Это была та самая фраза, которая по своей сути и не должна быть длинной. Там вообще не было других волшебных слов, кроме 'Вкусно'. Это короткое слово, заставило сердце Чжо Минджуна биться чаще. Судьи не хотели говорить попусту и прошли мимо Чжо Минджуна. Оценка продолжилась.

Чжо Минджун посмотрел на рагу с фрикадельками из сома. Здесь нет никаких ошибок.

[Рагу с фрикадельками из сома.]

Свежесть: 93%

Происхождение: слишком много ингредиентов, чтобы узнать.

Качество: Высокое(Ингредиенты:среднее)

Кулинарная оценка: 7/10

Чжо Минджун перевёл взгляд на судей. Кая была на очереди.

Блюдом Каи был сом тансуюк под красным соусом. Судьи попробовали его, и сказав, что это вкусно, без раздумий пошли дальше. Даже Кая не смогла заставить их остановиться. Потому что оставалось ещё много людей, которых нужно оценить.

(пп: здешний красный соус, скорей всего Маринара.

Марина́ра (итал. Marinara, букв. моряцкий соус) — итальянский соус, приготавливающийся из томатов, чеснока, пряных трав (например, базилика) и лука. Существуют разные вариации рецепта соуса, где добавляются каперсы, оливки и вкусовые добавки. Традиционная итальянская кухня предполагает добавление маринары в пасту, рис, морепродукты и пиццу. В последние годы маринара стала широко использоваться в кухне США как альтернатива традиционному кетчупу.)

Чжо Минджун посмотрел на тансуюк из сома Каи. Оценка показала, что это блюдо на 7 баллов. Когда он увидел, что её уровень готовки был 7, он мог с уверенностью сказать, что её блюда, вероятно, будут на 7 баллов.

Однако, в этот момент, Чжо Минджун почувствовал сильнейшее искушение. Соблазн подойти и попробовать блюдо Каи.

Чжо Минджун уже пробовал блюдо на 9 баллов в ресторане с Мишлен. У него не было причин придаваться вожделению из-за какого-то блюда на 7 баллов. Для начала, разве он сам не в силах сделать такое блюдо не делая никаких ошибок? Но даже так, сом тансуюк был

действительно очарователен. Потому что его приготовила Кая.

Что повара вкладывают в блюдо помимо кулинарии. Они вкладывают сердце. Чжо Минджуну было интересно, что за вкус добавила некто именующаяся Каей.

Однако, он не мог просто подойти и попробовать её блюдо на середине оценки. Атмосфера в этом месте была серьёзной. Потому что в этот момент дисквалифицировали людей. Те, кто слышал, что их блюда не вкусные, обессиленно покидали зал.

Судьи закончили свою оценку и поднялись на сцену. Эмили улыбнулась и сказала спокойным голосом, будто ничего и не случилось.

"Поздравляем. Ранее был квалификационный этап, но сейчас у вас был настоящий квалификационный этап. Из уже избранных людей, вы были вновь выбраны."

Чжо Минджун спокойно осмотрел окружение. Осталось не так много людей. Тридцать, может быть меньше. Только оценкой судей было столько дисквалифицировано. Джозеф, стоявший рядом с Эмили, раскрыл рот.

"Причина того что вы прошли, проста. Вы умеете правильно обращаться с ингредиентами и придать блюду изюминку. Это важнейшие качества для повара. У вас есть собственные устои и вы являетесь настоящими шеф-поварами."

Чжо Минджун подумал, что Джозеф был хорошим оратором. Пока он думал, его сердце немного успокоилось, но слова о том что его считают шеф-поваром снова заставили его сердце биться чаще. Это как если бы он был школьником, который влюбился.

"Существует огромная разница между людьми которые готовят и поварами. Теперь вы должны держать эту ответственность на кончике ножа. Ответственность за то, что сделанное вами вкусно. Ответственность за то, чтобы не испортить ингредиенты. Я надеюсь, вы сможете сохранить её до конца."

Зал наполнился тишиной. Чжо Минджун кусал губы смотря на судей. Алан открыл рот.

"Следующее задание будет через два дня. В течении этого времени вы можете остаться в комнатах здания Великого Шеф-Повара. Несомненно, вы можете пользоваться всеми ингредиентами на кухне, прежде чем вы будете дисквалифицированы. Будем надеяться, что это время вы проведёте с пользой."

Как только судьи закончили говорить, они покинули сцену. А так же участников. Они действительно устали. Потому что это было тяжело, находиться под прицелами стольких камер.

Однако, Чжо Минджун не покинул зал. Слева от него было рагу с фрикадельками из сома. Он не сделал их неудавшимися, поэтому ему не хотелось выкидывать своё блюдо в мусорное ведро. Чжо Минджун переложил рагу в другую тарелку. Там было ещё 6 фрикаделек. После переливания подливы и перекладывания фрикаделек он положил обжаренную кожу.

Взяв блюдо он направился к Кае. Она была одной из участников, кто не покинул стол. И Чжо Минджун считал, что она думает о том же, о чем и он. Хороший повар не может легко выбросить своё блюдо.

Как только Чжо Минджун приблизился, Кая резко открыла глаза и уставилась на Чжо Минджуна. Она была ниже 170 сантиметров. Она даже носила высокие каблуки, но её руки все же были короче, чем у Чжо Минджуна. Чжо Минджун раскрыл рот.

"Ты знаешь об обмене?"

"...Что это?"

"Метод наших предков. Я хотел бы его испытать. Что думаешь об этом?"

Сказал Чжо Минджун и указал на её сома тансуюк и своё рагу с фрикадельками из сома глазами. Кая смущённо усмехнулась.

"Ты хочешь обменяться?"

"Мне кажется, что было бы нормально, поделиться."

"А что, если твоё блюдо не вкусное?"

"Но даже судьи сказали, что оно вкусное."

Кая открыла свои мятежные глаза. Однако, слова, пришедшие из её рта, были совершенно другими.

"Хорошо."

Сказала Кая и подняла пальцы. Она сказала провокационным голосом.

"Одна фрикаделька на один тансуюк."

Несомненно, сказанное ей не совпадает с её выражением на лице. Чжо Минджун широко улыбнулся и ответил.

"Это разумный обмен."

Чжо Минджун стоял рядом с ней и при помощи вилки съел тансуюк. Это было блюдо на 7 баллов. У него в голове вспыхнули чувства, но ему не было противно. Простое блюдо, которое было прекрасным.

Соус был сильным. Аромат бродил по его рту, как если бы он съел трав, и сом был не сухим и мягким. Он думал, что мясо будет крошиться, но этого не произошло. Естественная хрустящая поверхность в сочетании с соусом и мягким вкусом мяса перемешались со сладким ароматом соуса.

Чжо Минджун посмотрел на рецепт. Там не было ничего необычного, нормальный рецепт тансуюка. Этот рецепт тут же выскочит в интернете если вы будете его искать. Рыбный запах убран лимоном, а после рыба была смешана с картофельным тестом в соотношении 7-3.

Следующий шаг был обычным. Вы обжаривали его, и варили тесто с уксусом, сахаром и соевым соусом в воде. А после, нужно положить овощи и порошковый перец в соус, и поварить всё это до конца.

Чтобы соус, который не представлял из себя ничего особенного получил 7 баллов, это значит, что она готовила его с особыми чувствами. Чжо Минджун прожевал тансуюк и раскрыл рот.

"Это вкусно."

"...Твоё тоже."

Возможно, она не привыкла к комплиментам, но Кая неловко ответила. Чжо Минджун не мог не счесть это странным. Человек, которого он раньше видел только по телевизору, сказал что его блюдо было вкусным.

Это чувство радикального изменения невозможно описать. Кажется, будто ты на шаг ближе к мечте. Но вдруг, Чжо Минджун задумался. Какая у него мечта? Сделать вкусное блюдо? Или стать знаменитым шеф-поваром?

Он больше не беспокоился. Кая заговорила с раскрасневшимся лицом.

"Я съела ещё одну."

"Что?"

"Я съела ещё одну. Твою фрикадельку. Так что, ты тоже съешь один их моих тансуюк."

Верно. Это был обмен. Чжо Минджун рассмеялся и схватил его вилкой. Верно. Даже если он сделает вкусное блюдо, или станет знаменитым шеф-поваром, если он сможет готовить и дальше с той же страстью, как сейчас...

http://tl.rulate.ru/book/150/2613