

Он не мог увидеть рецепт, потому что система показывает только те рецепты, которые ниже его уровня дегустации. А поскольку все блюда были на 8-9 баллов, для него это трудно.

Посмотрев на остальных четверых, кажется, они чувствовали то же самое. Если бы у них было нормальное чувство вкуса, они бы не возненавидели эти ароматы. Если амисбуш был такой, то какими будут блюда, которые они вскоре попробуют? О уровне ресторана можно догадаться по первому блюду. Если всё так продолжится, они смогут попробовать лучшие блюда в своей жизни. Джоанна сказала пустым голосом.

"Андерсон, даже так, ты должен был к этому привыкнуть?"

"К чему это?"

"Ресторан твоих родителей, говорят, что у него 3 звезды Мишлен. Разве ты не должен был быть сразу подготовлен к подобным стимуляциям?"

"Подожди, о чем ты говоришь? У родителей Андерсона трёхзвёздочный ресторан?"

Шокированный Чжо Минджун посмотрел на Андерсона. Раньше он об этом не слышал. Однако, ответа не было, потому что следующее блюдо уже подошло. Изначально, такие рестораны ориентированы на пересечённом движении. После амисбуш, неудивительно, что подошло следующее блюдо.

Первое, что они увидели, икру, осетровую икру. Такое, как правило, едят в больших количествах. На тарелке был заварной крем майо с лимоном и джем из кумквата. И эту, похожую на мыло ягоду томили в сладкой воде с морскими водорослями, зелёным луком и маслом.

По правде говоря, это блюдо тронуло его меньше, чем предыдущие. 8 баллов, и гармония приправ тоже не плоха, но проблема не в этом. Когда он ел икру, ему был совсем непривычен этот неповторимый вкус, который начал распространяться. Честно, он чувствовал, что это было немного сомнительно.

'...Я не эпикуреец.'

Чжо Минджун взглянул на остальных. В случае Андерсона и Питера, они наслаждались едой, но вот Джоанна и Иванна, после неё, начали пробовать джем и заварной крем. Конечно же, когда он прочистил рот, Мартин спросил.

"Как оно? Минджун. Может быть дашь ему оценку?"

"...Мартин. Даже после этого, я считаю, что будет слишком грубо давать какую-либо оценку, после прихода в сюда."

"Эй, это право клиента, так что насчет этого?"

"Даже если я клиент, по сравнению с ними, я лишь молокосос."

"В настоящее время, другие повара также приходят в другие рестораны, чтобы оценить блюда. Просто сделай это лишь раз. Смотри на здешних поваров, кажется, они этого ждут."

Мартин указал на кухню. Вероятно, это такой открытый стиль, и кухню можно было увидеть из зала. Мужчина, кажется шеф-повар, смотрел на них скрестив руки. Мартин коснулся спины

сотрудника, который был рядом с ним.

"Пойди и спроси шеф-повара, будет ли беспокоить его, если он оценит его блюдо."

Вернувшись ответом был 'Не беспокоит. Потому что я сам хотел попросить его это сделать.'. В конце концов, Чжо Минджун лишь вздохнул и посмотрел на название и баллы.

"Все на 8. Кроме одного. Это были гужеры из амисбус. Они были на 9. Однако, для меня самым вкусным остался апельсин в паприке."

"Ох, теперь я понял, это не баллы еды, а кулинарная оценка."

"Да. Получение такого результата, когда ещё не было основного блюда, означает, что навыки повара превосходны. Это было очень хорошее блюдо."

После того, как он закончил говорить, появилось следующее блюдо. Рисовый пудинг на кокосовом молоке со льдом, который был в виде трубы. Внутри льда были грейпфрут, карамель, цедра грейпфрута, базилик икра форели, жаренный кокос и фисташки. Здесь были также ингредиенты, которые он был рад видеть. Обжаренные порошковые гранулы посыпанные на пудинг.

И лёд был необычен. Он был сделан путём замораживания имбирной воды. Он был в виде современной тарелки. Чжо Минджун на мгновение восхитился и запутался. Он не понимал, каким образом это всё есть. И официантка Элли ответила мягким голосом.

"В этом блюде вам нужно отломать немного льда и смешать, а после съесть."

"Ох, понял."

В тот момент, когда он ломал лёд, он чувствовал сожаление, но он не мог ничего с этим поделать. Когда его тарелка надломилась, он смешал и на этом всё завершилось.

9 баллов. Это было второе блюдо на 9 баллов. И вопреки гужерам, здесь не было незнакомых ему ингредиентов. Это был вкус, от которого вы сможете лишь вздохнуть от восхищения. Нет, даже на вкус не было свободного времени, лишь чувство восхищения.

Как только растаял лёд, аромат имбиря и икра форели заполнили его рот. Кислый вкус грейпфрута столкнулся с рисовым пудингом и кокосовым молоком у него внутри. Этот вкус чем-то напоминал мохито, и принёс умеренный восхитительный аромат, который поднял настроение.

В этот момент, Мартин попытался задать вопрос. Чжо Минджун поднял руку.

"Я прошу тебя, не задавай сейчас мне этих вопросов. Сделаешь это, после того, как я закончу. Тогда я отвечу тебе, даже если ты не захочешь говорить со мной. А сейчас, позволь мне в него погрузиться."

"...Хорошо."

Если ему так сказал, он не сможет заставить сделать его интервью. Официантка посмотрела на него с радостной улыбкой. Нет клиента прекрасней, чем тот, кто умеет наслаждаться их пищей.

Чжо Минджун прикусил губу. Он был зол. В мире были такие блюда, и он не понимал, почему

он продолжал до этого жить, ведь есть то, что трудно описать. И это не только с ним. Многие люди живут без какого-либо отношения к миру кулинарии. Самая большая проблема была в деньгах, но даже так, это было настолько вкусно, что он не мог принять реальность.

Перед следующим блюдом у них не было времени отдохнуть. Это как битва с неваляшкой; ты бьёшь, а она поднимается вновь. И когда думаешь, что уже всё съел, незамедлительно появляется следующее блюдо.

Однако, блюда, идущие одно за одним, это было идеально. Даже если это было место, получившее три Мишленовские звезды, он считал, что если это такое кулинарное направление, то всё продолжится без изъяснов. Чжо Минджун обычно настаивал на том, что он желает увидеть на тарелке. Слова, что повар должен быть превосходным, он испытывал в столь далёком для него месте.

Следующим блюдом был хлеб, который оценивался на 7. Соус с зелёным маслом смешанный с обычным маслом, петрушкой и эстрагоном. Обычное масло было длинным и соблазнительным, как хорошо приготовленный удон, а зелёное масло так красиво развернулось, что на первый взгляд могло показаться, что это фрукт.

(П.П.Зелёное масло.)

После хлеба незамедлительно подали следующее блюдо. В этом блюде были огурец, зелёное яблоко, сыр, лук и струганая тапиока, а после подошел повар. Точнее шеф-повар. Он лично подал горячий оранжевый консоме.

(П.П. Тапиока (маниоковое саго) — зернистый крахмалистый продукт, получаемый из корней маниок. Высококалорийная и легко усваиваемая пища, широко употребляемая в тропических странах.

Консоме́ (фр. Consommé) — осветлённый бульон. В классической кухне известны консоме из куриного и говяжьего бульона.)

Аромат был явно неплох. Он никогда не мог себе представить, чтобы теплый огурец будет вкусным. Подогретый огурец отличался от своего оригинального аромата, но это не значит, что вкус стал хуже. Скорее, оранжевый консоме заполнило это пространство, а зелёное яблоко сбалансировало оттенок.

Следующим блюдом был лосось сувид, подаваемый с заправкой из оливок, цедры лимона, капусты, и картофеля в качестве гарнира. Сувид. Это был способ приготовления при низкой температуре в течении долгого времени, и это может занять до 72-ух часов. Шеф-Повар Дэйв сказал, что готовил его в течении 24 часов.

(П.П. Сувид (sous vide) - способ приготовления в вакууме)

И конечно же, в этот раз с идеальной «оберткой» из поджаренной кожи лосося. Мясо было нежным и мягким, но не крошилось, а кожа не имела рыбного запаха. Это было лучшее блюдо из лосося, которое Чжо Минджун пробовал когда-либо в своей жизни. Так что, было довольно обидно, что лосося там имелось всего на один укус.

Перед каждым блюдом, сомелье приходили с различными сортами вин и подавали в бокалах. Однако, он был в таком состоянии, что ему даже не нужно было вино. Потому что, даже если алкоголь кислый или сладкий не прочищает рот, еда была превосходной.

(П.П. Сомелье́ (фр. *sommelier*, [somɛljɛ]), или виночёрпий — работник ресторана, ответственный за приобретение, хранение вин и представление их клиенту. Сомелье составляет винную карту, занимается дегустацией вин и даёт рекомендации по выбору напитков посетителям ресторана.)

Это был новый мир для Чжо Минджун. Насколько расширилась кулинария, сколько оригинальных сочетаний стали возможны, и как выявить вкус ингредиентов. За это время он смог изучить всё.

Проблема была после. Чжо Минджун сказал гневным голосом.

"Я сойду сума."

"Что, почему? Здесь есть что-то странное?"

Оператор и персонал посмотрели на него с нервным выражением. Может блюдо не столь хорошо? Чжо Минджун сказал с обиженным лицом.

"Я сыт."

"..."

Джоанна ничего не говоря посмотрела на него. Андерсон нахмурился.

"Теперь, когда ты это сказал, я также это осознал."

"Это так."

Иванна открыла рот. Она наклоняла своё тело, сидя на стуле, вправо и влево, а затем вновь вправо. Она была похожа на метроном. Джоанна спросила, найдя это странным.

"...Что ты делаешь?"

"Я видела такое по телевизору очень давно. Таким методом, человек съел 170 кусочков суши за раз. Если вы взболтаете ваши тела так, то еда расползётся по желудку и освободится немного места."

"Даже так, это смущает. Прекрати."

Джоанна покраснела больше чем сама Иванна, удерживая её. Иванна посмотрела на неё лицом, наполненным недовольством. У этой маленькой леди была одна ребяческая сторона в её 22 года.

"Я рассказала о методе, когда вы сыты."

"...Я думаю, даже Минджун не будет использовать этот метод."

После слов Джоанны, Иванна взглянула на него. Он уклонился от её взгляда с неловкостью на лице. В этот момент, появились следующие блюда.

'....9 баллов.'

Он всё ещё не видел блюда на 10 баллов. Он считал, что хотя бы одно должно появиться, но даже после того, как появилось основное блюдо и не было ожидаемого результата, лучше будет отказаться от всех ожиданий.

Но несомненно, эти блюда тоже замечательны. Даже он мог сделать лишь 8-мибальное блюдо, после проявления той сверхъестественной концентрации. Но сделать блюдо на 9 баллов, для него это было пока что слишком.

Сейчас, перед ним были хорошо приготовленное стейк вагю с жареным козлобородником, грибами моки и мацутаке, травой машуа и пальчиковым лаймом. Этот лайм называют чёрной икрой, он вытянут как палец, а внутренняя структура напоминает икру.

(П.П. Вагю - мраморная говядина из японских пород коров.

Козлобородник – это растение семейства астровых, получившее свое название из-за того, что его отцветшая корзинка напоминает козлиную бороду.

Моки - только на корейском нашел, но машинному переводу доверять не буду.

Мацутаке (с японского: «сосновый гриб») произрастает в Азии (Китай, Корея, Япония), Северной Европе (Финляндия, Швеция) и Северной Америке. Особо ценится в японской, китайской и корейской кухнях за специфический сосновый аромат и изысканный вкус.

Настурции клубненосная (машуа, анью) – однолетнее травянистое растение, клубни которого употребляются в пищу, культивируемое в горных районах Центральной и Южной Америки. Наиболее распространена в Боливии, Чили, Эквадоре, Перу, Колумбии. Чем выше произрастает клубненосная настурция, тем больше ее урожайность.

Пальчиковый лайм (лат. *Citrus australasica*) — вид кустарников или небольших деревьев из рода Цитрус семейства Рутовые; происходит из тропических лесов Восточной Австралии. Мякоть напоминает собой рыбку икру.)

Так как это лайм, то очевидно, что вкус будет кислым, но хорошо созревший пальчиковый лайм обладает также обильным сладким вкусом. А когда этот сладкий вкус и терпкий аромат совмещаются, этот прекрасный вкус становится трудно описать. Но в этот момент, Чжо Минджун наклонил голову. Это было вкусно. Однако, кажется, всё это было устроено ради последнего блюда.

Это даже не закуска, а основное блюдо. А размер был всего на два укуса. Говорят, что в ресторанах дают небольшие порции, чтобы сохранить вкус, но даже так, это слишком мало.

В этот момент Элли принесла тарелку. Однако, глаза Чжо Минджуна не были направлены на блюдо. Прямо сейчас он не мог этого сделать. Окно, появившееся рядом, привлекло его внимание.

[Мясо телячьих щечек.]

Свежесть: 95%

Происхождение: Слишком много ингредиентов, чтобы показать.

Качество: Высокое.

Кулинарная оценка: 10/10

Его пульс. Чжо Минджун смотрел на блюдо так, будто это была прекрасная девушка в которую он влюбился. Это было до того, что Элли, подающая блюдо, покраснела в этот момент. Чжо

Минджун сказал дрожащим голосом.

"Как... я должен это есть?"

Оно не было даже окружено льдом, как предыдущее блюдо. Однако, он хотел это спросить. Он хотел насладиться этим моментом ещё немного в более полной мере. Элли сказала спокойным голосом

"Ингредиенты разделены по разным сторонам, чтобы насладиться разницей во вкусах. Между левой и правой, я рекомендую вам начать с левой стороны."

"Спасибо."

Чжо Минджун взглянул на блюдо. Он был околдован баллами, поэтому не мог нормально смотреть на блюдо. Как и сказала Элли, ингредиенты были разделены. Слева эндивий, сваренный в красном вине, смешанный с семенами подсолнуха, изюмом, черной мятой, зелёным луком и соусом из красного вина. С другой стороны белые анчоусы в кляре и крем из белых анчоусов.

(П.П. Эндівий, или Цикорий салатный (лат. *Cichórium endívia*) — вид травянистых растений из рода Цикорий семейства Астровые. Культивируется в странах Средиземноморья ради листьев, употребляемых в пищу. Листья растения богаты витаминами А и К.)

В тот момент, когда он отрезал мясо левой щеки подходящего размера и уместил на него ингредиенты, он положил это всё в рот. Кажется, он не чувствовал языка, а в висках у него загудело. Видимо в соусе из красного вина осталось немного алкоголя. Вкус и мощь были настолько непреодолимым, что в объединении с соусом потрясли его язык. После этого, текстура и вкус щеки стали ощущаться более отчётливо.

Кажется, она была выпарена в духовке, а в целом, текстура щеки была мягкой и нежной. Даже аромат можно было назвать живым. каждый раз, прожевывая мясо, семена подсолнуха, трав и изюма показывали своё присутствие, смешиваясь со вкусом и ароматом мяса.

Ощущения были схожи с просмотром фильма в 3D, после того, как посмотреть его в 2D. Блюдо, считавшееся до сих пор сложным, оказалось лёгким и простым. Он был вынужден подавлять смешанные эмоции, а сейчас, он взглянул направо.

Темпура. Это относится к японской жареной еде. Анчоусы, или проще говоря толстые мёльчхи. Рядом был крем из белого анчоуса, который, кажется, был с соусом из семян периллы и винным соусом. Чжо Минджун отрезал темпуру и мясо щеки, и положил себе в рот, вместе с кремом из белых анчоусов.

(П.П.Тэмпуре (яп. 天ぷら тэмпуре) — популярная категория блюд японской кухни из рыбы, морепродуктов и овощей, приготовленных в кляре и обжаренных во фритюре. Подается со специфическими соусами.

Мёльчхи - ничего точного не нашел, но похоже, что это какие-то мелкие корейские анчоусы.)

И в этот момент, лицо Чжо Минджуна скривилось. Не потому что это было отвратительно, а потому что это было слишком вкусно. Так вкусно, что ему казалось, будто это его раздавит. Анчоусы, скрытые внутри, обжаренные в кляре, мягкое мясо щеки и хруст анчоусов встретились, а когда нежный крем из белых анчоусов накрыл их вместе, этот вкус... Это было трудно с чем-либо сравнить. Улыбка должна быть нормальной, но он не мог выразить

удовлетворение лишь подняв уголки рта. И было очевидно, что все мышцы лица напряглись.

Вдруг, у него полились слёзы. Не как раньше, глаза увлажнились. Он действительно прослезился. Чжо Минджун вытер слёзы, с покрасневшего лица, платком.

В тот момент, когда он вытер слёзы, перед ним появилось множество оповещений.

[Вы попробовали блюдо, доведённое поваром до предела.]

[Вы всесторонне постигли вкусы блюда. Ваши горизонты дегустации расширились.]

[Ваш уровень дегустации возрос!]

<http://tl.rulate.ru/book/150/14450>