

...Он думал, что-то вроде того, как его переполняют чувства. Смотря на множество различных одежд, и людей самых разных культур, он чувствовал себя счастливым и испуганным одновременно. Молодой ПД подошел и спросил:

"Вы сейчас будете открываться?"

"Да."

ПД кивнул и вернулся к персоналу. Мартина здесь не было. Как только участники разделились на три команды, персонал также соответственно разделился. Мартин остался с командой Хлои.

Как только он открыл боковое окно фургона, команда, которая уже была готова принимать заказы, ошарашенно смотрела. Чжо Минджун их понимал. Хотя, Великий Шеф-Повар и повлиял на это, он никогда не думал, что придёт столько клиентов.

Чжо Минджун вошел в фургон и открыл рот.

"Как мы должны это сделать? Двое обслуживают, остальные трое готовят? И рис готовить около 30 минут, хмм... Каких ингредиентов не осталось?"

"Мы без мяса. И осталось лишь несколько авокадо."

"...Тогда мы не учитываем бифштекс и тунца с авокадо. Мы должны будем использовать рис, который планировали использовать сегодня вечером. Что об остальном?"

"Тут не осталось жареной курицы тандури, всё будет в порядке?"

"Норимаки едят холодными, но даже так, если времени пройдет больше чем следует, я думаю это будет не хорошо. Но давайте посмотрим. Здесь даже не сохранилось ингредиентов?"

"Да. Мы использовали всё."

"Я промоя рис. А вы принимайте заказы."

Нельзя терять времени. Четверо стояли на обслуживании. Та, кто принимает заказы и деньги, Джоанна. По правде говоря, остальные трое не предрасположены работать с клиентами. Андерсон недостаточно доброжелателен, Иванна рассеянна, а Питер... он просто был.

Помимо Джоанны, Чжо Минджун также мог обслуживать клиентов, но тот, кто лучше всех промывает рис, также оказался Чжо Минджун. И процесс, который больше всего отнимает времени в приготовлении норимаки, варка риса. Он должен был заранее его приготовить.

Он колебался из-за объёмов, но сейчас решил сделать на сотню людей. Ему пришлось заполнить две из трёх рисоварок. Возможно, придёт больше клиентов, но в случае, если они перестанут приходить, он понесёт убытки.

Он не сможет использовать остатки риса этой ночью, но если честно, ему он не очень нравился. Потому что свежеприготовленный рис, и рис пролежавший 5 часов, имеют очень четкое различие. Даже если он и хорошо сохраняется, вкус пропадает. Половина из всех клиентов, должно быть зрители Великого Шеф-Повара. Он не хотел их разочаровывать. Конечно же, при минимальном разнице в рисе не многое меняется, но это было сердце повара, желающее подать им блюдо, которое хоть немного лучше.

"Минджун, если ты закончил, то вставай за прилавок."

"Я закончил, но зачем за прилавок?"

"Хочу приготовить шашлык из свинины. И..."

Джоанна прошептала ему на ухо, будто бы она рассказывает ему страшную тайну.

"Люди хотят тебя. Популярный ты наш."

"...Если ты хотела, чтобы я был смущён, то тебе это удалось."

Стал знаменитым. Он не знал, почему у него от этого слова мурашки. Чжо Минджун нахмурился, а вскоре показал улыбку и подошел к прилавку. Когда он подошел к прилавку, первой увидевшей, была азиатская девушка. У неё рот был так широко открыт, что казалось вот-вот порвётся, из-за взволнованной улыбки.

"Здрасте! Я ваша фанатка!"

"Спасибо. Вы кореянка?"

"Да! Я просто узнала, что вы занимаетесь едой на колёсах, так что, помчалась сюда на всех парах."

Девушка говорила по-корейски. Теперь, когда он об этом подумал, он уже давно не встречал корейцев. Чувствуя исходящий от неё восхитительный аромат, он улыбнулся и сказал.

"Что будете заказывать?"

"Один тунец с авокадо и один в корейском стиле. Мне дадут две партии, верно?"

"Если вы не большой едок. Всё вместе будет стоить вам 4.5 доллара."

"Вот. Пожалуйста, победи! Я буду болеть за тебя."

Вместо ответа Чжо Минджун улыбнулся. Она не единственная, кто спрашивал о других вещах, помимо программы. Конечно же, среди этих многих людей, были те кто спрашивали осторожно, но даже спросив, когда они клали деньги, то отходили от прилавка. И самый часто задаваемый вопрос был очевиден.

"Скажи честно. Какие у вас с Каей отношения?"

Такого рода вопрос. Сначала, он говорил, что у него нет с ней ничего, но те, услышав его, ни капли в это не поверили. Даже другие участники не хотели этому верить.

Но он не мог сказать им того, что они хотели услышать. Потому что истина, остаётся истиной. Чжо Минджун думал, что они просто друзья, или что-то вроде брата и сестры.

Помимо вопросов о Кае, здесь также были хорошие слова о них. Я видел, как хорошо ты готовишь. Я прошу лучшее блюдо. Уверен ли ты в победе? Он правильно отвечал им всем, но даже так, они платили. В среднем, было два-три человека в минуту. И они, как правило, покупали по две партии, так что, по прошествию получаса, как минимум половина норимаки из 300, были распроданы.

Первым, как очевидно, был распродан шашлык из свинины. Ведь с давних времён известна любовь к шашлыку из свинины у американцев. Вторым был распродан бифштекс.

С другой стороны, наименее продаваемым, было неожиданным в меню. И Чжо Минджун думал, что это будут корейские норимаки, кимбап. Конечно же, было множество видов норимаки, которые были с той же начинкой, как и корейский кимбап, но они назывались по-корейски. Так что, он думал, что это будет довольно рискованно.

Но, конечно же, кимбап не так плох. Он был на втором месте. На последнем была икра морского ежа. Просто, когда они создавали меню, он думал, что она не получит отличных результатов, кажется, американцам не хватает обаяния икры морского ежа. Но им повезло, что они её не наготовили в больших количествах, как другие блюда.

"Рис должен быть почти готов. Джоанна! Если ты закончила с шашлыками, иди к прилавку."

"Момент. Дай мне минутку."

Ответила Джоанна не оборачиваясь, потому что была занята. Норимаки ещё долго уходили партиями. Но по сравнению с началом, когда всё было доступно, за 30 минут они почти достигли предела по количеству норимаки.

"Готово! Меняемся."

Подошла к нему Джоанна и открыла рот. Чжо Минджун закончил с последним своим заказом и вернулся к рисоваркам. Рис был готов. Из-за того, что он его тщательно промыл, от него не было неприятного запаха, а каждое зёрнышко риса приобрело красивую форму. Он был так хорош, что он невольно улыбнулся.

"Андерсон. Жаренные креветки и карааге готово?"

"Поместил в сито. Как сойдёт масло, можно использовать."

Андерсон не занимался заворачиванием норимаки сразу, а подготавливал начинку. Для него в этом не было ничего непосильного. Поскольку, один человек был на заказах, у них не было времени на отдых, работая в приемлемом темпе.

'Вечером мы будем должны поставить за прилавок ещё одного человека?'

Это было тяжело. Если будет также, трём остальным придётся сосредоточиться на упаковке. Если он подумает о дополнительной помощи, как сейчас, было неплохо, что один человек отвечает за прилавок. Но, несомненно, скорость уменьшения очереди упадёт.

'Я должен изменить методы продажи...'

Это было проблемой, ему не нужно думать об этом сейчас. Чжо Минджун полил уксусом находящийся в воде рис и тщательно растирал. Рис нужно раскрошить как можно мельче, чтобы сохранить чистый вкус.

А дальше было просто. Расположить рис на водорослях, и скрутить после заполнения. Заполнялось всё шашлыком из свинины, карааге и жареными креветками. Из всех остальных ингредиентов, эти были лучшими в продажах. И в этот раз они в два раза больше сделали их с шашлыком из свинины.

Не теряя времени, Андерсон и Чжо Минджун скручивали норимаки, и в это же время их мышцы рук растягивались от проделываемой работы.

'Это самая сложная часть ресторанов.'

В ресторанах, меню сосредоточены на качестве, и было множество случаев, когда вам приходится повторять одно и тоже чуть ли не бесконечно. Когда Чжо Минджун работал младшим поваром в роскошном ресторане, он видел аналогичные сцены. Он должен был постоянно нарезать овощи.

Вот почему Чжо Минджун был весьма рад такой усталости. Потому что это было истощение от готовки, а не подготовки. Это была его готовка. Их готовка. Он мог держать нож и сковороду, делая клиентов счастливыми. От такого у него становилось тепло на сердце. Андерсон высуну язык и сказал.

"...Давай немного отдохнём. В любом случае, нет надобности сразу же скручивать. Небольшой перерыв. Скорость, с которой мы их закручиваем должна быть быстрее, чем скорость продажи."

"Отдохни чуток. Я попозже."

"Если так действует лидер, то как я могу остановиться?"

Проворчал Андерсон и продолжил закатывать норимаки. Чжо Минджун взглянул на него и незаметно рассмеялся. Это временно, но это всё равно их ресторан. У него есть клиенты, а также отличные товарищи. Если бы он смог оказаться в такой ситуации в ресторане, он бы однажды...

-

"Я думала, я сдохну."

"Я тоже. Ах, сейчас даже говорить тяжело."

На усталый голос Иванны, Джоанна вздохнула и согласилась. Они работали чуть больше двух с половиной часов. И они продали все партии норимаки, не оставив ни одного. Но, конечно же, в случае с икрой морского ежа, их раскупили, потому что уже больше ничего не оставалось. С шашлыком, карааге и другими ингредиентами всё было просто сметено.

Чжо Минджун ухмыльнулся.

"Хотите посмеяться?"

"...Смотря, как ты улыбаешься, это не кажется чем-то весёлым. Но сначала, скажи."

"Через полчаса мы снова будем готовить."

"...."

Джоанна смотрела на него, ничего не сказав. Иванна, которая была рядом с ней, тоже посмотрела на него с тяжелым лицом. Андерсон вздохнул.

"Я помогал моим родителям в магазинчике, но это, кажется, ещё более изматывающее."

"Стоя тяжело работать. Нет, я думаю, что стоять самое тяжелое в работе. Что может быть болеть больше, чем мои руки и ноги, которые беспрестанно двигались?"

"Откиньте головы назад. Потому у вас нет времени, чтобы разминать шею."

После слов Чжо Минджунa, четверо откинули голову одновременно, как будто заранее договорились. К счастью, что здесь была установлена камера. Потому что это была забавная сцена, и пропускать её будет грустно. Чжо Минджун помассировал затылок и открыл рот.

"Мне любопытно, что делали другие команды. Если у них было столько же народа, как у нас, они не должны были управиться со всей очередью. Потому что от такой простой вещи как норимаки столько боли."

"Ох, думая об этом. Сейчас... Минутку."

Джоанна подняла телефон. В этот момент, остальные догадались, что она собралась сделать. Было три фургона, и они не могли просто молчать. Так что, тут ничего не поделаешь, меню просочится. Джоанна долгое время смотрела на экран. У Питера было спёртое чувство, он не смог удержаться и спросил.

"Что? Что там? Скажи уже."

"Подожди момент. Я прямо сейчас вычитываю. Сначала, команда Хьюго, пирожное и кофе. Кажется, у них принцип кофейни на колёсах. Но проблема не в этом. Они говорят о споре."

"...Кая поскандалила?"

Лицо Чжо Минджунa стало серьёзным. Однако, Джоанна покачала головой. Она смотрела на экран так, будто не могла поверить и нахмурилась.

"Нет. Хлоя."

<http://tl.rulate.ru/book/150/12173>