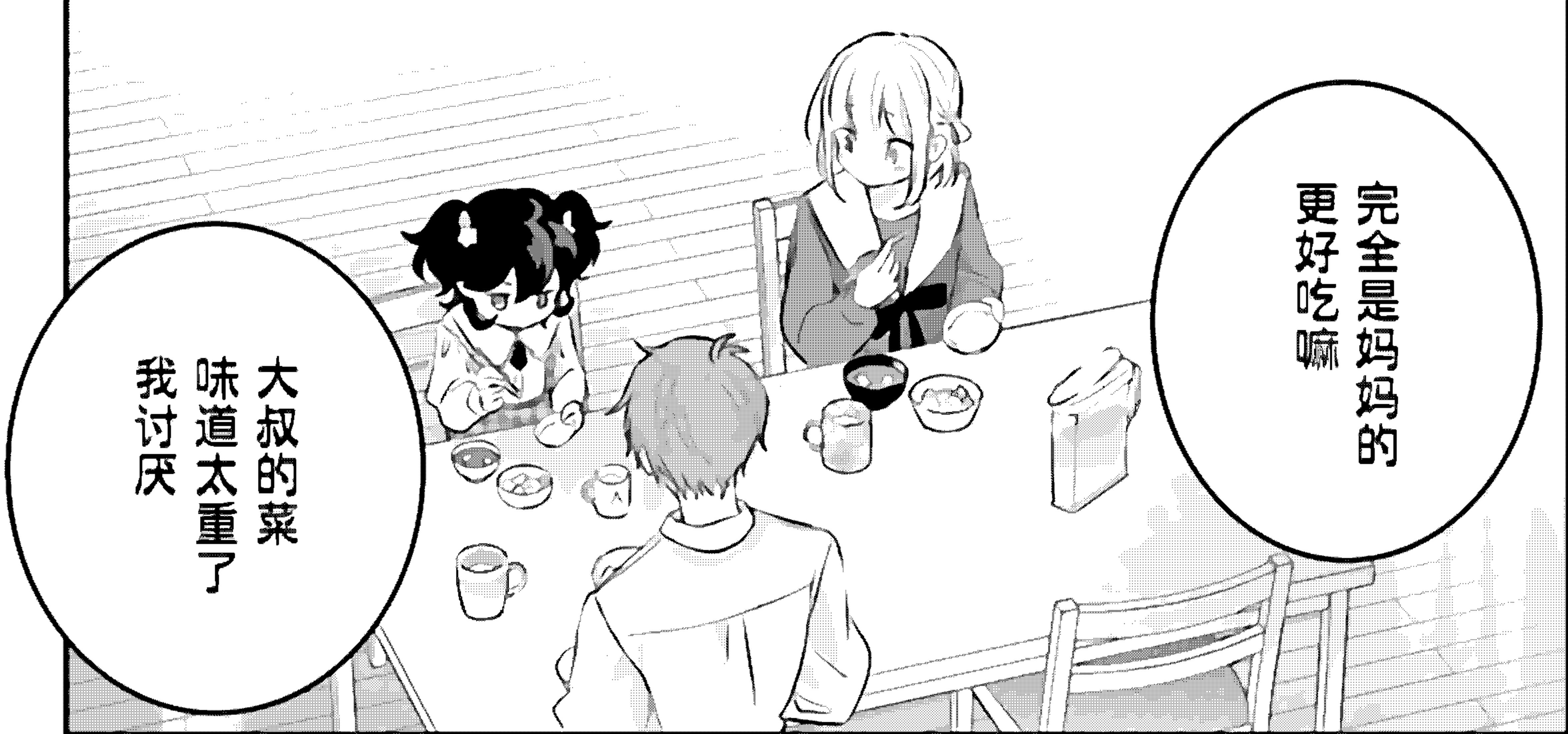


18









大叔的菜
味道太重了
我讨厌

完全是妈妈的
更好吃嘛



A.L. Group

小梅？



抱歉
味道还是
太浓了嘛

下次
我会再——

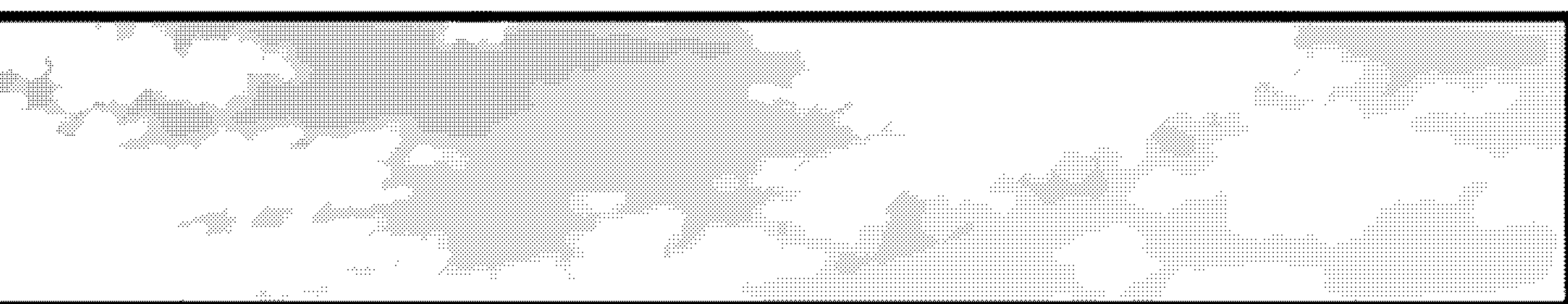
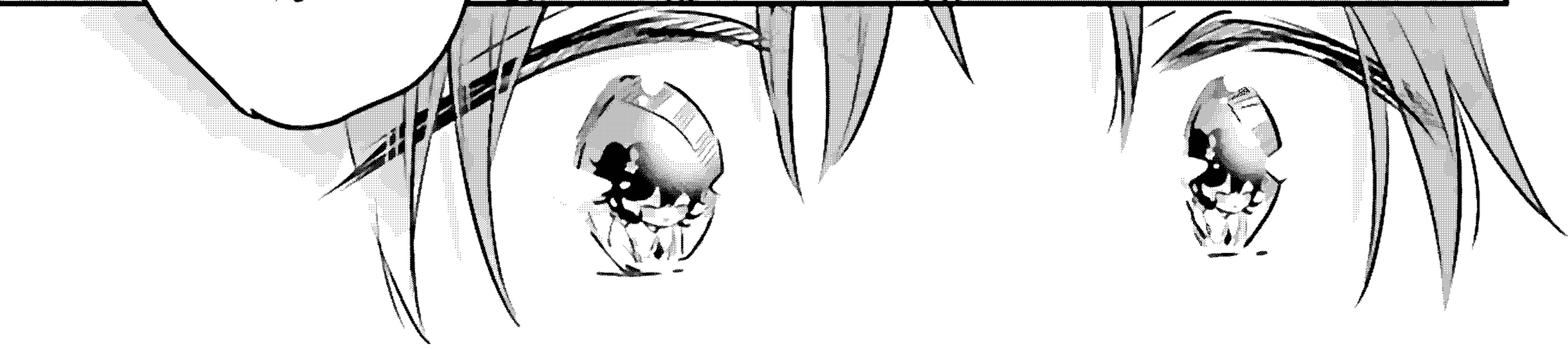
所以

我不要！

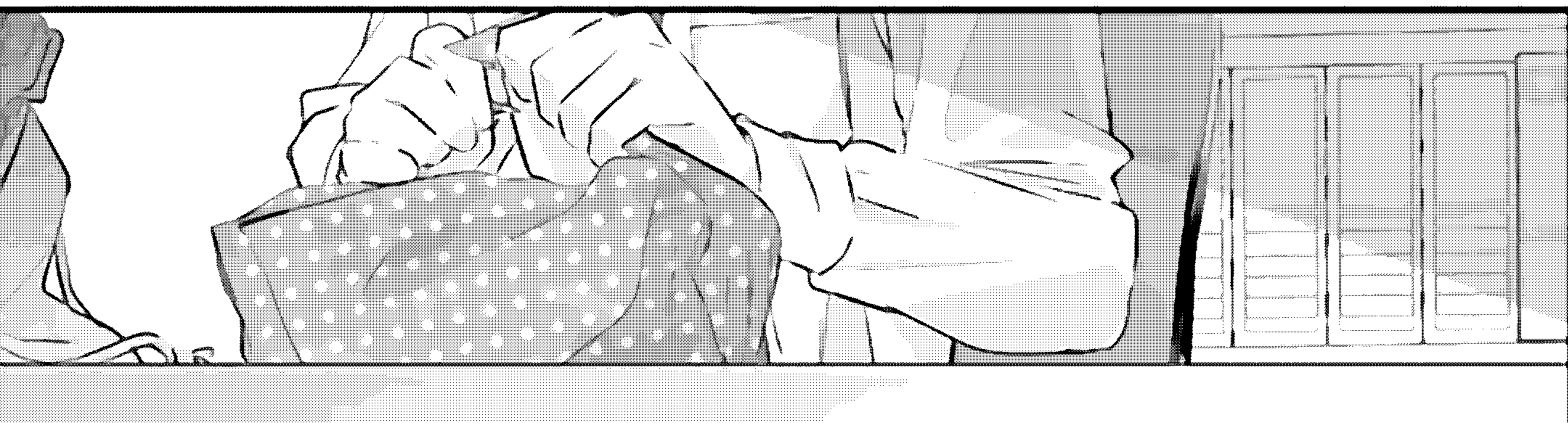
大叔

总归不是母亲





A.L. Group





24



难道说我和表妹们
相处的方式有问题么？

果然

我烦恼的神情
有那么明显嘛？

诶？

这是将才

谢谢

哈

概

抓

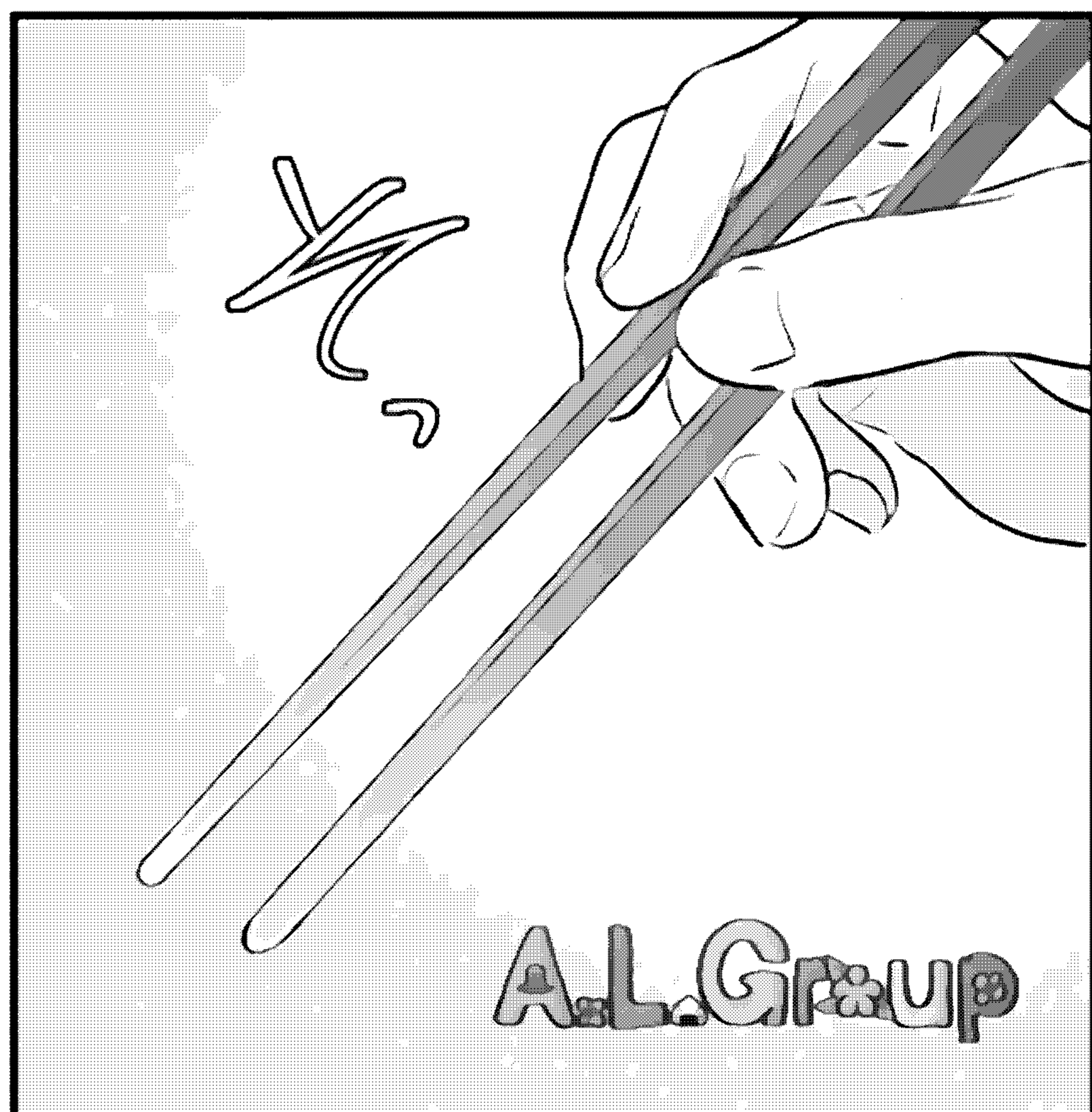
大

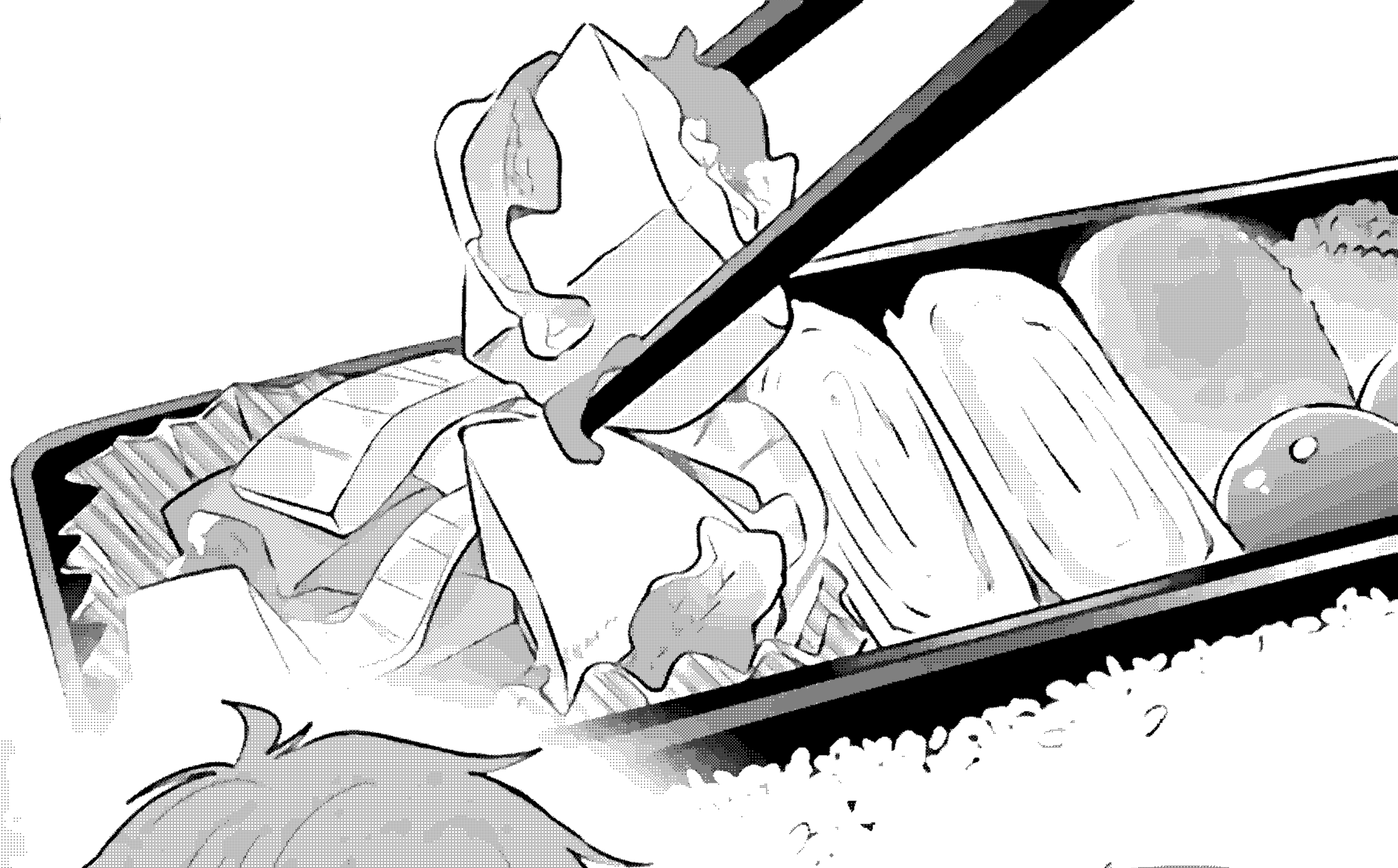
但是

这是我
自己的问题

谢谢你

有什么事的话
可以和我谈谈哦







所以啊

在坏掉之前
我们一起吃掉它吧

星名

我想问……

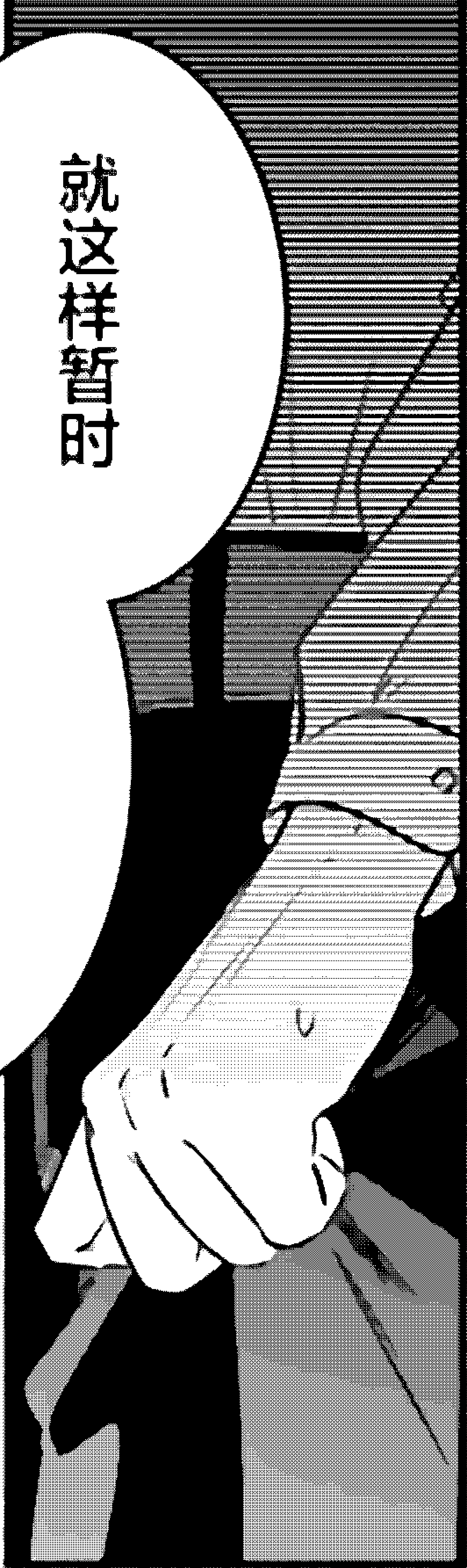








就这样暂时
让我也
在这待一会吧



谢谢！







那

明天就会
更好吃呢

我

之所以能感受到
她料理的美味



实咲她不只是
擅长料理

A.L. Group



都是因为我
十分喜欢她



而且
她们一定也是如此

明天变得
更好吃就好了



所以

希望之后可以慢慢地

让我的料理
变得更好吃

首先要从
一起生活开始……！

前途不易……

我要睡了

诶

不是还
没到睡觉的时候……

我要睡了

反正也
没啥好说的

啊
那我回
自己房间了！

抱歉打扰你们了

等等我
鸣海

好啦
小梅也再来聊会天吧

不要——！！

CUNE 待续

招募

翻校 嵌字 美工 图源
翻校要求
会日语 会说话 会打稿
嵌字要求
有电脑 有时间 有热情
图源要求
提供图源 会找新坑
美工要求
会板绘 会设计

有意者请加测试群：
1032018536

首发微博：AL-Group
聊天水群：1015675673

 **AL-Group**

翻译

日月潭

嵌字

德华

尾页设计

七昭

校对

月影

监制

探赜索隐

图源

Mekozoko