

Атмосфера похолодела. Возможно, они были удивлены ругательствами Каи, или они были согласны с её злобой... Никто из команды не мог открыть рта. И красная команда посмотрела на Каю, и прошептала про себя.

И также было для Алана. Как судья на кухне, он понимал, что Кая была в ярости. Однако, проблема не в этом. Как она будет управлять командой после взрыва ярости? Алан смотрел на то, что они делали, с серьёзным взглядом.

Кая глубоко вдохнула. Питер ничего не мог ответить и просто смотрел на разделочную доску. Он был зол. На Каю и на себя. Для него, Великий Шеф-Повар это хорошая возможность. Такая возможность редко предоставляется. И прямо сейчас, эта возможность уходит у него из под носа. Он не мог не злиться.

Но он не мог крикнуть в ответ. Потому что он ответственен за эту катастрофу. Питер не был глупым человеком, чтобы не понять этого.

"...Мне жаль."

Понуро сказал Питер. Кая, готовая отыграться на нём ещё раз, если он будет это отрицать, в конце концов закрыла рот и уставилась на него. Только спустя какое-то время она развернула голову. Она посмотрела на Хьюго и открыла рот.

"Хьюго. Оссобуку, ты не мог бы представить его пораньше?"

"Ты шутишь? Даже если я не очень хорош, сейчас, мне потребуется ещё по крайней мере двадцать минут, чтобы придать правильный вкус. Сейчас это абсолютно невозможно."

"...В конце концов, мне придётся это решать. Если я соберусь убрать промежуточное основное блюдо, или позаботиться о нём."

Кая посмотрела на Питера. Питер не сказал ни слова и просто смотрел вниз. Кая вздохнула и сказала.

"Что ты собираешься делать? Решай быстро. Времени нет. Максимум, это 15-минутное опоздание. Подумай о блюде, которое ты сможешь сделать за это время."

"Подождите... Подождите."

"Фуф, Минджун. Ты тоже думай. Если у тебя нет идей, мы не сможем ничего сделать и пропустим эту часть."

"Я думаю."

Чжо Минджун закрыл глаза и погрузился в свои мысли. Потому что когда он закрывает глаза, он может видеть системные окна в мире тьмы. Вскоре, это превратилось в привычку, когда он начинал конструировать что-то.

Он даже не знал, откуда у него эта привычка. На самом деле, даже если куриная грудка тандури хорошо прожарена, это также было проблемой. Потому что соуса масала, который был полон различных специй, было достаточно, чтобы уничтожить вкусы, которые будут после. Это означало, что он утопит вкус оссобуку в ближайшее время.

Питер сказал, что он хотел сделать салат, чтобы поймать этот тяжелый аромат, но Чжо

Минджун был против. Поскольку оценка системы была только 6 баллов. Это не такой уж хороший результат. И Чжо Минджун был уверен, что причиной такого низкого балла были куриные грудки тандури.

Он сказал, что был против, но отношение Питера было слишком упрямым. Если бы это произошло прямо сейчас, то это бы полностью изменило меню.

Однако, после коротких размышлений. Потому что только, если бы у него было достаточно времени для размышлений над рецептом. Даже если он думал о многих рецептах в голове, не было рецептов, которые были бы выше 6 баллов. Это могло быть только так. 15 минут. Они должны были сделать блюдо за это время. И придумать рецепт, который бы не нарушил вкус блюда, которое будет после него, и чтобы это было сделать очень легко и вкусно.

"А что если смешать с моцареллой и свежим авокадо, и сделать простенький куриный стейк?"

"Это было бы слишком жирно. Лучше..."

Чжо Минджун на мгновение замолчал. Рецепт, о котором он думал был лишь на 6 баллов. Однако, в случае, если он включится в приготовление, он сможет поднять его до 7. Чжо Минджун нервно открыл рот.

"По правде говоря, в этом блюде нет ничего особенного. Однако, оно не нарушит последовательности. Для начала, обжарить куриную грудку с оливковым маслом. Затем обжарить лук-шалот с маслом. И после этого сделаем сливочно-сырный соус с использованием эстрагона, лимонного сока, зелени и козьего сыра. Травы и лимонный сок перехватят жир и это будет не плохо."

"Отлично. А гарнир?"

"Это. Что это было? Черт, не помню. Верно. Питер, подготовь салат. Давайте просто положим на него. Как думаешь, будет хорошо?"

"Прекрасно. Питер. Ты понял, так ведь?"

На резкий голос Каи Питер просто кивнул, его лицо застыло. На самом деле, это было ещё трудней жалоб.

Кая слегка взглянула на окружение. Карлос некоторое время назад сделал бублик, но всё же продолжал обслуживать клиентов в зале. Хлоя тоже была в зале, все, кроме Чжо Минджуна и Питера, были заняты своими блюдами. В действительности, тех, кто могут сделать куриное блюдо, было всего трое. Лицо Каи застыло.

"Давайте сделаем куриное филе вместо грудки. Мы обжарим филе целиком и применим тот соус, о котором говорил Минджун. Что ты делаешь? Быстро поставь кастрюлю на огонь! Минджун, помоги."

"Я подготовлю соус. Ты и Питер, приготовьте куриное филе. Ты в порядке?"

"Да. Понял."

После ответа Питера, Чжо Минджун сразу же принёс ингредиенты. Первое, что он сделал, так это порубил лук-шалот. Изначально, он планировал обжарить его в масле, использованном, чтобы обжарить куриную грудку, нет, уже куриное филе, но у него не было на это времени.

Он готовил лук-шалот до тех пор, пока тот не стал мягче, и разместил травы, козий сыр, лимонный сок и эстрагон на сковороде. Хотя, аромат плавленного сыра будет вкусным, но в зависимости от человека, чем больше вы его нюхаете, тем больше он будет казаться вам отвратителен. Чжо Минджун их тех, кому он отвратителен.

(П.П. Если кто знает... Когда ешь карамельный пудинг, то чем больше ты его съедаешь, тем противней становится вкус... так называемое, 'Наслаждение в двух ложках.')

Всё-таки хорошо, что лимонный сок и аромат эстрагона подхватывают аромат сыра. Конечно же, это не будет иметь значение для клиентов. Потому что это будет до того, как они положат еду в рот.

"Кая. Филе готово?"

"Почти. А соус?"

"Готов. Что делать с соусом? Должны ли мы его перелить на тарелки, или налить на само филе?"

"Конечно, мы должны разместить его сверху. Подожди минутку. Скоро будет готово."

Сказала Кая орудуя сковородками, которые были вокруг. Она, кажется, совсем вымоталась. Но оно и понятно. Потому что она сама работает с четырьмя сковородами. И рядом с ней был Питер, который уже вспотел, и перевернул куриное филе.

У Чжо Минджуна дергались ноги. Не из-за Каи, а из-за Питера. Кая, кажется, отлично со всем справится, если оставить её в покое, но он не был уверен насчет Питера. Он не мог ничем помочь, но думал, что тот допустит ошибку из-за волнения.

Но, к счастью, ничего не случилось. Куриное филе Питера было почти идеально прожарено. Он не мог таким же образом проверить приправы, но и то что было снаружи, было приятно видеть. В нем не было чрезмерности, и недостатки тоже отсутствовали. Чжо Минджун закрыл глаза

"Хочешь, я тебе тарелку дам?"

"...Спасибо."

"Подожди немного."

Чжо Минджун принёс тарелки и поставил их на стол. И на мгновение задумался. Снизу поместить салат, или рядом с филе. Но, конечно же, это не займёт много времени. Восточный соус был уже добавлен в салат. Если он поместит его снизу, соусы смешаются, и он не хотел представлять, какой будет итог.

Хлоя подошла, когда он почти закончил размещать салаты. Она, таща тележку, в недоумении спросила.

"Хах? Следующим блюдом будет не тандури?"

"Оно сожжено. Поэтому, мы в спешке изменили его."

"...Это должно быть тяжко. Ты в порядке Питер?"

В этот момент, Чжо Минджун не мог не удивиться. Обычно, ты не смог бы не разозлиться, но в

тот короткий момент, когда она побеспокоилась о Питере, вместо того, чтобы рассердиться, она показалась очень красивой.

'Человек, который женится на Хлое, должен быть счастлив вечно.'

Он даже не почувствовал, что жизнь даёт ему испытание. Поэтому, Питер также небрежно улыбнулся Хлое. В этот момент. Кая открыла рот.

"Хлоя. Тарелки, которые сейчас на твоей тележке. Они же не из-под сибаса, верно?"

"Почему это? Они, к счастью, всё съели. Они даже соус слизали."

"...Я сойду с ума. Разве это не значит, что столы сейчас пустуют?"

Руки Каи начали активно раскладывать куриное филе по тарелкам. Хлоя спокойно помогала Кае. Чжо Минджун заливал его соусом из кастрюли. Кая вздохнула, переводя дыхание. А потом открыла рот.

"Питер. Пойдешь со мной. Это твоё блюдо. Поэтому ты должен объяснять."

"...Понял."

Они вышли с двумя тележками, чтобы обслуживать. Чжо Минджун следил за ними, встав у входа в зал. И реакция клиентов не была плоха, как он думал. Только реакция Эмили была довольно-таки холодной. Она съела лишь несколько кусочков и положила вилку. На её лице можно увидеть улыбку, но она несколько неудовлетворительна.

Ничего не поделаешь, но для неё это так. Даже с навыками Каи, она не смогла продемонстрировать всего аромата, в этом быстром рецепте, больше чем могла бы.

Однако, оссобуко, которое пошло после этого, подняло всеобщее настроение. И в этот момент, Чжо Минджун был также удивлён.

Кулинарная оценка оссобуко была 8.

-

Уровень готовности Хьюго был 6. И по мировоззрению Чжо Минджуна, до сих пор, он считал, что если твой уровень готовности 6, то ты максимум можешь сделать блюдо на 7 баллов. Он так думал. Потому что, когда он начал готовить на 7 баллов, это произошло, когда его уровень готовности достиг 6.

Но не в этом случае. У Хьюго, конечно же, был 6 уровень, а оссобуко было на 8 баллов. У него не было времени, чтобы систематизировать эту ситуацию. Поскольку, когда закончился обед, они были вынуждены готовиться к ужину, а после готовности и обслуживания, пришло время для судейства.

Чжо Минджун смотрел на судей. Та, кто первой открыла рот, была Эмили. Она посмотрела на лица участников без тени улыбки.

"Вы сделали всё возможное. И я считаю, что это было лучшее, что вы могли бы сделать. Я вижу, что у некоторых ещё проявляются некоторые недостатки, но даже так, некоторые были очень хорошими. Хлоя. Хьюго, Андерсон и Марко. Вы сделали меня счастливой."

Чжо Минджун не расстроился, потому что не был назван. Он почувствовал это досадным, но он понимал. Поскольку все названные Эмили имена, продемонстрировали блюда на 8 баллов. Сибас Хлои, оссобуко Хьюго. Андерсон показал выпаренных омаров. И Марко, сделавший тарт с кремом чибоуст.

(П.П. Крем Чибоуст - заварной крем из белков, а также традиционные сливки для мильфея(слоёный торт)

Тарт (фр. tarte) — типичный для французской кухни открытый пирог из особого песочного теста, замешиваемого как правило без добавления соли или сахара. Может быть десертным или основным блюдом. Выпекается как пицца — в виде обычной лепёшки, либо в специальных плоских формах для выпечки с рифлёным краем или в разъёмных формах для тортов. В качестве начинки для тартов используются овощи, мясо, рыба, заливаемые сливочно-яичной массой. Из сладких тартов наиболее часто встречаются яблочный, вишнёвый, малиновый. Тарты, запечённые в маленьких формочках, называются тарталетками. Тарты, готовящиеся сразу после закладки дров, в старину звались тартинками. )

"Двое в красной, двое в синей. Поэтому я ещё больше удивилась. Но, я решила. Я..."

Эмили взглянула на фишку, которая была у неё в руках. Перед ней были две коробки, красная и синяя с голосами 40-ка клиентов. И её руки направились к синей коробке.

"Это синяя команда. На самом деле, всё направление было довольно похожим. Но блюдо, которое мне подходит больше всего из всех четырёх, это оссобуко... И подача, которая заставила почувствовать себя наиболее комфортно, Хлоя. Хлоя, я считаю, что твоя улыбка, как у человека, ценна не только в качестве повара. Возможно, если ты откроешь собственный ресторанчик, и будет такая же улыбка... я думаю, что стала бы постоянным клиентом."

"Спа... Спасибо."

Хлоя не могла скрыть своего смущения и счастья, и ярко улыбнулась. Эмили дразняще улыбнулась и указала на неё.

"Но эта улыбка слабовата. Будь по-уверенней, Хлоя. Ты отличный повар. Что касается результатов этого состязания, я твоя поклонница. Помни это. В ресторане, в котором подают любовь, эпикуреец всегда счастлив."

"Да!"

Завопила Хлоя, сжав кулаки. Эмили весело улыбнулась и отступила назад. Джозеф подошел к столу. Он ни на мгновение не колебался и положил фишку красной команде. Это произошло так быстро, что все участники и персонал были ошарашены. Джозеф сказал спокойным голосом.

"Я не буду показывать свой фаворитизм в голосовании. Даже так, голоса нас, судей, неуместны для сравнения с 43. И причина, почему я выбрал красную команду проста. Я поел более вкусно у красной команды, нежели у синей. Особенно Марко, твой тарт был идеальным. Я убеждён, что ты являешься участником, который делает выпечку лучше, чем кто-либо другой. Те слова, что сказала Эмили о Хлое, мне хотелось бы сказать тоже самое. Это также хорошо, быть гордым. Поэтому, решающий фактор, почему я выбрал красную команду, был твой тарт."

Марко ничего не ответил. Он не мог. Его большие глаза наполнились слезами, и он похрюкивал прямо сейчас. Андерсон, который был рядом с ним, показал стесняющееся лицо и

похлопал его по спине. Джозеф отступил назад. Настала очередь Алана. Алан говорил холодным и жестким голосом.

"Я не знаю, каковы были блюда, но вы сегодня устроили зрелище. Вы были тупее и шумнее, чем обезьяны, а некая команда даже изменила рецепт в середине. Поэтому, я оцениваю не ваши блюда, а ваши ножи, доски и сковороды."

Никто не ответил. Голова Питера опустилась с бледным лицом. Он мог сделать лишь это. Алан поднял свою фишку.

"Красной команде тоже хорошо было бы знать. Что синяя команда действительно сделала глупость. Кая. Ответ как шеф-повар. Какой смысл был в изменении рецепта?"

"...Это значит, что еда изменилась."

"Похоже, но другое. Это значит, что порядок изменился. Но, конечно же, сегодня было не указание, а предпочтительное меню. Однако, если бы это была другая ситуация, вы не получили бы деньги, и даже были бы осыпаны проклятиями, что не смогли бы даже слова вставить. Улыбка Хлои? Обслуживание? В чем смысл этого? Вы ошиблись в простой вещи во время готовки."

Кая не ответила и опустила голову. Она не задумывалась о скидывании ответственности на Питера. Потому что, в то время, когда Питер сделал ошибку, а она не заметила, так что это была частично её вина. Алан медленно опустил руку с фишкой на красную коробку. Алан продолжил со своим холодным лицом.

"Причина, почему я отдаю голос красной команде не потому, что они отлично справились. Только из-за идиотских действий синей команды. Запомните это. Еда готовится на кухне. И если небрежно отнестись к процессу, то и результаты будут такими же. Вы не врачи и лекарства пациентов. Вы должны быть более совершенными, чем кто-либо. Потому что клиенты не терпят ошибок."

Питер прикусил губу. Кажется, эти слова были для него, как стрелы. Алан на мгновение взглянул на Питера, а затем закрыл рот и отошел. Джозеф вздохнул. Когда он вздохнул, слышался его голос.

"Мы начнём подсчет голосов."

<http://tl.rulate.ru/book/150/11452>