

Чжо Минджун не ошибся. В полдень всех участников собрали. На кухне появились долгожданные судьи. По окончании речи, Алан озвучил тему.

"Тема этого задания, 'Шведский стол'."

После привычного голоса Алана, уголки рта Каи приподнялись, в предвкушении победы. Ну, это было весьма ожидаемо, ведь говоря про 'Шведский стол', создаётся впечатление, что это будет командное задание. Однако, Алан не договорил.

"Вам нужно будет сделать единственное блюдо. Завтра вечером, сюда придут горожане, чтобы поесть, и вы обязаны приготовить блюдо, которое останется в их сердцах. Вам нужно будет получить их и наши голоса. Не нужно подавать клиентам еду, вы просто должны приготовить на фиксированное нами число людей. За голос вы будете получать по 10 баллов, плюс количество раз, когда ваше блюдо будет подано. Двое с самыми низкими результатами будут дисквалифицированы."

Глаза Каи были полны недоверия и направлены на рот Алана. В этот момент, Алан посмотрел ей в глаза, он вздрогнул. Он не знал почему, но её глаза выглядели дико, смотря в них, можно подумать, что она смотрит на заклятого врага. Алан отвернулся. Джозеф рассмеялся и открыл рот.

"То что вы должны понять, так это то, что в этом задании важно не только количество поданных блюд. Вероятно, вы поймёте это, когда окажетесь там. Вы вольны приготовить то, что пожелаете. Вы должны были прочувствовать это на задании с фургоном, для такого рода задания важен первый клиент. Поэтому, в зависимости от того, что вы надумаете, будет зависеть исход уже до начала самого задания."

"Подумайте хорошенько. Помните о клиентах, которые бы хотели съесть ваше блюдо. Надеюсь, это будет блюдо не для задания, а для клиентов. Я буду молиться за отличные поединки."

Объявление задания закончилось словами Эмили. Чжо Минджун слегка коснулся плеча Каи. Кая осмотрела его с низу до верху пронзающим взглядом. Ему не нравился этот взгляд, но почему то, он ему не был противен.

"Итак? Кажется, теперь ты будешь готовить мне ещё и обеды."

"...Заткнись, свинья."

"Почему ты зовёшь меня свиньёй? В прошлый раз ты сказала, что я слишком немоощный."

"Если ешь и обед и завтрак, значит свинья."

"Мне думается, у тебя тоже три приёма пищи в день."

Кая ничего не сказала, лишь топнула ногой. Чжо Минджун ухмыльнулся и сказал.

"Если не хочешь, я могу отказаться?"

"И кто просил тебя это делать? Я живу не долго, но ещё не разу не нарушала обещаний."

"Напротив, сегодняшний завтрак был скучным."

"Ты просыпаешься слишком рано."

Сказала Кая с недовольным лицом, считая что это было не справедливо. Она начала что-то считать на пальцах и открыла рот.

"21 раз. Я не могла готовить тебе завтраки, из-за командного задания, и с этой едой на колёсах я просто не могла этого. Я готовила для тебя 21 раз. Разве я не слишком долго относилась к тебе хорошо?"

"Да. Хорошая работа."

"...Как всегда поддакиваешь."

Приятное чувство от того, что она покусывает губу, это было так приятно, что казалось, будто она ребёнок. Конечно же, обычно она не показывает своей взрослой стороны, но с учетом того, что она подросток, это весьма цинично. В тот момент, когда Чжо Минджун улыбался. Персонал прокричал.

"Пришло время для интервью! Как только вас позовут, пожалуйста, пройдите в комнату для интервью!"

Чжо Минджуну не придётся долго ждать очередь. Потому что его позвали первым. В комнате для интервью, Мартин сидел с улыбкой, смотря на него.

"Хорошо себя чувствуешь?"

"Да, отлично. Это просто нереально, не чувствовать себя хорошо, смотря на кладовую."

Место с огромным количеством ингредиентов, это рай для тех кто обожает готовить. Мартин понимающе кивнул.

"Что ты думаешь о задании?"

"Думаю, для шведского стола появиться хотя бы раз, это нормально. Я не удивлён."

"Что ты будешь готовить? Ох, должно быть, у тебя было слишком мало времени подумать?"

"Я кое-что придумал. Но ещё не до конца уверен. Мой выбор может также поменяться от выбора других."

После эти слов, Мартин многозначительно улыбнулся. Чжо Минджун был не просто повар, у которого есть абсолютное чувство вкуса. Он понимал его мысли. Так как ещё не успело пройти приличное количество времени, с того момента как объявили задание, он уже это понял.

"Ты смыслённый. Я действительно не думал, что ты смог бы понять это задание так скоро."

"Потому что оно простое. Клиенты не только едят мою еду. Они также будут есть блюда других участников, и хотя мы не команда, в зависимости от их комбинации, я должен что-нибудь выбрать."

Обычно, на шведском столе люди ищут мясо. Будь то рыба или обычное мясо, не имеет значения. Однако, если в 9 из 10 будет жирное мясо, то в оставшемся будут чистые овощи? Хотя, он будет получать меньше голосов, но по скорости раздачи он окажется быстрее остальных.

И это не должно занять много времени для каждого, чтобы понять. Но они не поняли. После

того, как закончилось интервью, Саша собрала всех на 4-ом этаже. У неё были кольцо в форме блокнота на её темной коже, и длинные волосы. Саша открыла рот.

"Я думаю, мы должны кое-что обсудить."

"Что обсудить?"

"О меню. Если мы будем готовить блюда, предварительно не обсудив, все могут представить пасту, или ситуацию, когда будет 10 десертов, они вполне возможны. И даже сама готовка будет похожа. Вам не кажется, что этого быть не должно?"

"Согласен."

Сказал Чжо Минджун, кивнув. Когда он посмотрел на остальных, никто не выступал против слов Саши. Саша сменила дыхание немного нервничая, и продолжила говорить.

"Скажу заранее, я планирую сделать десерт. Клубничный бисквит. Можете ли вы сказать, что собираетесь готовить?"

Некоторые медлили, но не могли не сказать. Каждый сказал и теперь они думали о блюдах. Хлоя - мапо тофу, Марко - терамису, и Андерсон - лазанья. Остальные также назвали свои блюда, или то, что ещё не придумали. Чжо Минджун тоже открыл рот

(П.П. Мапо тофу - соевый творог(тофу),который готовят в Китае, в провинции Сычуань.)

"Думаю приготовить что-нибудь из курицы. Но ещё не решил, что именно."

Точнее говоря, он думал о жареной курице и дак галби. Он думал об этом на задании, еда на колёсах, но зрители ожидали чего-то более азиатского. Ничего не поделаешь, Чжо Минджун как никак азиат. Он не азиатского происхождения, но он человек, который действительно приехал оттуда, так что, ничего удивительного в том, что просят иностранные блюда.

(П.П. Дак Галби - куриная отбивная по-корейски)

Однако, будучи иностранцем, нелегко соответствовать вкусам других. Для иностранцев обычное дело, не суметь привыкнуть к другой пище и отвергнуть её. Не была ли паста в Корее со сливочным соусом, а не маслом и сыром? Если представлять пасту, это простой чистый аромат. И если будет слишком много сыра, будет чувствоваться маслянистость.

Имея это в виду, выбрать между жареной курицей и дак галби немного проблематично. И проблема заключается не во вкусе, а с какой стороны, вкус будет более глубоким и очаровательным.

'...Должно ли дак галби быть лучше?'

В первую очередь, разница в опыте. Он не готовил его дома, потому что с маслом трудно управляться. С другой стороны, он готовил дак галби, размышляя об этом, может ли быть, что только большая разница в опыте имеет значение.

Он взглянул на других участников, они пытались придумать блюда без соусов, чтобы не их блюда не были похожи на другие. Повезло, что только он из десяти человек захотел приготовить блюдо из курицы. Хлоя взглянула на Чжо Минджуна и спросила.

"Ты ещё не решил?"

"Решил. Буду готовить дак галби."

"Ох, оно мне тоже нравится. Отлично. Какой соус планируешь использовать? Соевый или кочхучжан?"

(П.П. Кочхучжан - соевая паста из красного перца(в одной из прошлых глав она уже встречалась).)

"Острый соус уже в мапо тофу. Так что, вкус кочхучжана может его немного перебить. Я думаю приготовить соус из яблочного уксуса, имбиря, вываренной курицы в соевом соусе, и придать вкусу немного пикантности за счет порошкового чили. Конечно же, если просто есть курицу, вкус будет слишком мощным, поэтому я планирую подавать её с рисом."

"Угх, да только от этих слов у меня текут слюни."

Смеясь сказала Хлоя. Чжо Минджун открыл рот.

"Как насчет того, чтобы дать друг другу наши блюда на оценку? Думаю, мы должны попробовать их."

"Я не против."

"Я тоже."

Сказала появившаяся из ниоткуда Кая. Она посмотрела на Чжо Минджуна и надула губы.

"Раз уж у нас на данный момент имеется абсолютное чувство вкуса, было бы неплохо им воспользоваться."

Сказала Кая в грубой манере. Чтобы все услышали это. Остальные участники тоже взглянули на Чжо Минджуна. Он неловко засмеялся.

"У меня небольшой желудок."

-

Прочный крахмал, липкий красный соус цепляется к языку. Когда ароматы острого и устричного соуса вместе со сладким ароматом ударяют в нос, мягкое тофу начинает крошиться на его языке. Передняя нога свиньи, которая долго росла, собрала необходимое количество жиров и приятно разжевывалась. Не слишком жирно, не слишком тяжело. Порода свиньи также является важным фактором, а по аромату исходящему от неё, можно почувствовать насколько умелый повар готовил её. Но...

"Это вкусно, но аромат имбиря сильный. И пряности сильно выделяются. Будут люди, которым это понравится, но... ты же знаешь? В этом задании ты должна получить хорошие отзывы от стольких людей, скольких только сможешь."

"...Мм, буду иметь ввиду, чтобы убрать неприятный запах свинины буду использовать рисовое вино вместо имбиря. Я поняла. Спасибо. Прости, но могу я задать ещё один вопрос?"

"Да, спрашивай."

"Сколько баллов?"

После вопроса Хлои, Чжо Минджун улыбнулся и взглянул на неё. Хлоя от стыда покраснела.

"Я знаю, что это не очень хорошая привычка, спрашивать об оценке. И я также слышала, что эта кулинарная оценка определяется не вкусом пищи. Но что я могу с этим поделать? Мне же интересно."

"7 баллов. Не лучшее, из того что ты можешь, но весьма вкусно."

"...Ммм, теперь я не знаю как себя чувствовать."

Хлоя озадаченно наклонила голову. Делая блюда на 8 баллов, она была счастлива, но ещё и немного огорчена. Несомненно, со всеми дальнейшими проблемами Хлое придётся справляться самой.

Другие участники тоже хотели, чтобы их блюда оценили. Хотя это и было состязание, они не хотели быть излишне скупыми. Победить хорошо, но победить с ошибкой неудовлетворительно. Даже больше, если это для клиентов. Некоторые из них были глупы и наивны, но Чжо Минджун не из таких.

Оценив всех по одному, он подал дак галби, сделав его на всех. Он готовил на слабом огне куриные ножки в соусе из оливкового масла, чеснока, имбиря, порошкового чили, яблочного сока, кетчупа, сахара, яблочного уксуса и соевого соуса, запекая в духовке.

7 баллов. Как он и думал. Даже если он перепробовал множество комбинаций соусов, он не мог всё ещё получить 8. Если он проникнется вдохновением, не станет ли этот день, днём, когда он поднимет свой 7-ой уровень готовки? Возможно, ему просто нужно немного больше мастерства. И как бы то ни было, он уверен, что его нужно повышать.

"Ну что?"

"Вкусно?"

"Должно быть вкусно. Потому что я чувствую, что это 7-бальное блюдо. Но чего-то не хватает. Как думаете?"

Как обычно, указывать на ошибки не просто. Все смотрели с растерянными лицами и не могли открыть рта. В этот момент. Кая открыла рот.

"Ты приготовил это только из куриных ножек, верно?"

"Да."

"Тогда, нужно ли тушить их в соусе? Ферментировать соус отдельно и сварить его, затем слегка прожарить наружный слой, а после медленно вываривать в соусе. Тогда, думаю, мясо должно стать лучше и вкуснее. В любом случае, это куриные ножки. Незачем делать их ещё нежнее."

"Уместно..."

В унылой манере сказал Чжо Минджун. И в этот момент. Лицо Чжо Минджуна стало отсутствующим. Он думал, что это нереально. Она сказала лишь несколько слов. Очень коротких слов.

[Расчетная кулинарная оценка 8]

Но в последствии, счастья не было заметно.

<http://tl.rulate.ru/book/150/16132>