

В действительности, рецепт на 8 баллов не так уж и удивителен, сейчас, потому что здесь только два ограничения: использовать огонь и свинину. И по правде говоря, он думал, что нет рецепта, в котором бы свинина готовилась без огня, так что, в конце концов, ему просто был нужен рецепт свинины.

За то время, что он пробыл на Великом Шеф-Поваре, он испробовал больше десяти-двадцати блюд со свининой. И все блюда от разных поваров приехавших со всех уголков страны. Даже если они были дилетантами, в чем-то они были особо хороши. И вся полученная информация отложилась у него в голове, так что, было бы странно, если бы у него не оказалось рецепта на 8 баллов.

Однако, это были не просто мысли о 8-балльном рецепте. Можно узнать и о 10-балльном рецепте, просто услышав его. Главное, чтобы его вам рассказывал другой человек. Однако ж, это совсем другая история, если говорить о 100% совпадении вкуса. Три разных блюда за два часа. Если он не хочет ошибиться, он должен всё тщательно продумать.

Ему придётся готовить так, чтобы все три блюда были готовы в одно время. Это было сложно. Для свинины гальби, он заранее должен приготовить соус, а затем тушить в нём, и котлеты, им не нужно много времени на приготовления. Поэтому, блюдо, которому неизбежно потребуются больше всего времени, это свинина дунпо.

(П.П. гальби — жареные свиные или говяжьи ребра

Нашел интересную легенду про блюдо :3

Свиная грудка Су Дунпо. Давным давно у китайцев жил известный дядька Су Дунпо. Как гласит байка ,начал он готовить свинину, неожиданно пришли кореша, Дунпо значить, уменьшил огонь и пошел встречать, так зарубился в махджонг, что про свинину забыл. Через несколько часов вспомнил про нее, подумал труба, кастрюльку не отмою, прибегает, а получилось очень вкусно что самое главное не подгорело. )

"...Придумал что-нибудь?"

Спросила Кая, хмурясь смотря на него и скрещивая пальцы. Чжо Минджун расслабленно ответил.

"Ну, это не должно быть сложно, верно?"

"...Гад."

Кая посмотрела на него и снова скрестила пальцы. Он снова с ней заговорил.

"Не можешь придумать?"

"Нет, я о многих подумала, но не знаю, какие использовать."

"Эй, двое, не обсуждаем."

Эмили взглянула на них гневным взглядом. Кая опять нахмурилась и скрестила пальцы. Она не была медленной. Он видел, что другие участники тоже ещё придумывают рецепты.

'Я быстрый...?'

Для начала, он не думал, что аж настолько. Но, возможно, это только проблема взглядов.

Остальные не знают, будет ли рецепт удачным или нет, в чем-то это было хорошо, что нет системы, которая за тебя оценит рецепт. Однако, Чжо Минджуну не нужно об этом задумываться. Он был лишь обеспокоен тем, что судьи посылали им озабоченные взгляды.

"Минджун. Ты уже закончил разработку?"

"Да."

"Подумай ещё. Рецепты, которые ты придумал могут в действительности привести к совершенно другому результату. Есть такие блюда, рецепт которых ужасен, но полученный аромат можно назвать божественным."

"Да, подумаю."

Ответил Чжо Минджун спокойно смеясь. Алан открыл рот, чувствуя себя несколько неудобно, и закрыл его вновь. Думать уже не оставалось времени, рецепты Чжо Минджуна были беспорядочны. И не похоже, что такой беспорядок только сегодня.

"...Я верю в тебя."

В конце концов, это единственное, что смог сказать Алан. Чжо Минджун медленно разжал пальцы. Высокая кулинарная оценка означает, что трудность приготовления также высока. Если он хоть минуту будет валять дурака, высока вероятность, что пропустит момент, когда вкус будет на высоте.

Не говоря о том, что свинина дунпо и котлеты жарят, со свиной гальби тоже была проблема. Потому что он планировал готовить гальби на открытом огне. Не смотря на все трудности, он в любом случае будет в этом хуже Каи. Так что, в этом задании сосредоточенность играет куда большую роль, чем в любом другом.

Время выходило. Джозеф лениво поглядывал на часы и объявил о начале задания отчётливым голосом.

"Начали!"

Участники направились к кладовой. Первым делом, Чжо Минджун взял свинину. Самгёпсаль используется в свинине дунпо, голень используется в котлетках, и рёбра в свинине гальби. Кроме этого, ему нужно красное сухое вино, лук, картофель, зелень и другие ингредиенты. На три блюда пришлось взять огромное количество ингредиентов, Чжо Минджун не стал тратить много времени на сбор ингредиентов.

(пп: Самгёпсаль (삼겹살; samgyeopsal) — толстые жирные кусочки свиной брюшины, которые поджаривают на гриле, стоящем на столе и тут же едят. Традиционно самгёпсаль не маринуется и не посыпается специями, но с 2000х годов стало популярным приправлять женьшенем, вином, чесноком, карри, твэнджаном и кочхуджаном (это острые соевые пасты). Порой вместе со свиной поджаривают порезанный чеснок, зеленый лук, зеленый перец чили, грибы или кимчи)

'Свежесть 73%, 81%, 91%... Ах, вот. 97%. Но среднего качества.'

Даже при выборе картофеля такая разница. Другим приходится ощупывать и обнюхивать, смотря на цвет и форму, а Чжо Минджуну просто достаточно взглянуть в системное окно и получить ответ. Там уже обо всём будет рассказано. Это было так быстро, что даже Андерсон

получавший кулинарное образование с малых лет, или Кая прожившая всё детство на рынке, с ним не сравнятся. В то время, как они собрали лишь половину ингредиентов, Чжо Минджун уже начинал готовить.

Судьи, подошедшие к нему и посмотревшие на ингредиенты, не могли скрыть удивления. Джозеф взглянул на лук и картофель, после чего открыл рот.

"Иногда, мне думается, что у тебя просто отличное чувства, но ты действительно хорошо подбираешь ингредиенты. Все выбранные тобой ингредиенты высшего качества. Они наисвежайшие и выращены в хороших условиях. У тебя есть какое-то ноу-хау?"

"Никакого ноу-хау, просто отличное зрение."

"...Некоторые бы позавидовали таким глазам. Думаю, трудно собрать такой набор ингредиентов также быстро как ты."

Так как эти слова сказал Джозеф, это определённо был комплимент. Чжо Минджун улыбнулся и поставил три кастрюли на огонь. В первой кастрюле были лук, зелёный лук, имбирь, чеснок, соль, корица и изысканное рисовое вино с закипающим самгёпсалем. Во-второй кастрюле была сладкая тыква, лук, морковь и зелёный лук, которые станут овощным соусом для котлет. В последней было масло канолы в котором будет жариться самгёпсаль. Характерный гонконгский стиль, перед тем как обжарить, нужно сварить его.

Первым делом Чжо Минджун обработал свиные рёбрышки. Мясо и кости скреплены, а значит потребуются значительные способности. Чжо Минджун свернул по 5мм самгёпсаль. Это не особо сложно, но в тоже время довольно трудно, потому что мясо везде должно быть сбалансированным.

В этом процессе работы с ножом, оценка свиных рёбрышек может измениться. Если сделать неправильно, одна из сторон недоварится, а другая переварится. Поэтому, Чжо Минджуну требовалась нереальная концентрация и взгляд острее обычного.

Он спокойно, но быстро нарезал мясо. Не то чтобы он вкладывал больше силы в нож, скорее, это было похоже на то, будто он почувствовал родство с мясом находящимся у него под рукой. Каждый раз мягко легко разрезалось. Несомненно, нет человека, который бы не понимал, сколько для этого нужно концентрации.

'Он действительно сильно вырос.'

Думал Джозеф, смотря на нож Чжо Минджуна. Всего два с небольшим месяца прошло с отборочных. Однако, за это время Чжо Минджун постепенно укрепил свои позиции. Нет, не совсем медленно, его скорость выше других.

'У него несомненно есть талант.'

Чжо Минджун не мог взглянуть на себя со стороны, потому что система перекрывает ему взгляд, но с чужой точки зрения, Чжо Минджун повар с множеством талантов. Нож безостановочно двигался. Для такого нужно полностью прочувствовать ингредиент. Не совсем точно сказано, но лишь так это можно выразить словами.

И Джозефу это было видно. Чжо Минджун стал лучше понимать кулинарию за два месяца. Было чёткое понимание рецепта, ножа и цели готовки. Но это лишь обычная ситуация. Вокруг него столько поваров с которыми он как минимум каждую неделю соревнуется в заданиях.

Если бы он не рос в такой ситуации, было бы странно. Однако, говоря об этом, всё равно скорость роста Чжо Минджуну невероятно высока.

Его трудно назвать гением. Это больше подходит Кае, и в принципе, Джозеф не называет поваров гениями. Потому что он может почувствовать, сколько сил и чувств было отдано за всю жизнь. Однако ж, талант имеет место существовать, и Чжо Минджун был одним из тех в ком он видел безусловный талант. Даже не учитывая его абсолютного вкуса.

От Алана он слышал, что Эмили ему предлагала встать на путь эпикурейца. В сознании Джозефа, лишь мысль об этом была ужасна. Вероятно, Чжо Минджуну удастся стать шеф-поваром, который останется в истории кулинарии. Так что, если он закончит свою жизнь тем, что будет оценивать блюда, то не будет ничего бессмысленней этого.

Даже когда Джозеф послал ему суровый взгляд, Чжо Минджун не обратил на это внимания. Он оставил свинину в соусе, приготовленном путём смешения имбиря, измельчённого чеснока, соуса барбекю, соевого соуса, красного вина, сахара и лимона.

После этого он начал жарить самгёпсаль. После того как он его обжарил, он опалил внешний слой, чтобы сохранить соки, сварил и пропарил его соусом из-под свинины дунпо. Чжо Минджун положил свинину дунпо в кипящее масло, и приступил к обработке свинины, которая пойдёт на котлеты.

Голень. Волокна этой части грубы, а мышцы жесткие, не лучшая по текстуре часть. Обычно, её варят и тонко нарезают, чтобы использовать для отбивной. Поэтому, эта часть не совсем подходит для котлет, потому что лучше использовать куски с меньшим содержанием сального жира.

Если вы недостаточно искусны в обработке мяса, этот процесс может показаться вам трудным и займёт порядочно времени. Некоторые могут подумать, что тут ничего сложно и достаточно просто нарезать и пустить на фарш, но не тут-то было, грубые волокна не просто разрезать даже хорошенько наточенным ножом. Если не учесть приложенную силу и угол, а также текстуру, этот процесс затянется надолго.

Однако, руки Чжо Минджуна как и всегда быстры. Когда самгёпсаль прожарился до желаемой ему степени, фарш уже был смешан с укропом. Размеры голени не большие, но даже так, за то время пока он готовил фарш, самгёпсаль хорошенько иссушился и стал действительно превосходен. Чжо Минджун положил самгёпсаль в кастрюлю с кипящей водой. После чего судьи приблизились к столу Чжо Минджуна и открыли рты.

"Минджун, не осталось и половины времени. Ты думаешь, что сможешь всё закончить?"

"Да. Я уверен в своих подсчётах."

"До этого, я видел, что ты пожарил, а после сварил свинину дунпо... Получится ли у тебя сохранить грубую текстуру таким образом?"

"Я планирую готовить её в гонконгском стиле. Я не собираюсь делать её внешне жесткой, а внутри нежной, в мои планы входит сделать её и внешне нежной."

"...Дунпо в гонконгском стиле. Отлично. Постарайся."

В тот момент, когда судьи стояли возле Чжо Минджуна, за весь разговор он даже не взглянул на них. Это значит, что он серьёзно сконцентрирован и каждый раз они заставляют его

нервничать. Но в этом была своя толика веселья. Эти напряженные моменты, которые заставляют задерживать дыхание, дают ощущения, что вы правильным образом завоёвываете кулинарию...

Уголок рта Чжо Минджун поднялся. В масло, которое было им использовано при обжарке чеснока, перца чили, звездчатого аниса и имбиря, он положил зелёный лук с устричным соусом, вином гаолян, выдержанным соевым соусом и сахаром. Это был соус с идеальным соотношением. Он тонко нарезал варёный самгёпсаль и между ломтиками сделал луковую прослойку. После этого налил соус и завернул в плёнку, а затем положил в пароварку.

Оставалось чуть больше 40 минут. Он разместил паприку на огонь, после чего смешал покрошенный хлеб с фаршем, в довершение посыпал солью и перцем. Теперь, когда он придал форму фаршу, появились совсем другие ощущения. Может быть потому, что он довольно часто использовал фарш в выпечке? Сейчас придавать форму было легче, чем тогда, когда он готовил фрикадельки из сома.

'...Было ли это легко?'

Хотя, в этом он немного сомневался. Однако, сейчас не подходящее время для обдумывания данного вопроса. Чжо Минджун накрыл сковороду маслом и аккуратно обжарил котлетки. Когда их снаружи чуть опалило, получился густой насыщенный коричневый цвет, пришло время для овощного соуса, который до сих пор медленно кипел. Чжо Минджун вылил овощной соус в сковороду и накрыл её крышкой, после чего сменил дыхание.

Дальнейшие шаги были просты. Убрать жженный слой с паприки, нарезать вдлинку и разложить на тарелке. Когда овощной соус вновь начал закипать, он налил красного вина, чтобы устроить небольшое фламбе, а после этого он выложил котлетки на паприку.

Соус был прост. Сковороду, в которой готовились котлетки, нужно было снять с огня, налить сахара, вина, бальзамического уксуса, обычного уксуса и оставить готовиться на оставшемся жаре. После того как он ложкой налил его на котлетки, они были готовы. И оценка...

'8 баллов.'

На лице Чжо Минджуна появилась слабая улыбка. После всех этих тягот приготовления, получения желаемого результата дало ему почувствовать себя лучше. Это действительно счастье приготовить 8-бальное блюдо.

Чжо Минджун решил немного отдохнуть. Если он хочет получить хороший вкус, лучше заканчивать свининку гальби прямо перед оценкой. Когда оставалось всего 10 минут, Чжо Минджун выложил на тарелку свинину дунпо. Результат свинины дунпо также получился таким, каким он и ожидал его. Улыбка появилась на лице Чжо Минджуна, но вскоре, она стала напряжённой, будто он вновь начал нервничать.

Оставалась лишь свинина гальби. Неожиданно, но это оказалось самым простым и в то же время сложнейшим в меню. Другие блюда были просто сложны из-за их процесса готовки, но гальби можно испортить, лишь чуть-чуть ошибившись. В зависимости от того, получит он 8 баллов или нет, станет понятно, достаточно ли у него таланта или нет.

Чжо Минджун поместил свинину гальби на гриль. Под прямой огонь. Это был один из сложнейших процессов приготовления, связанных с огнём. Готовя её на углях или просто на медленном огне, вы не должны считать, что это будет вовсе нетрудно. Контроль огня, внимательно слежение за тем, чтобы не сгорел соус и правильно приготовилось мясо, это

совершенно не просто. А если ему ещё удастся сохранить соки, насколько это трудно?

Несомненно, по сравнению с жареным угрём Каи, его ситуация попроще. Потому что свинина менее чувствительна к огню. Но...

Огонь вспыхивал синим цветом, иногда с красноватым оттенком. Чжо Минджун прикусил губу. Он так нервничал, что с его ладоней начали капать капли пота. Если это блюдо получится не достаточно хорошим, то во всём этом не было никакого смысла.

Огонь казался живым. Он не из тех, кто говорит о таком в слух, но огонь и вправду был будто живым. Огонь мягко следовал сокам и соусу, и каждый раз когда это происходило, Чжо Минджун не моргая поворачивал гриль. Над жареным мясом вздымался густой дымок. Он хотел кашлянуть, но сдержался.

Было две вещи, заставившие его продолжать. Ароматы соуса и мяса, атмосфера накалялась, а на его блюде не было и следа гари. Подобно тому как женщины рожают, Чжо Минджун справлялся с трудностями. Дым, жара и страх.

И в конце концов, страх был последствие того, что он просто поднял гриль.

[Вы отлично обжарили свинину гальби, следуя рецепту без каких-либо ошибок.]

[Сочетая концентрацию, умения, опыт и чувства, ваш уровень готовки изменился!]

[Ваш уровень готовки возрос!]

<http://tl.rulate.ru/book/150/18358>