

Первым на выбор ингредиентом Чжо Минджун стал осьминог. Для западников, а в особенности для моряков, этот ингредиент известен как морской дьявол. И не то чтобы не было блюда из осьминога в районе Средиземного моря, в Испании, Франции и Италии, но даже так, западники его избегали. В Корее он был подобно лекарству, как и медузы. А может даже ещё хуже.

Из тех рецептов что ему были известны, он знал об осьминоге тэрияки и суши с осьминогом. Но за такие блюда сложно получить даже 7 баллов, потому что их слишком просто готовить.

(П.П. Тэрияки (яп. テリヤキ, テリヤク) — традиционный японский способ обжарки с использованием распространённого в японской кухне сладкого соуса. Слово тэрияки происходит от существительного тэри (яп. テリ), означающего блеск, и яки (яп. ヤキ) — жареное. Способ приготовления заключается в обжарке продуктов в соусе до карамелизации в нём сахара, который придаёт блюду блеск.)

Дальше на выбор был говяжий рубец... блюдо которое он больше ел, чем готовил, и из процессов приготовления ему приходили только гриль и жарка. И опять же не легко получить высокую оценку с такими простыми способами готовить. В сопровождение можно приготовить пюре или соус, но он не совсем был уверен в таком сочетании с говяжьим рубцом.

И последним для выбора Чжо Минджун стал трюфель, точнее говоря, ящик, в котором находились белые трюфели. Всё же, у него было множество способов приготовления осьминога и говяжьего рубца. Алан посмотрел на коробку и сказал.

"Трюфель... хоть и выглядит простенько, его вкус сложно правильно подать. Что ты планируешь с ним готовить?"

"Ещё не решил. Как раз раздумываю над этим. Решу, когда придёт время готовить."

"Тогда, объявлю время готовки. Один час. Не только для тебя, Минджун, но и для других, за это время нужно приготовить свои блюда."

Один час. Рецепты о которых он думал тут же отсеялись. Алан просто смотрел на Чжо Минджун. И только когда Чжо Минджун это заметил, он вернулся на своё место. Эмили накрыла крышками 7 коробок и сказала.

"Все развернитесь. Я поменяю местами коробки. Не вздумайте разворачиваться, пока я не скажу."

Восемь участников развернулись. Послышались звуки передвижения коробок. Кая пыталась сосредоточиться на звуке. Справа, слева. Однако, даже сосредоточившись, она не могла понять, в какой коробке что. Потому что они могли их быстро поднять и поставить на то же место. Кая нахмурилась.

'Будет хорошо, если я только не получу это.'

Она была уверена в том, что сможет обработать большинство ингредиентов. У неё был даже опыт в готовке осьминога. Потому что люди отдавали ей ингредиенты, которые уже начинали гнить, и она не могла его выбросить, даже если этот такой монстр как осьминог.

Она никогда не работала с трюфелями, но была уверена, что узнав их вкус и аромат, она сможет что-нибудь придумать. Однако, морской анемон был неким исключением. Для Каи, это первый раз когда она его видит. Даже если она будет его испытывать на гриле, или варить,

чтобы познать изменения аромата, для неё не будет большой разницы.

Один за одним, люди выходили к коробкам. Кая тоже. Она чувствовала неожиданную тяжесть, но не могла сказать, коробка ли эта была тяжела или нет.

Когда все разошлись по местам, судьи улыбнулись. Даже с первого взгляда можно понять, что они жаждут увидеть реакцию участников. Джозеф неожиданно выкрикнул.

"Все, откройте ваши коробки!"

Они напряглись от его голоса, но это было незачем. Кая нервозно открыла крышку коробки, так, будто она может взорваться как бомба, и судорожно подняла руки. После чего, её лицо исказилось.

"...Это хер."

Колбаса, нет, говяжий фаллос, похожий на колбасу был помещён внутри. Кая подняла его, смотря так, будто это был тараканом. Снаружи он был маслянист, а запах был неповторим и чувствовался всем нутром.

С другой стороны, Хлоя получила менее вкусные и ароматные акульки плавники. В действительности, их нельзя назвать хорошим ингредиентом, потому что важно лишь чувство, и придать изюминку можно только при помощи соуса... И лишь поэтому, нужно быть высококвалифицированным, для того, чтобы вкусно их приготовить.

Однако, у Хлои было странное лицо. Она уже ела акульки плавники, но они ей не сильно нравились. Она не ест больших рыб из-за большого количества веществ, которые в ней содержатся, а ест здоровую пищу. И если она будет придавать изюминку соусом, нужно ли будет есть? Об этом она думала. У неё не было большого опыта в работе с акульими плавниками.

Морской анемон, как и просила Кая, не попался ей, зато он сейчас у Андерсона. Однако, у него не было нервного лица. Это же Андерсон, который под руководством своих родителей изучил всевозможные виды кухни. И он не так неопытен, чтобы нервничать из-за морского анемона.

Хьюго получил мозги телёнка. Джоанна оленью печень. Иванна, говяжий рубец. А Саша осьминога. И у всех были недовольные лица.

"Лишь посмотрев на ваши лица, я так и чувствую эту неудержимую уверенность и амбиции."

Вредно сказал Алан. Отовсюду послышались вздохи. Джозеф улыбнулся как дедок из соседнего дома и сказал.

(П.П. Тот самый дедок, у которого во дворе стоит яблоня и возле входной двери ружьё заряженное солью... Это я для знатоков приписал, которые на себе испытали вкус соли :З)

"Возможно, вы могли подумать, что это чрезмерное задание. Так как некоторые ингредиенты для вас противны, но даже так, вам нужно их приготовить. И это покажет ваши навыки чётче, чем когда-либо. Ингредиенты, с которыми вы не работали и не встречались, и способность понять и проанализировать ингредиент за это короткое время станет причиной для некоторых оказаться дисквалифицированными сегодня.."

"Не будет точного числа дисквалифицированных участников. Это я вам обещаю. Если вы

сделаете что-то сверх нормы, не будет никаких исключений. И несомненно, если вам удастся понять, это будет уже совсем другая история."

Всех участников могут не дисквалифицировать. После этих слов, участники перестали сильно нервничать. Для начала, не похоже, что судьи не подумали, что такое вполне возможно. Разве что, кто-нибудь допустит какую-либо ошибку. Если только не произойдёт чуда...

"Мы дадим вам 10 минут на разработку своего рецепта. Подумайте над тем, что будете готовить."

Он уже об этом активно думал, но времени было дано слишком мало. В действительно, разработка рецепта даже для профессионального повара дело не простое. Если это так, то что взять с любителей? Конечно, Андерсон, Кая и Хлоя это особый случай, ведь у них высокий уровень готовки, но даже так, готовка вот так наобум и опыт совершенно разное.

Чжо Минджун медленно размышлял о многих рецептах. Для начала, это были блюда, в которых трюфели используются в качестве гарнира. И если честно, это был самый простой способ. Чжо Минджун съел небольшой кусочек трюфеля. Это было необходимо, чтобы понять вкус.

По правде говоря, он не почувствовал их вкусными. Такое чувство, будто уксус смешали с грязью, которое открыло ноздри. Они говорили, что так можно познать их шарм, но ничего не было.

'Я не смогу их пожарить, иначе вкус таким и останется...'

И то что было в коробке, были не черные трюфели, а белые, и просто пожарить их не получится. В отличии от черно трюфеля, белый придётся съесть весь сразу, чтобы сохранить аромат. Если сварить и хранить, как французы, аромат пропадёт. Поэтому, в Италии предпочитают белый трюфель, а во Франции черный.

Так что, рецепты Чжо Минджуна опираются в основном на итальянскую кухню. Самым оптимальным вариантом будет запеканка из трюфелей с маслянистой пастой. Также был способ приготовления его с мясным блюдом, и сделать так, чтобы вкусы мяса и трюфеля не мешали друг другу не сложно. Ещё можно покрошить их в омлет.

'Так, маслянистая паста или запеканка с макаронами или ньокки..'

Размышляя об этом, последнее было лучшим вариантом. Потому что маслянистую пасту готовить в течение одного часа будет неэффективно. Даже если медленно готовить, всё равно приготовится за 20 минут. И было очевидно, что это может стать решающим фактором.

Если готовить ньокки, проблема в том, сможет ли он приготовить его. Отварить картофель, охладить, смешать с мукой и яйцами и заготовить тесто. И это займёт час. Взгляд Чжо Минджуна заострился. Это был решающий выбор. Он собирался использовать фабричные ньокки, зная, что качество будет хуже, или всё же смириться с рисками и приготовить самостоятельно?

'Сливочный сыр для соуса.'

Он также подумывал добавить томатный соус, но лучше будет воспользоваться сливочным сыром горгонзоллой, который используется, чтобы не перебивать вкус трюфелей. Сочетание горгонзоллы с трюфелями неплохо. Прежде всего, расчетная кулинарная оценка появившаяся у

него в голове была хорошей. В этот момент, Алан открыл рот.

(П.П. Горгондзóла (горгонзола, горгонцола, итал. Gorgonzola) — один из наиболее известных итальянских сыров, отличающийся характерным островатым вкусом. Родиной сыра является Ломбардия, главное производство сыра сосредоточено в окрестностях Милана, Новары, Комо, Павии. Происхождение сыра датируется средними веками. Название происходит от небольшого городка близ Милана. Относится к голубым сырам.)

"Время для разработки вашего блюда завершилось. Приступайте к готовке!"

Звуки поиска ингредиентов звучали отовсюду. Однако, Чжо Минджун единственный поставил кастрюлю с водой на огонь. Если он начнёт варить картофель хоть немного позднее, его блюдо может не удался.

Чжо Минджун принялся нарезать картофель на половинки. А когда вода закипела, он положил его в кастрюлю. Он клал меньше картофеля, чтобы сварилось быстрее. Всё что оставалось, это сокращение времени огнём.

Помимо этого, остальные ингредиенты были также просты. Сливки, сливочное масло, лук, сыр горгонзола, свежая моцарелла, соль и перец.

Сначала, Чжо Минджун нарезал лук и просушил его. После этого, смешал взбитые сливки и сливки в соотношении 1 к 1. Затем пожарил лук со сливочным маслом, а когда лук приобрёл желтоватый оттенок, положил сливки и сыр горгонзолу.

Он ждал пока закипит соус, Чжо Минджун проверил картофель. В первую очередь, картофель был мелким, поэтому, нарезанный пополам, он уже готов. Чжо Минджун поставил тарелку на холодную воду и положил на неё картофель. Так картофель охладится немного быстрее.

Ещё оставалось время пока закипит соус из сливочного соуса и горгонзола растает. Чжо Минджун взглянул на Каю. Кажется, она собирается приготовить рагу. Но несмотря на это, если честно, он не хотел бы есть то, что она готовила. Даже если кулинарная оценка будет 10 баллов, он не будет это есть. Возможно, было бы лучше, если бы это был мозг. Но есть это, парню, нет, даже как мужчине, это греховная пища.

'Я не знаю, как едят эту блевотину.'

Горько рассмеялся Чжо Минджун и покачал головой. Именно в этот момент, когда он почувствовал значимость ингредиентов. Судья обратился к нему. Джозеф спросил.

"Что готовишь?"

"Картофельную запеканку с ньокки и соусом из сливочного сыра. Я хочу разместить трюфеля на уже готовую запеканку."

"Сильный аромат сыра может перебить аромат трюфелей. Что ты об этом думаешь?"

"Тут важны пропор..."

Сказал Чжо Минджун, остановившись в тот момент, когда послышался звук 'БАН! БАН!'. И каждый раз Чжо Минджун вздрагивал. Кая держала говяжий фаллос рукой и наносила удары ножом сверху вниз. Такая кровавая и жестокая, для человека, сцена, от которой можно только дрожать и от которой мурашки пробегают по коже.

Судьи повернулись, чтобы посмотреть. На лице Эмили была усмешка, а лица Джозефа и Алана побледнели. Кая, как кажется, почувствовав их взгляды, слегка развернула голову и посмотрела на них, ухмыляясь. Это была дьявольская улыбка.

"Это весело. Думаю, что я могу привыкнуть к такому."

<http://tl.rulate.ru/book/150/17426>