

Даже после объявления того, что не относится к его специализации, Чжо Минджун не дрогнул. Ему бы всё-равно пришлось проходить через это.

Несомненно, если бы это был он прошлый, прямо сейчас он бы чувствовал сожаление. Однако, сейчас он другой. И не потому, что его уровень выпечки поднялся до 5. А потому, что не все десерты готовятся путём выпекания.

'...Должен ли я попробовать?'

Взгляд Чжо Минджуна стал пронзительней. Сейчас он думал о десерте, который ел в Острове Розен. За исключением кондитерского шоколада, все они были на 8 баллов, а это значит, что Чжо Минджун знал эти рецепты.

Несомненно, знать рецепт и подражать ему, это две совершенно разные вещи. Но, по крайней мере, он уверен, что сможет повторить вкус на 90%. То блюдо, творожный судачи с желе из зелёных яблок и жаренных орешков кешью в качестве гарнира.

После того, как Чжо Минджун вернулся из ресторана, он трудился над имитацией всех блюд, разве что, за исключением молекулярной гастрономии. И блюда получились очень похожими. Вчера ему удалось повторить их все на 7 баллов.

Если и был какой-то переменный фактор, то это время. Чжо Минджун посмотрел на Джозефа спокойным лицом. Однако, говорить начала Эмили, а не Джозеф.

"У вас есть два варианта. Первый на 1 час, другой на 2. Лучше выбрать два часа, нежели один, так будет проще и об оценке придётся беспокоиться меньше, так ведь? Постарайтесь использовать всё время на приготовление десерта. А также..."

Эмили на мгновение остановилась. Она продолжила говорить с серьёзным лицом.

"Двое в этом задании будут дисквалифицированы. Один с часового, другой с двухчасового. У этих двоих больше не будет шансов. Поэтому, будьте осторожны в выборе времени. Мы дадим вам 10 минут. Встаньте у стола справа, если выбираете 1 час, и слева, если 2 часа. Справа и слева по отношению ко мне."

Чжо Минджуну ничего не оставалось, кроме как выбрать два часа. Ведь для того, чтобы приготовить желе должным образом, нужно по крайней мере время. Непредсказуемым оказался Марко. Так как он специализируется на выпечке, он думал, что тот выберет два часа, но выбрал один. Вместе с ним один час выбрали Хлоя, Хьюго и Питер.

Там было 5 человек. И с другой стороны, выбравших 2 часа было шестеро. Чжо Минджун, Джоанна, Иванна и ещё трое. Чжо Минджун взглянул на остальных. Лишь один человек привлёк его внимание, это была темнокожая женщина с именем Саша. Кажется, она на пять лет его старше. Она была худой и с мягким характером, но Чжо Минджун о ней особо ничего не знал. Она редко приносила свои блюда ему она оценку. Однако, несколько дней назад это изменилось.

[Саша Кейн]

Уровень готовки: 6

Уровень выпечки: 7

Уровень дегустации: 6

Уровень оформления: 5

Лишь у двоих был уровень выпечки 7: Марко и Андерсон. И также было несколько дней назад. И возможно, несколько недель назад. Из-за того что Чжо Минджун не проверял часто других участников. Он знал лишь её изменения за последние несколько дней.

Оценка фунтового морковного пирога, который она притащила пару дней назад, была ненормальной. 8 баллов. А когда он проверил её уровень, он был удивлён, потому что она подняла уровень.

(П.П. Фунт = 0,45 кг.)

'...Развиться посреди состязания. Нет, я такой же.'

И он ни капли не был огорчен. Кто в мире ещё может поздравить соперника так честно?

Чжо Минджун печально смотрел на окно статуса. Кажется, его уровни вообще не собираются расти. Точнее говоря, уровень готовки. Всё за исключение уровня готовки выросло. Несомненно, это был очень важный уровень, и он не вырастет так легко. Но даже так, нет ли человеческой жадности конца?

'Если мой уровень становится выше, улучшаются мои навыки? Или нужно улучшить навыки, чтобы уровень стал выше?'

Он всегда задавался этим вопросом, но человека, способного ответить на него, найти почти что нереально. Его уровень поднялся до 6 не когда он готовил, а когда ел готовку жены Лукаса, Джейн. Говорилось, что его познания в кулинарии расширились.

И это действительно так. В то время, когда он ел настоящую американскую пищу, он смог ясно почувствовать, что из себя представляет американская кухня. Было приятно наблюдать за тем, как его познания расширяются.

'Я думал, что поездки в трёхзвёздочный ресторан будет достаточно.'

Однако, его уровень готовки так и не поднялся, лишь дегустация. Жаль конечно, но тут ничего не поделаешь. 7 уровень. Этот уровень есть у Каи, Андерсона и Хлои. В надежде поднять свой уровень он мог что-то упустить. Именно в этот момент Алан открыл рот.

"Похоже что каждый уже сделал выбор. Имейте ввиду, что в этом задании нужен один десерт. Приготовьте такой, какой хотели бы съесть, даже если вы уже сыты и вас может просто стошнить. Ну, давайте начнём. Тащите свои ингредиенты!"

Чжо Минджун сразу же скоординировал свои действия. Он не планировал брать сразу все ингредиенты. Желе лучше начать готовить чуть-чуть пораньше. Пока оно будет закипать, у него появится масса времени. А это значит, остальные ингредиенты можно взять попозже.

Сейчас он взял сахар, недозревшие яблоки, карамель и пектин. Когда он готовил его в Америке, он использовал кожуру, чтобы воспользоваться содержащимся в нем пектином, при изготовлении желе, и только потому, что у него не было желатина или пектина. Но сейчас ему это незачем делать, он может воспользоваться порошковым пектином.

Только две вещи могут быть использованы для приготовления желе: желатин и пектин. Множество людей используют агаровый порошок в приготовлении желе, но текстура будет больше похожа на мук, нежели желе.

(П.П. Агар - растительный заменитель желатина, изготавливается из водорослей.

Мук (кор. ㅁ) — блюдо корейской кухни, желе из крахмала зерновых, бобов или орехов, например, гречихи, кунжута или желудей. Мук само по себе почти безвкусно, поэтому к нему подают соевый соус, кунжутное масло, мелко нарезанный зелёный лук или ким (корейское нори), а также порошок красного перца, а сервируют с овощами.)

Разница в желатине и пектине проста. Желатин получают путём переработки коллагена, а пектин выводят в виде экстракта из кожуры мандаринов или яблок. И его вкус сильно отличается от первозданного. В желе с коллагеном температура застывания выше, но вкус хуже. А если сравнивать пектин с коллагеном, его застывание происходит на более низких температурах, но зато вкус гораздо лучше.

Но он не должен размышлять о плюсах и минусах желатина и пектина. Потому что в том, которое он ел в Острове Розен был пектин. Прямо сейчас, он следовал уже по проторенной дорожке. По следам прекрасных десертов. Если он будет идти точно по оставленным следам, то всё закончится также.

После нарезки яблок в форме клина, он положил их в кипящую воду с сахаром и карамелью. А после, он снова пошел в кладовую. Ему нужно было принести оставшиеся ингредиенты. Судачи, азиатские груши и наструцию. Орешки кешью, сельдерей, яйца и сливочное масло.

Когда он вернулся, он проверил кастрюлю. После чего, судьи обратились к нему.

"Что ты собираешься приготовить?"

"Я планирую скопировать то, что ел в Острове Розен. На дне тарелки будет лежать творожный судачи, а на нём будет желе. И также я добавлю некоторые другие ингредиенты."

"Интересно. Я понимаю, что ты был сильно впечатлён. Но гармония останется гармонией, пропорции ингредиентов для соуса также немаловажны. Это..."

Алан говорил об этом со своей точки зрения, но в этот момент остановился. Его глаза дрогнули. Он спросил его с мыслью 'может быть'.

"...Сначала, позволь спросить. Минджун, ты, вероятно, можешь ознакомиться не только с составляющими рецепта, но и также пропорциями?"

"В блюдах гораздо больше информации, чем вам может показаться."

Сказал Чжо Минджун спокойным голосом. Даже Джозеф после его слов безмолвно открыл рот. Не только ингредиенты, но и пропорции? Это абсурдная способность. Вероятно, если они узнают, что Чжо Минджун мог читать рецепты, они скорее бы стали лишь злее, нежели удивлены.

"...В какой бы ты ресторан ни пошел, их шеф-повара должны быть осторожны."

"Почему?"

"Потому что ты для их бизнеса худший шпион."

После этих слов, Чжо Минджун лишь улыбнулся ничего не сказав. Алан не мог перестать на него смотреть и с трудом к нему приблизился. Из-за того им придётся подходить так и к другим участникам. В последний момент, Эмили осторожно открыла рот.

"Кажется, на одну причину стало больше, почему мне нужно познакомиться с тобой поближе."

"Для повара нет ничего плохого, чтобы идти бок о бок с эпикурейцем."

"Снова вырисовываешь границы. В любом случае, я не собиралась тебя заставлять. Поэтому не стоит действовать с такой осторожностью."

После того, как Эмили это сказала, она со счастливой улыбкой покинула его. Даже если бы возле него не было судей, ему всё ещё остаётся сделать задуманное. Помешивать яблоки, чтобы те не пригорели и приготовить творожный судачи.

Первым делом ему нужно продезинфицировать судачи. Ему пришлось протереть содой с водой чтобы вышло немного пены, а после повторить этот же процесс с крупной солью. Затем прокипятить в воде 10 секунд и готово.

Он использует свежий судачи вместо сока, потому что ему нужна цедра. После того, как он тонко отрезал зелёную часть, Чжо Минджун начал взбивать яйца в миске. Одно яйцо, одно судачи. Он добавил щепотку соли и сахар во взбитые яйца, а после перелил это всё в сок. Это не только придаст изюминку, но и компоненты судачи с яйцом образуют крем.

После этого, он снова проверил состояние яблок. Яблоки уже размягчились. Он раздавил их черпаком и яблоки с лёгкостью распались. Чжо Минджун вскипятил воду, отварил творожное судачи и закончил с яблоками. После этого закрепил хлопковую ткань на другой миске и переливая яблочный сок, он почувствовал мощнейший аромат яблок и сахара, который аж отдаёт болью в носу. Подымающийся над ним горячий пар был не из приятных.

Он осторожно завязал концы хлопковой ткани и стал ждать, пока вытечет яблочный сок. Если сжать сильно, как делают с кацуобуси, после этого, сока будет вытекать меньше обычного. Так что, ему нужно ждать, пока сок медленно стекает для чистой текстуры.

(П.П. Для тех кто не помнит ... Кацуобуси (яп. 鰻) — это японское название для сушёного и затем копчёного тунца-бонито вида *Katsuwonus pelamis*.)

После этого он положил пектин и сварил снова, после чего начал его остужать, тут пока всё. Снова пришло время для кремового судачи. Чжо Минджун поставил чашу в кипящую кастрюлю, и начал перемешивать яйца с водянистым судачи в нём. Если температура будет слишком большой, то яйца превратятся в некое подобие омлета. Методом пашот будет варить безопасней.

(П.П. Пашо́т (от фр. *poché*) — в кулинарии, способ приготовления пищи, вариант томления, при котором продукты прогреваются в горячей жидкости (воде, вине, и т. п.) при температуре ниже точки кипения. Наиболее известным блюдом этого типа является яйцо пашот, но метод используется и для других нежных продуктов, например, рыбы («рыба пашот»)).

Только помешивать черпаком творожную массу заняло около 10 минут. Как только он коснулся к желе, оно задрожало. Это значит, что оно готово. Чжо Минджун отложил черпак и поставил желе в морозилку.

Вернувшись к столу, он нажал на творожную массу, которая была в черпаке, отпечаток застыл таким каким он был в момент нажатия. Готово. После того, как Чжо Минджун поставил чашу в кастрюлю, он добавил цедру судачи и сливочное масло, медленно помешивая. Из-за высокой температуры масло быстро растопилось. Цедра, нашинкованная на мелкие кусочки легко смешалась с кремом. Цвет стал таким же, как уже у готового творожного судачи. Чжо Минджун в сердце наслаждался зелёным творогом.

"...Прекрасно."

До того, что он аж воскликнул от восхищения. Сладенький и кислый. Этими тремя словами можно всё объяснить. Судачи покрывал сладкий вкус сахара. Когда встретятся зелёное яблочное желе, аромат карамели внутри и аромат яблок, получится идеальное сочетание.

И в самом деле, он угадал результат даже не пробуя.

[Творожное судачи]

Свежесть: 94%

Происхождение: слишком много ингредиентов, чтобы показать.

Качество: Высокое.

Кулинарная оценка: 7/10

<http://tl.rulate.ru/book/150/15345>