– Для нас это честь. Нет, не просто честь, мы несомненно обязаны сделать всё что в наших силах. Столько людей хотят попробовать истинный вкус Острова Розен, и знаете, это просто замечательно. Рэйчел.

Сказал король со спокойной улыбкой. Рэйчел весело улыбнулась и развернулась, чтобы посмотреть на Мартина. Мартин даже и мечтать о таком не смел, именно поэтому он сейчас яростно кивал. Рэйчел Роуз, которая решила лично готовить для короля. Каким бы торжественным или драматичным ни был обед, подготовленный самим Мартином, он никогда не сможет превзойти этого. И не было ни единой причины её останавливать.

– К счастью, похоже что наш ПД только за подобное. Тогда, может нам приготовить что-то сегодня вечером?

– Мы будем рады любому времени. Я сейчас же сообщиу обо всем на кухне.

– Незачем спешить так сильно. Я не знаю, что именно будет, но уже точно известно, что десертов сделанных с заботой будет много. А сейчас, давайте немного отдохнём.

– О боже… кажется, я немного тороплю события.

Это была сцена, в корне отличавшаяся от привычного образа короля, который провозглашался в массмедиа как спокойнейший и непоколебимый человек. Но тут он просто не сдержался. Из-за того, что король вот уже 10 лет как не мог попробовать готовки Рэйчел, желания пересилили привычки. Если быть точным, то речь шла о готовке, сделанной ею и её мужем Даниэлем - но даже без Даниэля, Рэйчел была чудесным шеф-поваром.

Андерсон разрезал креп, который был перед ним, а затем осторожно сказал:

– Учитель Рэйчел. Я могу вам чем-то помочь?

– Спасибо Андерсон. Как всегда, ты галантен.

Рэйчел посмотрела на него так, будто бы он был удивителен. На холодном лице Андерсона появилась улыбка, а затем он положил креп в рот, будто бы ничего не было. Креп из десяти слоёв и кремом для торта был на удивления мягким и сладким. Было такое ощущение, будто это сладкое и холодное безе. Он не знал, просто ли это мастерство повара, или комментарии Рэйчел тоже как-то сказались. Чжо Минджун заговорил:

– Я тоже хотел бы помочь.

– И я.

Незамедлительно сказала Сера после Чжо Минджуна. В сложившейся ситуации трудно

оставаться в стороне и отмалчиваться, для Джереми и Эмили не оставалось ничего другого, кроме как сказать своё слово. Джереми прочистил горло и сказал.

– Хах, боже, а я лично вряд ли хотел бы вернуться на кухню.

– Да я вроде как и не просила тебя помогать?

– Говори что хочешь. Рэйчел. Даже если мы с тобой плохо переносим друг друга, помни. Сейчас мы в телевизионной программе.

– Знаю. Потому и стараюсь говорить красиво.

– Красиво.

Джереми усмехнулся и покачал головой. Он не хотел продолжать спор. Ему не было дела ни до чего, кроме как тайского том яма.

Эмили на мгновение заколебалась, а после неловко посмотрела на Рэйчел.

– Не уверена, что чем-то смогу помочь… Нужно ли мне помогать?

– Помощь всегда приветствуется. Как никак, ты из разряда перспективных жёнушек. Это должен быть довольно забавный опыт.

– Из разряда же-женушек? У меня никого нет, да и не собираюсь я…!

– Вот как. А по слухам… хотя не, ничего.

Рэйчел безучастно посмотрела на Эмили, а затем перевела взгляд на короля. Она обратилась к королю.

– Есть ли какое-нибудь блюдо, которое вы бы хотели больше всего?

– На самом деле, последние 10 лет я успел соскучиться по всему меню.

– Вот как?

– А вообще, я говорю о двух направлениях меню, которое вы готовили мне и моей жене.

– …А, вот вы о чем.

Кажется, она успела пройтись по своим воспоминаниям и тут же кивнула. Вроде бы она была

всё той же какой и была, но в глазах отчетливо сверкнула серьёзность. Чжо Минджун посмотрел на окно статуса рядом с ней.

[Рэйчел Роуз]

Уровень готовки: 9

Уровень выпечки: 8

Уровень дегустации: 9

Уровень оформления: 10

'...Она просто поразительна.'

Сколько бы он это ни видел, он всегда удивлялся. Уровень готовки 9. Когда он увидел это, первая же возникшая мысль по этому поводу была о том, что этого и следовало ожидать. И он не удивился уровню выпечки, равном 8. Так как он подумал, что в её возрасте уделять ещё столько же времени и выпечки, а также полировать навыки - из разряда невероятного.

Но 9 уровень дегустации всё же останется удивительным. Ведь ей уже за шестьдесят. А с годами чувство вкуса ослабевает. Но поддерживать 9-ый уровень... этому только два объяснения. Она старается удерживать примерно этот уровень, или то, что её уровень настолько высок, что даже возраст с этим ничего поделать не может. Возможно, некогда у неё был 10 уровень готовки.

И уровень оформления тоже весьма поразителен. 10. Если говорить на чистоту, это впервые, когда он увидел человека достигшего 10-го уровня, помимо 10-го уровня дегустации Каи. Неужели она настолько хороша в своём деле? Даже у Андерсона это только 7-ой уровень, но он способен создать произведения искусства, заставляющие людей с замиранием сердца смотреть на композицию. Кенгуру из лимона на черепахе из оливок. Взглянуть на такое было удивительно.

Насколько же роскошным может оказаться блюдо Рэйчел. Ему ничего не оставалось, кроме как ждать. А с другой стороны...

[Джереми Беннетт]

Уровень готовки: 6

Уровень выпечки: 5

Уровень дегустации: 9

Уровень оформления: 4

В случае Джереми, за исключением дегустации, его уровни были не так высоки. Как и было сказано, некогда он был поваром, но как он сам сказал, он в этом не так уж и искусен… Вероятно потому, что его навыки за отсутствием долгой практики закостенели и уже далеко не те, что были ранее.

Но для эпикурейца важно лишь чувство вкуса. Его уровень дегустации равен 9. Учитывая то, что он старше Рэйчел, его уровень дегустации ни в коей мере не сравнимы с другими людьми. И это вполне объяснимо по тому утреннему трюку, которому он его научил. Словно волшебник, лишь немного сдобрив тайским уксусом и соком чили пад тай, он поднял кулинарную оценку до 7. У него много чему можно поучиться.

'И я намерен заполучить всё.'

Цель этой поездки как раз в этом и заключалась. Но конечно же были и другие причины. И самая главная из них для Чжо Минджуна, это обучение. Поэтому он и вызвался помогать Рэйчел на кухне.

Он был голоден. И чтобы утолить этот голод, ему следует утолить свою жадность.

———

– Ах, это было очень вкусно.

Кухня. Чжо Минджун вежливо поблагодарил всех присутствующих поваров. Но, к сожалению, они плохо знают английский и всё что услышали "Тыры-пыры, тыры-пыры Вкусно". На тайском они сказали "Спасибо." и улыбнулись.

Пока повара собирались и покидали кухню, Чжо Минджун посмотрел на спину уходящему шеф-повару. У неё, которой в этом году будет 50, уровень готовки не превышал 8. И это было удивительно. Не потому что она стала шеф-поваром при короле. А то, что приготовленный ей том ям был столь высокого качества.

Но её уровень готовки был 8, как она могла стабильно готовить блюдо на 10 баллов? Он никак не мог это понять. Нет, можно сказать, что это из-за того что рецепт отработан и десятки лет совершенствовался, а также она использовала какой-то инновационный способ… но даже так, это было удивительно.

Если у меня будет хорошо отработанный рецепт и я буду иметь определённый опыт в нём, получится ли у меня повторить такое?

Это будет непросто. Дети, которые наследуют рестораны своих родителей, дабы воссоздать те вкусы и ароматы - тренируются десятки лет. И скорей всего, шеф-повар при короле тоже потратил немало времени на то, чтобы довести том ям до такого результата.

– Сегодня мы сделаем два блюдо. Первое и основное. Лишь два.

– Это всё интересно. Но почему только два?

С любопытством спросила Эмили. Рэйчел спокойно ответила.

– Когда король впервые пришел в наш ресторан, он крайне устал от нашей кухни в плане социокультурных различий. И так получается, что с этим он мог только смириться. В Таиланде особо не затрачивают времени на еду. Вот почему я подумала, что нужно представить ему еду посмачней и пожирней.

– Какие будут блюда?

– Все просто. Первое - суп из авокадо, чтобы снять ваше напряжение. А главное блюдо… Опять и снова это будут ребрышки кальби, слегка обжаренные на гриле сверху, а после тушеные в том яме на медленном огне, куда под конец я добавляла крабовое мясо, сваренное на пару, и смешанное с крахмалом… после чего я покрывала кальби панировкой и снова обжаривала.

– …Это реально сложно.

– Это ещё не конец. Мы смешаем яблочный сидр с белым вином и сахаром, и будем тушить в этом лук, огурцы и капусту. А также, нужно будет почистить картофель и пожарить его…

Поначалу Рэйчел рассказывала, веселясь, но увидев как меняются взгляды, она переплела свои руки и смущенно сказала:

– Простите. Я тоже буду на кухне, и мне тоже немного страшно. Я и нервничаю, и радуюсь от предвкушения.

– Мы понимаем.

– Тогда, может немного попрактикуемся? Мы должны выложиться на максимум на ужине. Начнём?

Готовка началась. Так как они на кухне во дворце, нехватки ингредиентов они не должны будут испытывать. Рэйчел безустанно ходила туда-сюда. Она показала как надо помешивать суп из авокадо, а также заговорила с Чжо Минджуном, который уже варил кальби в том яме, подготовленном заранее.

– Знаешь почему нельзя делать перерывы в процессе готовки кальби и варить его в течение короткого времени?

– Ммм… потому что у том яма аромат очень сильный? До такой степени, что если его не ферментировать его в течение долгого времени, уходит большая часть вкуса.

– Не без этого, но в основном, это для того, чтобы мясо стало мягче. Нет, конечно есть такие люди, которые хотят ощущать каждый кусочек мяса, но наши клиенты уже немного в возрасте. Их зубы уже не так прочны, как у молодых. Маленькие детали могут сыграть огромную разницу. Для повара не сложно добавить чуточку доброты, а для клиента от таких чувств хочется плакать. Разница между шефами первой и третьей звезды не в методах готовки. А в

сердцах клиентов.

Рэйчел посмотрела в глаза Чжо Минджуну.

– Да и в конце концов, шеф создан для клиентов. Шеф, невнимательный к клиентам - это просто человек, который готовит, но никак не шеф. Помни об этом. Повара, которые игнорируют чувства клиентов, ни один не продержится долго. По крайней мере, за свою жизнь я таких не видела.

– Да, я понял, приму во внимание.

– Я ожидала такое.

Рэйчел мягко улыбнулась. Андерсон подошел после того, как отделил мясо от гигантского краба и смешал его с крахмалом. Рэйчел кивнула и сказала.

– Осталось только смазать и обжарить. Я пойду почищу картошку.

Мясо гигантского краба легко приклеилось к кальби. Поверх ещё одним слоем пошла панировка, а после его поместили в кипящее масло, из которого поднимались пузырьки, составляя такую картину, будто это цветок лотоса. Чжо Минджун смотрел и думал. Цветок лотоса. Лотос. Кая Лотос.

'...это болезнь.'

В тот момент, когда кальби в меру обжарилось, появилась Рэйчел. В этот момент, Чжо Минджун был в шоке. Картофель в руках Рэйчел имел всевозможные формы. Одни в форме орлов, другие были неким подобием тигров. Удивительно то, что каждое пёрышко у орлов и линии на тиграх были очень детализированы. И такое сделано за несколько минут. Чжо Минджун ошарашенно сказал, будто был одержим.

– Ваши навыки оформления, это что-то с чем-то...

– По правде говоря, мой муж готовил лучше меня. Я не хотела, чтобы муж умирал. Думала, что он будет ответственен за вкус, а я за красоту для глаз. Так я практиковалась всю жизнь, думая, что делать такие фигурки легче, чем готовить.

Каждый раз, когда она говорила о чем-то таком, она была спокойна, будто бы в этом ничего не было. Супружеская пара. Возлюбленные. Это было самая важная вещь для них, и они не хотели отставать. Чувство неполноценности от того, что тот кого ты любил покинул тебя.

Картофель начал жариться в масле. Как только они достали кальби из масла, Сера пришла и принесла тушенные яблочный сидр, капусту и огурцы выдержанные в белом вине, а также лук и несколько других ингредиентов. Было забавно наблюдать за её тусклой улыбочкой.

– Вот закончила. Что дальше?

– Постой. Этот аромат… слабый. Яблочный сидр и белое вино, они хранились при нормальной температуре?

– Да. Думаю что так и есть.

– Ох, прости, но нужно переделать. Если дать настояться им при более низких температурах, то аромат должен будет стать получше. Ты ведь сможешь переделать, да?

– Конечно. Займусь этим прямо сейчас.

Сера, которая была отправлена переделывать, не чувствовала себя плохо. Она кивнула и отошла на несколько шагов. А затем развернулась и сказала.

– А что с этим делать? Могу я это съесть?

– Да, несомненно. Но не наедайся сильно. Я сделаю тебе кое-что повкусней.

– Да!

Сера схватила бадью с своим варевом и пошла в другую сторону с боевым видом. Чжо Минджун ухмыльнулся. Она была очень энергичной девчонкой. Андерсон заговорил.

– Тогда я возьмусь за последнее.

– Да, пусть будет так.

Крабовое мясо на кальби было красноватого оттенка, местами прозрачное и белое, возможно, это из-за том яма. Затем были добавлены тушения Серы, а также жаренный картофель Рэйчел и бок чой. Чжо Минджун посмотрел в выскочившее окно.

[Маринованные Ребрышки Кальби, жаренные с крабовым мясом, под соусом Том Ям]

Свежесть: 97%

Происхождение: Слишком много ингредиентов, чтобы показать.

Качество: Высокое.

Кулинарная оценка: 9/10

9 баллов. Хотя он и не полностью его сделал самостоятельно, он участвовал в процессе, но появилось блюдо на 9 баллов. Он чувствовал себя настоящим поваром. Он почувствовал это

только сейчас. Он сделал такое блюдо, пускай и с другими поварами. Его глаза были полны восхищения. Но Рэйчел попробовала кусочек кальби и покачала головой. Она твёрдо сказала.

– Нужно переделать.

http://tl.rulate.ru/book/150/40470