

Когда они вернулись на кухню, там была такая же неловкая атмосфера, как и в саду. Это может быть лишь так, независимо от задания. Ведь это не задание, на котором они могут показать свой стейк, и это сложно для них.

Однако, тема Джозефа была легче, чем у Алана.

"У вас паэлья?"

(П.П. Паэлья (кат. Paella [pa'eʎa], произносится «паэйа») — национальное испанское (валенсийское) блюдо из риса, подкрашенного шафраном, с добавлением оливкового масла. Кроме этого в паэлью могут добавляться морепродукты, овощи, курица. Название происходит от латинского слова *patella* — «сковорода». Популярность этого блюда в настоящее время обусловлена множеством вариаций в ингредиентах, адаптированных к различным регионам испанской кухни. Существует множество рецептов приготовления паэльи. Сами испанцы утверждают, что их свыше трехсот. Классическая паэлья, помимо риса, включает в себя 6—7 видов рыбы и морепродуктов, курицу, белое вино, зелень и специи. В некоторых регионах Испании готовится паэлья из фасоли.)

Спросил Чжо Минджун с безнадёжным лицом. Хлоя кивнула и ответила.

"Да. Я тоже была удивлена. Я никогда не думала, что испанское блюдо будет выглядеть так."

После того, как она это сказала, она вздохнула. Однако, Чжо Минджун даже завидовал ей. По крайней мере из-за того, что можно готовить без сыра.

Он делал ризотто, но оно его не достаточно устраивает. Возможно потому, что это блюдо в основном смешивают с сыром. Не то, чтобы ему не нравилось. У него из-за него несварение. У него разболится живот если он приготовит ризотто?

Даже если он сможет сделать съедобное ризотто, он не уверен в том, что сделает его совершенным.

Потому что он не мог даже приготовить ризотто альденте. За исключением дорогих ресторанов, все остальные подавали ужасный ризотто. Возможно, он и будет вам по вкусу, но рис, как правило, при полной готовности, крошится.

Поскольку он жил, поедая те виды ризотто, они не могли послужить ему примером. Даже так, он не чувствовал отчаянья, потому что у него есть надёжная система. Потому что, когда он проектировал рецепт, он всегда мог увидеть рассчитанную оценку.

Время на создание рецепта было 10 минут. Чжо Минджун продумал множество рецептов у себя в голове. Он мог добавить морских мидий, бекон и множество других вещей, которые могли хорошо сочетаться с ризотто.

Но это было непросто. В основном были блюда на 5 баллов, и те, которые он посчитал хорошими, были лишь на 6.

'Я как-то неправильно создаю? Или оценка рассчитана с учетом того, как много я знаю о ризотто...'

Он почувствовал разочарование. Потому что, пока он над этим размышлял, время уходило.

Но Чжо Минджун был не единственным, кто был обеспокоен разработкой меню. Кая и Карлос

были такими же. Кая за всю свою жизнь не ела ризотто. Точнее говоря, это было лишь единожды. Ризотто Алана, попробованное ей прямо сейчас.

Кая посмотрела на пустой стол перед ней. На самом деле, она вырисовывает картины того, как будет готовить ризотто в этом месте. Она, сочетая различные ингредиенты, могла придумать рецепт, который был достаточно хорош. Только...

"Возьмите ингредиенты! Вы должны приготовить ваши блюда за 1 час!"

Времени думать у него не осталось. Чжо Минджун сделал следующий шаг. Это был не идеальный рецепт, но он ему нравился. Это было ризотто распространенное в Италии, представляющее в себе ветчину, прошутто и спелую грушу.

(П.П. Прошутто (итал. prosciutto в переводе означает окорок) — итальянская ветчина, сделанная из окорока, натёртого солью. Самая известная разновидность прошутто — пармская ветчина не содержит никаких других ингредиентов, кроме морской соли. В других регионах Италии используют различные специи (перец, чеснок и т. д.). Окорок высшего качества. Для него специально выращивают свиней, откармливая фруктами и кукурузой. В окрестностях Пармы их кормят сывороткой, оставшейся от производства сыра пармезан. Задние окорока свиньи сначала подвергаются сухой засолке, затем их вялят не менее десяти месяцев. Мясо после этого получается твёрдое, сухое, с потрясающим ароматом. Прошутто не нужно обрабатывать термически, поскольку он станет сухим и жестким. Бледно-розовые, чуть блестящие тонкие ломтики прошутто добавляют в блюда в конце готовки, а чаще всего нарезают очень тонкими ломтиками и подают на стол с дыней или инжиром, или приправляют супы и похлёбки небольшим количеством прошутто.)

Сыр, который он собирался использовать, был таким же как и у Алана, пармиджано реджано. Смысл в названии был прост. Сыр из региона Парма. Этот сыр появился в Италии, Парма, в Корею был известен как пармезан. Но было две совершенно разные вещи. Сыр пармезан и сочетание пармиджано реджано, были совершенно разными вещами. Сказать, что они одинаковые, тоже самое, что смешать чистое золото со сталью.

И рис был таким же, как у Алана. Рис арборио. Это был наиболее подходящий рис, для приготовления ризотто. Это был сорт короткого риса, а также твёрже обычного и более эластичный. Можно сказать, что он очень хорошо взаимодействует в сочетании с другими ингредиентами.

И груша боск. Корейская груша, круглой формы, как халлабонг, и по сравнению с ним, груша боск была более хрустящей и слаще. Вот почему Чжо Минджун решил воспользоваться лишь грушей боск. Потому что она вкусная.

(П.П. Груша боск - сорт груш золотых оттенков.

Халлабонг - цитрусовый растущий в Корею, напоминает мандарин)

Изначально, если ему нужно проверить спелость фруктов, ему бы пришлось надавить на торцевую часть стебелька, и на это уходит много времени. Но Чжо Минджуну не было в этом необходимости. Потому что у него есть система.

[Груша Боск]

Свежесть: 94%

Происхождение: Калифорния.

Качество: Высокое.

Это было лучшее, что Чжо Минджун мог выбрать прямо сейчас. Даже если они были сразу же доставлены, по сравнению с покупкой в том месте, качество будет ниже.

Глаза Чжо Минджуна спешно бегали по грушам. Он просмотрел около 20-ти окон и выбрал две груши боск, а затем взял лук-шалот и свежий шалфей. Это растение, также известное как сальвия, было очень мощным.

Шафран был также привлекательным выбором, но по правде говоря, он не был уверен, что отлично с этим справится. Потому что шафран очень труден в обработке. Из-за отсутствия привычки готовить такое блюдо, как ризотто, он не мог не задуматься.

После того, как он прошел мимо овощей, Чжо Минджун закатил глаза там, где была ветчина. Прощутто. Прощутто был одним из ингредиентов, произошедших из Пармы, как и пармиджано реджано. Это была ветчина из просушенного с соусами мяса, и его особенность в том, что он не должен быть копченым.

Просто, как вы используете высушенное мясо, в котором сгустились питательные вещества и аромат стал сильнее. Но дело в том, что по сравнению с обычным созреванием, методу прощутто требуется много лет.

В случае прощутто, его запечатывают в пластиковую упаковку, так что, качество соответствующее. Чжо Минджун взял прощутто без колебаний и продолжил идти.

Куриная подлива, сливочное масло, белое сухое вино, перец и все эти ингредиенты ему нужны. Он не нуждается в соли. Он планировал сделать сырную приправу.

Чжо Минджун был одним из тех, у кого подбор продуктов не занял много времени - ведь остальным приходилось проверять качество всех ингредиентов одного за другим. Чжо Минджун первым закончил выбор ингредиентов. Он взял маленький сотейник для соуса и поставил на средний огонь, когда к нему подошли судьи. Джозеф сказал:

"Ты выбрал хорошие свежие ингредиенты. Какое ризотто ты собираешься сделать?"

"Это будет ризотто с грушей, прощутто и шалфеем."

"Ароматы шалфея и прощутто очень сильны. Сможешь ли ты сделать так, чтобы эти ингредиенты не конфликтовали друг с другом?"

"Я планировал использовать как можно меньше шалфея. Если блюдо будет приготовлено, как я спланировал, по крайней мере, оно не будет выброшено в мусорное ведро."

Судья посмотрел на него с завистливым взглядом, ничего не сказав. Чжо Минджун не возражал и сосредоточился на готовке. Расчетный результат, 6. Хотя этот рецепт был хорошим, это не значит, что ему чего-то не доставало. На самом деле, ризотто было таким блюдом. Потому что рецепт в руках повара может показать разницу между небом и землёй. Если ты новичок, это блюдо не получится 100 раз из 100.

Вот почему Чжо Минджун сконцентрировался сильнее, чем когда-либо. Чжо Минджун налил

оливкового масла и тщательно прогрел. Он не мог позволить себе отдыхать. Потому что масло может сгореть. Когда оно приобретало блестящий глянец, это значит, что оно уже было прогрето.

Чжо Минджун нарезал прошутто и выложил его на масло с четырьмя листьями шалфея. Дождавшись, момента когда оно стало хрустящим, он должен был взять сито и выложить на кухонное полотенце, чтобы вывести масло.

Следующая подлива. Чжо Минджун налил куриную подливу в средних размеров кастрюлю и поставил на огонь. Тут должна использоваться соответствующая сила огня.

На огне соус был доведён, и Чжо Минджун выложил на разделочную доску лук-шалот и прошутто. Это не обжаренный прошутто, в свежий. Он столько же нарубил прошутто и обжарил его вместе с луком-шалот, и он должен жарить его на слабо разогретой сковороде.

Пока лук-шалот обжаривается до бурого оттенка, есть множество того, что он успеет сделать за 1-2 минуты. Для начала, он должен вынуть листья и очистить груши от косточек. Как только он очистил груши, осмотревшись, лук уже был готов. Руки Чжо Минджуна были закреплены. И это стало причиной слышавшегося голоса.

"Минджун! Посмотри на руки! Руки!"

Это была Эмили. Чжо Минджун ошарашенно осмотрелся. И только тогда, он заметил что на его большом пальце левой руки была довольно глубокая рана. Чжо Минджун поднял левую руку. Мед бригада быстро оказалась около него и продезинфицировав разбрызгала кровоостанавливающее лекарство на палец. Эмили спросила с озабоченным лицом.

"Сможешь продолжить?"

"Продолжу."

Коротко ответил Чжо Минджун и мелко нарезал груши другой рукой, и положил их на сковороду. Груши, рис и чайная ложечка шалфея. Это не жарить, а просто покрыть маслом, встряхивая сковороду, а после, вино. Как только закончили лечение, он надел резиновую перчатку и налил полстакана вина в сковороду. Его рука обожжена, но Чжо Минджун был слишком сосредоточен, чтобы беспокоиться об этом.

Он поставил на огонь сковороду, в которой всё было смешано, а Чжо Минджун просто ждал, когда вино выкипит из рисовых зёрен. И только тогда он заметил Эмили, всё ещё смотрящую на него обеспокоенно. Но не она единственная. Он не знал, когда это произошло, но Алан тоже к нему подошел и взглянул на руки. Точнее говоря, на левую руку. Теперь, когда он осознал чувство горячего и болезненного, которое заставило его нахмуриться.

Алан и Эмили не могли сказать ему остановиться и получить надлежащее лечение. Потому что они знали, что Чжо Минджун и все остальные глубоко погрязли в работе. Чжо Минджун успокоился и сказал.

"Я в порядке. Здесь не о чем вам беспокоиться."

"...Как только закончится задание, получи должное лечение."

Прямо сказал Алан и развернулся. Эмили тоже вздохнула и пошла к другому столу. Чжо Минджун прикусил губу. Боль становилась лишь сильнее, но нет времени плакать.

'Большой палец... немного трудно двигать.'

Из-за боли он не чувствовал ничего хорошего. Однако, он уже закончил работать с ножом. Неудобства не такая большая проблема.

Когда вино почти выварилось из риса, Чжо Минджун налил примерно полстакана кипящей куриной подливой на рис. Когда выварился, ещё стакан. Вновь выварился, и вновь стакан.

И так прошло 10-15 минут, а зёрна риса постепенно начали слипаться. В это же время, он положил оставшуюся грушу. Груша медленно начала терять свою форму по горячей подливой, а после исчезла.

Чжо Минджун попробовал. Он почувствовал округлые зёрна риса, и почувствовал слабый аромат внутри. Он не знал, точно ли это альденде, но он старался изо всех сил придать ему вкус. Именно вкус система определить не может, а его язык может.

Это было тяжело. Вкусы риса, груши, вина, подливой и шалфея. Почувствовать все эти ароматы вместе очень сложно. Однако, Чжо Минджун был в состоянии такой концентрации, как никогда раньше. Это было незнакомое блюдо. И поэтому, он должен был оценить его в полной мере.

Вскоре, Чжо Минджун забыл про боль в пальце. Он чувствовал лишь вкус. Вкус, аромат, текстуру. Единственное, что он сейчас видел, это ризотто, и он только что слышал врывающиеся во рту рисовые зёрна. Чжо Минджун полностью сконцентрировался на своём языке. Кулинария. Чжо Минджун был погружен в кулинарию. Нет, сама кулинария объяла его.

Даже ранее используя всю подливу, Чжо Минджун мог подтвердить, что рис был готов. Он раздулся как воздушный шарик, и когда он разжевывал его во рту, он чувствовал мягкость. Ароматы вина и куриной подливой; ароматы шалфея и прошутто щекотали его нос, как детально проработанная головоломка.

Чжо Минджун выключил огонь, и дал ризотто остыть. Прошла минута, он положил растопленное сливочное масло, сыр и перец, чтобы доделать соус. Оно было завершено.

'Расчетная оценка была 6?'

Чжо Минджун прикусил губу и уставился на ризотто. Система была его силой. В конце концов, это не определяет его пределы. Отличное ризотто. Хотя, он никогда не ел правильного ризотто, в конце концов, это была еда. Восхитительно. И Чжо Минджун знал, как дать ему аромат. Хотя, у него и не было абсолютного чувства вкуса, они думали что есть... Чжо Минджун верил в свой талант и страсть к кулинарии.

Говорят, для тех, кто верит в себя, нет ничего невозможного. Порой, он считал, что эти слова были слишком идеалистичными и простыми, но сейчас, у него возникло чувство, что он постиг смысл этих слов.

А восприятие и доверие, скомпенсировали его.

[Вы приготовили ризотто, ушедшее за ваши пределы с удивительной концентрацией!]

[Ингредиенты имеют идеальную гармоничность между собой. Вы приготовили рис, получив максимальный аромат!]

[Мастерство итальянской кухни возросло!]

Чжо Минджун присмотрела. Он посмотрел на последнее окно с шокированными глазами.

[Грушевое ризотто]

Свежесть: 95%

Происхождение: слишком много ингредиентов, чтобы показать.

Качество: Высокое.

Кулинарная оценка: 8/10

<http://tl.rulate.ru/book/150/12165>